

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Blanc Monopole - 2021



Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer en exclusivité ce véritable collector, une production confidentielle d'un seul fût cette année, par laquelle toute l'histoire du désormais fameux « pinot Gouges » a commencé.

C'est en effet au cœur du fameux Premier Cru du Clos des Porrets Saint-Georges, cette superbe parcelle de 3.5 hectares d'un seul tenant, monopole de la famille, qu'Henri Gouges découvre, dans les années 1930, ce premier pied de pinot noir aux grappes blanches ! Les Gouges vont alors décider de remplacer progressivement les plus vieux pieds de pinot noir, qui ne produisent plus ou presque, avec des greffons de ce pinot naturellement muté, directement dans le Clos des Porrets.

Terroir bien connu des amateurs de la Côte de Nuits, considéré déjà en 1855 par le Docteur Lavalley comme un des meilleurs crus de Nuits-Saint-Georges, le Clos des Porrets Saint-Georges occupe une parfaite position de mi-coteau, en contrebas de l'ancienne carrière de la Perrière exploitée jadis par les moines de Cîteaux. Les vignes s'appuient sur un substrat très caillouteux, mêlant argiles et éboulis calcaires, assis sur un sous-sol de calcaires roses de Prémeaux.

Aujourd'hui, ce sont environ 300 pieds de pinot « Gouges » que la famille exploite sur ce Clos des Porrets devenu la « pépinière » du Domaine pour les sélections massales de pinot blanc plantées sur les autres parcelles de Perrières, Crots ou Dame-Huguette. Après l'avoir longtemps assemblé, les Gouges ont décidé au début des années 2000 de faire des essais d'une vinification parcellaire spécifique. Soit une barrique seulement, quand le millésime le permet ! Pour ces raisins qui mûrissent très vite (les pieds blancs du Clos des Porrets sont parmi les premiers vendangés au Domaine, avec les Perrières), Antoine et Grégory Gouges accordent une vigilance toute particulière au choix du fût : il privilégie un bois très fin, avec un grain serré et une chauffe plutôt douce.

Alors qu'ils le destinaient traditionnellement à la famille et à un client de Hong-Kong, Antoine et Grégory Gouges, appréciant notre sincère enthousiasme lorsque nous goûtions cette cuvée « mystère », ont finalement décidé de nous confier ce joyau en exclusivité. Soit moins de 300 bouteilles réservées à la communauté des fidèles de la Route des Blancs ! Issu de la partie basse du Clos des Porrets, il offre, sur ce resplendissant millésime 2021, un profil particulièrement élégant et friand, dans un équilibre d'école entre maturité gourmande des fruits blancs et jaunes, fraîcheur délicate des fleurs blanches, de la badiane et

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

des agrumes, et une profondeur, une envergure peu commune en bouche, soulignée par une trame épicée particulièrement sapide et emballante. C'est un must.

Le nez s'ouvre sur une trame calcaire aérienne, pure et lumineuse, qui laisse rapidement la place à un fruit parfaitement mûr, expressif et gourmand. On pense à une compotée de pomme Reinette délicatement vanillée, à une poire juteuse, à l'ananas, à une touche subtile de coing ainsi qu'à de succulents parfums de tarte à la mirabelle encore tiède. Progressivement, la fraîcheur tonifiante des agrumes s'élève du verre, sur des notes de pamplemousse, de citron vert, de zeste de clémentine ou d'orange. Viennent ensuite des nuances florales, aux contours délicats, autour de la fleur d'oranger, de l'aubépine, du tilleul. On pense aussi à la fraîcheur citronnée de la verveine et à la badiane, ainsi qu'à une lointaine touche de clou de girofle. C'est un pur délice, un ravissement des sens qui se confirme en bouche.

L'entame est délicieusement juteuse et charnue : on se régale d'un fruit expressif, nourrissant, autour des fruits blancs relevés de notes poivrées, voire pimentées. On reconnaît également la confiture d'abricot, une marmelade citronnée, une gelée de pamplemousse. L'imbrication du fruit et du sol est juste parfaite. La matière s'étire de longues secondes, portée par un élan salin et épicé particulièrement salivant.

Qualité de la vendange, perfection des équilibres, précision de l'élevage : la réussite est totale. Une fois n'est pas coutume, vous pourrez aussi bien l'apprécier aujourd'hui que dans 5 ou 8 ans. Côté accord, on pense à un beau saumon sauvage aux agrumes, cuit au four et accompagné de gnocchis à la sauge, un mijoté de volaille à la citronnelle, moutarde et curry, des ris de veau braisés en caramel d'agrumes ou un tronçon de turbot rôti, au beurre d'agrumes et poêlée de girolles.

Un grand blanc, culte et introuvable, exclusivement sur la Route des Blancs.

© Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Blanc Monopole - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Trame calcaire aérienne, compotée de pomme Reinette délicatement vanillée, poire, ananas, coing, tarte à la mirabelle, pamplemousse, citron vert, zeste de clémentine ou d'orange, fleur d'oranger, aubépine, tilleul, verveine, badiane, clou de girofle.

Bouche : Entame juteuse et charnue, fruit expressif, nourrissant, fruits blancs relevés de notes poivrées, pimentée, confiture d'abricot, marmelade citronnée, gelée de pamplemousse. Longue finale portée par un élan salin et épicé particulièrement salivant.

Accords mets-vins : Saumon sauvage aux agrumes, cuit au four et accompagné de gnocchis à la sauge, un mijoté de volaille à la citronnelle, moutarde et curry, des ris de veau braisés en caramel d'agrumes, un tronçon de turbot rôti, au beurre d'agrumes et poêlée de girolles.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2036

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc dit "Gouges" (pinot noir muté)

Culture : Principes biologiques