

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2013



Depuis 4 générations maintenant, puisque ce sont Gregory et Antoine Gouges, arrières petits-enfants du fondateur, qui président désormais aux destinées du domaine familial, les Gouges sont donc restés fidèles à cette fameuse parcelle de pinot blanc plantée voilà plus de 60 ans sur le premier cru des Perrières. Cette toute petite vigne d'une quarantaine d'ares domine le finage de Nuit Saint-Georges, au-dessus des Roncières : ici, les ceps installés sur un sol maigre, très caillouteux et calcaire, sont allés chercher en profondeur cette minéralité tout à fait caractéristique.

Chez les Gouges, les traditions sont bien ancrées, surtout lorsqu'elles ont autant fait leurs preuves : un travail extrêmement soigneux à la vigne, des labours superficiels, la maîtrise des rendements par ébourgeonnage, des vendanges manuelles ultra-sélectives et une vinification la plus naturelle qui soit, en fûts bourguignons avec un minimum de fûts neufs, avant un élevage en cave fraîche pendant 15 mois.

Le résultat est unique, donnant un des vins les plus « sérieux » et minéraux de toute la Côte d'Or. Ses « cousins » d'expression sont peut-être à aller chercher du côté du Corton-Charlemagne, bien que le cépage diffère, ou encore vers certains Grands crus de Chablis comme les Clos : comme eux, le vin peut tarder à libérer sa force intérieure, subtil équilibre entre densité et retenue. Comme eux, il s'exprime plus dans la verticalité et la tension que dans l'horizontalité et la rondeur.

Ce Nuit Perrières 2013 est plus élégant que jamais. Son nez de fruits blancs raffinés, avec une dominante de poire, rappelle furieusement certains blancs issus des plus beaux finages de Puligny-Montrachet ! Il y a ici beaucoup d'air et de pureté dans les arômes, mais aussi une sensualité certaine sur des notes de nougat, de miel d'acacia, de beurre frais, et une superbe fraîcheur qui s'exprime sur la menthe et les herbes fines. Bref, une superbe complexité harmonieuse qui incite à la rêverie.

La bouche reprend la partition du nez, portée par une tension et une énergie hors du commun : la finale est puissante, envahissante, et la longueur superlative ! Pas étonnant que ce « Perrière » ait su tirer à ce point profit du millésime, plutôt humide, tant son sol est pauvre et très drainant. Son profil minéral, qui fait littéralement chanter la pierre, le rapproche de son quasi-voisin, vinifié en rouge bien sûr, le Premier cru Les Vaucrains...

Un grand vin, profond et raffiné, qui fera merveille sur des poissons nobles à chair ferme, bar, sole ou autres barbues.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2013



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Cailloux mouillés. Fumée. Poire et nectarine. Citron. Nougat, miel d'acacia, beurre frais. Belle fraîcheur sur la menthe et les herbes fines. Graine de coriandre.

Bouche : Attaque très droite. Belle densité et beaucoup d'énergie. Superbe tension. Finale puissante, minérale, dotée d'une longueur superlative.

Accords mets-vins : Bar , barbue ou turbot dans une préparation simple (grillé, cuit en croûte de sel). Crustacés juste pochés au court-bouillon.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 12°

Ouverture : Aération recommandée (1 à 2 heures en bouteille)



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Millésime : 2013

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc

Culture : Principes biologiques