

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2015 - blanc



C'est donc en 1956 qu'Henri Gouges eu l'intuition géniale de « passer à la vitesse » supérieure et de créer un cru consacré à son unique et fameux pinot noir... muté en blanc ! Il jette alors son dévolu sur une parcelle très calcaire et caillouteuse, au pied d'une ancienne carrière jadis exploitée par les moines de Cîteaux. Le Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru La Perrière est né, tout au sud du finage de Nuits-Saint-Georges, sur une toute petite parcelle d'à peine 40 ares.

Depuis 4 générations maintenant, les Gouges sont donc restés fidèles à cette fameuse vigne, unique en son genre. Les descendants d'Henri n'ont eu de cesse de bichonner cette parcelle et d'essayer d'appréhender et de comprendre dans le moindre détail l'originalité de sa production. Des analyses ADN poussées, menées dans les années 1980 par un spécialiste suisse, ont d'ailleurs permis d'établir le caractère singulier de ce cépage, sorte de « faux-jumeau » du pinot noir, dont il partage le patrimoine génétique et quasiment toutes les caractéristiques, jusqu'à la véraison, si ce n'est à la fin la couleur de la baie... et du vin qui en est tiré. De ces sols très pauvres et calcaires, il tire cette finesse et cette fraîcheur minérale que l'on aime tant, ainsi que des rendements naturellement faibles (moins de 30 hectolitres par hectare, quand le chardonnay atteint naturellement 50 hectolitres au minimum).

Fidèles à la tradition familiale, Grégory, aidé désormais de son cousin Antoine, vinifie et élève ce vin en fûts de chêne, avec très peu de bois neuf. Il passe au moins 15 mois dans les caves fraîches du domaine avant d'être mis en bouteille.

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 : comme le célèbre Grand Cru, le vin peut tarder à libérer sa force intérieure, subtil équilibre entre densité et retenue. Il s'exprime plus dans la verticalité et la tension que dans l'horizontalité et la rondeur.

Assez loin du côté souvent assez strict du Perrière dans son jeune âge, ce millésime 2015, année solaire s'il en est, offre un profil plus expressif et voluptueux qu'à l'accoutumée. Dès le premier nez qui s'ouvre sur des notes d'amande, on est séduit par la gourmandise du fruit, entre poire, pêche blanche, mirabelle légèrement caramélisée et abricot confit, un fruit accompagné d'une touche de miel et de sucre d'orge. Le sol, quant à lui, apporte une dimension pierreuse caractéristique, puis iodée pour finir

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

résolument saline.

On retrouve clairement l'expression du terroir nuiton et de la singularité du cépage dans cette bouche dense et puissante, à la structure tannique proche de celle d'un pinot noir. La matière charnue nous donne l'impression de croquer dans une poire fraîche et juteuse. Puis, très vite, le sol reprend le dessus, dotant le vin d'une droiture et d'une verticalité exemplaires en milieu de bouche et en finale. Terroir de la Perrière, cépage singulier et millésime riche : ce Nuits Saint-Georges La Perrière 2015 ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et continue à nous enchanter !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Amande pilée. Cailloux mouillés. Fumée. Une touche iodée puis salée.

Poire, pêche blanche, mirabelle légèrement caramélisée et abricot confit. miel, sucre d'orge.

Bouche : Grosse densité presque tannique. Puis, le vin se retend et s'étire, sur la poire. La finale est verticale, très longue, sur le minéral salin.

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



Conseils de service

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

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Cépage : Pinot blanc (pinot noir muté)

Culture : Principes biologiques