

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2015 - blanc



Au début, il y eut ces premiers raisins blancs du Clos des Porrets. Ensuite il y eut ce 1^{er} cru unique et singulier de La Perrière. Mais les Gouges ont décidé que l'histoire du « pinot Gouges » ne s'arrêterait pas là. Si les amateurs les plus affûtés connaissent ce-dernier, ils sont peu nombreux à savoir que dans les années 1980, Pierre et Christian Gouges (petits-fils d'Henri) ont décidé de continuer à innover.

Ils décident alors de planter de nouvelles sélections massales de La Perrière, sur le plateau des Hautes Côtes de Nuits. Dans ce vignoble d'altitude (375 mètres environ), situé sur le très qualitatif secteur des « Dames Huguettes », à quelques mètres seulement de l'appellation Nuits-Saint-Georges, les sols peu profonds marno-calcaires limitent naturellement les rendements et apportent au vin une dimension minérale de tout premier ordre. C'est donc ici, sur cette petite parcelle de 60 ares, qu'est né le rarissime Bourgogne Pinot Blanc de chez Gouges... pinot noir devenu blanc, devrait-on plutôt dire, tant ce pinot-là n'a rien à voir avec un autre pinot blanc bien connu des amateurs, celui que l'on trouve en Alsace.

Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois ce Bourgogne quasiment introuvable, traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Notre enthousiasme, en dégustant différents millésimes en compagnie de Grégory le mois dernier, a fini de le convaincre de nous en confier quelques bouteilles, prêtes à boire aujourd'hui, à commencer par ce 2015 au profil concentré, particulièrement charmeur et enjoué !

Pomme au four, agrumes confits, orange en tête, fruits exotiques mûrs et juteux, ananas et mangue en particulier, forment un bouquet particulièrement expressif, le tout mâtiné d'une touche miellée, de notes de fleurs blanches et d'une évocation plus fumée évoquant céréales et pailles battues. Très bel équilibre en bouche, où le vin se montre dense et charnu, mais toujours porté par une fine amertume évoquant l'orange. Belle finale droite et longue, marquée par les épices. Un régal sur un haddock ou un saumon gravlax, que vous pouvez ouvrir sans crainte dès aujourd'hui et dans les 3 prochaines années !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Très fruité : orange confite, pomme au four, ananas, mangue. Céréale et paille battue. Fleurs blanches, une touche de miel.

Bouche : Bel équilibre : très dense et charnu en attaque, puis le vin s'étire, porté par de fins amers évoquant l'orange, et une finale poivrée.

Accords mets-vins : Truite fumée, haddock, saumon gravlax.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2021

Température de service : 12°

Ouverture : Aération 1/2h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Pinot blanc (pinot noir muté)

Culture : Raisonnée, principes biologiques