

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2018 - blanc



Au début, il y eut ces premiers raisins blancs du Clos des Porrets. Ensuite il y eut le singulier et fameux 1er cru 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 le "Perrière", ils sont peu nombreux à savoir que dans les années 1980, Pierre et Christian Gouges (petits-fils d'Henri) ont poursuivi et même amplifié cette singulière aventure du "pinot Gouges".

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, riches en oxydes de fer, limitent naturellement les rendements et apportent au vin une dimension minérale de tout premier ordre. C'est donc ici, sur cette petite parcelle de 70 ares, qu'est né le rare 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 que l'on trouve plutôt en Alsace...

Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer ce Bourgogne quasiment introuvable, traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Ce millésime 2018 affiche un profil particulièrement savoureux et charmeur. Il faut dire que toutes les conditions étaient réunies pour récolter un raisin parfaitement mûr et équilibré. Après une floraison qui s'est particulièrement bien déroulée, sous un temps clément, lumineux et pas trop chaud, la pression des maladies cryptogamiques était quasiment inexistante ! Puis vint l'été, chaud et sec, qui a permis une maturation plutôt précoce mais très régulière des raisins. Chez Gouges, les vendanges des blancs ont débuté le 3 septembre pour se terminer une semaine plus tard. Avec, à la clé, des rendements satisfaisants et surtout, des raisins bien mûrs, concentrés et juteux.

Dès le premier nez, on se régale aujourd'hui de ce jaillissement de fruits aux arômes gourmands et purs, entre poires Williams et Passe-Crassane, pomme Reinette bien mûre et pêche blanche. La sensualité du millésime se pare d'un éclat diaphane et d'une sensation de fraîcheur omniprésente : on pense à une eau minérale de montagne, à de petites fleurs blanches et jaunes, à un bonbon à la menthe, à l'eucalyptus, au thym frais et même à une touche de lavande. On distingue également quelques notes de zestes d'orange et de citron, qui soulignent l'énergie

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

interne de ce singulier et succulent Bourgogne.

On aime tout autant le plaisir que le vin nous procure en bouche, avec un naturel confondant. Ici, tout semble couler de source : un fruité juteux se déploie sur le palais, avec ses saveurs d'écorce d'orange, de pommes Reinette et Granny, de fruit de la passion, d'ananas et de pamplemousse. Le sol calcaire tout comme le millésime, plutôt solaire, apportent une touche empyreumatique : on pense maintenant à une mangue flambée. L'acidité est juste parfaite et donne à la finale son caractère tonique et salivant. On se régale de bout en bout avec ce Bourgogne Pinot Blanc qui devrait vous ravir sur un saumon gravlax, une anguille fumée et ses pommes de terre tièdes ou des accras de morue accompagnés d'une sauce légère au curry.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Gourmand et frais : poires Williams et Passe-Crassane, pomme Reinette, pêche blanche, fraîcheur d'une eau de montagne, de petites fleurs blanches et jaunes, d'un bonbon à la menthe, de l'eucalyptus, du thym frais, de la lavande. Zestes d'agrumes

Bouche : Un fruité juteux se déploie sur le palais, avec ses saveurs d'écorce d'orange, de pommes Reinette et Granny, de fruit de la passion, d'ananas et de pamplemousse. Une touche empyreumatique de mangue flambée. Finale tonique, parcourue d'une belle acidité

Accords mets-vins : Un saumon gravlax, une anguille fumée et ses pommes de terre tièdes ou des accras de morue accompagnées d'une sauce légère au curry.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'1 heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

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

Culture : Raisonnée, principes biologiques