

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Les Crots Blanc - 2018 - blanc



Encore une rareté absolue que Gregory et Antoine Gouges nous font l'immense plaisir de partager avec vous ! Cet introuvable Nuits Saint-Georges blanc est issu du climat des Crots, situé en haut de coteau, au-dessus du célèbre Premier Cru Les Pruliers. Ici, les sols bruns sont minces, très calcaires et caillouteux : ils confèrent au vin tension, énergie et cette signature minérale, épicée, particulièrement affirmée sur ce beau millésime 2018.

Normalement introuvable en France (cette cuvée est traditionnellement réservée à la famille et à un client anglais historique), les Gouges nous font le plaisir de nous attribuer cette année encore quelques bouteilles de ce « collector » de haut vol qui montre l'éclat singulier de ce pinot « Gouges » sur un grand terroir calcaire. Précisons que, tout comme le Blanc du Clos des Porrets, ce Nuits Les Crots est isolé uniquement sur les millésimes où les rendements de ces quelques pieds de pinot « muté » sont suffisants pour vinifier un fût. Ce fut heureusement le cas sur le généreux millésime 2018 !

Au premier nez, c'est bien l'expression du sol qui s'impose, avec ses notes de pierre concassée, de gravier, de chaux, de sable mais aussi une dimension plus maritime entre étoile de mer et varech. A l'aération, la dimension fruitée trouve un espace pour s'exprimer, comme si les fruits s'immisçaient dans les interstices du socle rocheux. On pense à la poire, à la pomme, à la pêche et même à l'abricot. Mais le sol n'est jamais loin, apportant maintenant une touche fumée puis épicée, évoquant les cailloux chauffés par le soleil, le musc, le clou de girofle, la cardamome et la bergamote. On tombe ensuite sous le charme d'une bouche dense et élastique, chargée d'un fruit gourmand et savoureux. Lui qui semblait si discret au nez affiche maintenant un profil jaillissant, presque explosif ! C'est un pur régal de poire, de pomme, de pulpe d'orange et de goyave. Comment résister à une telle générosité ?

La droiture, la précision, la sapidité et la persistance de la finale sont remarquables. Elles renforcent encore le plaisir immense que ce vin nous apporte avec ce même naturel qui nous ravit sur toute la collection des 2018 signée Gouges. Aujourd'hui, on se réglera d'un Haddock poché au lait et sa purée de pomme de terre. Dans 3 ou 4 ans, vous pourrez jouer la carte de l'osso-bucco traditionnel (sans tomate bien sûr !)...

Un collector absolument introuvable ailleurs que sur la Route des Blancs !

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Les Crots Blanc - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, reflet vert

Nez : Marqué par le sol : pierre concassée, gravier, chaux, sable, une dimension maritime entre étoile de mer et varech. Poire, pomme, pêche et abricot. Une touche fumée puis épicée, de cailloux chauffés, de musc, de clou de girofle, cardamome et bergamote.

Bouche : Dense, et élastique, chargée d'un fruit gourmand et savoureux, jaillissant même entre poire, pomme, pulpe d'orange et goyave. La droiture, la précision, la sapidité et la persistance de la finale sont remarquables.

Accords mets-vins : Bar au fenouil. Haddock poché au lait et sa purée de pomme de terre. Plus tard, un osso bucco aux agrumes (sans tomate).



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

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

Culture : Principes biologiques