

Domaine Henri Gouges - Magnum Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2018 - blanc



C'est donc en 1956 (une des plus terribles années de gel qu'ait connu la Bourgogne), qu'Henri Gouges eu l'intuition géniale de « passer à la vitesse » supérieure et de créer un cru consacré à son si singulier pinot noir...muté en blanc ! Il jette alors son dévolu sur un terroir très calcaire et caillouteux, au pied d'une ancienne carrière jadis exploitée par les moines de Cîteaux. Le Nuits Saint-Georges 1er Cru la Perrière est né, au sud du finage de Nuits-Saint-Georges, sur une 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 définitivement 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. Il partage avec lui ce goût particulier pour les sols très pauvres et calcaires, desquels il tire fraîcheur et percussion minérale, ainsi que des rendements naturellement faibles (seulement 28 hectolitres par hectare sur un millésime 2018 pourtant généreux ailleurs, quand les chardonnays qui ont souvent dépassé les 50 hectolitres...).

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. L'été sec et ensoleillé a donné en 2018 des raisins à la concentration aromatique exceptionnelle. Puissance et intensité que l'on perçoit, immédiatement, dans ce 1er cru La Perrière à la densité de structure impressionnante.

Particulièrement expressif et avenant cette année, résolument sensuel, le vin offre au premier nez des arômes gourmands d'huiles essentielles fleuries, de suc de violette, de coulis de poire et de pomme, de crème pâtissière citronnée, de pâte d'amande, de noisette, de zeste d'orange confit ainsi qu'une fine nuance de miel. Plus il s'aère, plus l'énergie qu'il a su tirer du sol se révèle, apportant une dimension saline et une sensation de fraîcheur évoquant la réglisse.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

On retrouve en bouche un caractère voluptueux, charnu et gorgé de fruits, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés d'une touche de mandarine. Plus huileuse que sur des millésimes frais, sa texture enveloppe chaque papille, tandis que la signature minérale apporte cette tension stimulante et l'accroche crayeuse de la finale.

Terroir de la Perrière, cépage singulier, millésime riche et concentré, vinification « au cordeau » : ce Nuits Saint-Georges La Perrière 2018 ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et ne cesse de nous enchanter ! Exceptionnellement, on pourra même envisager de le déguster dans sa jeunesse... Un classique, unique en son genre.

Quantité limitée à 1 Magnum par client.

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Magnum Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Expressif et sensuel : huiles essentielles fleuries, suc de violette, coulis de poire et de pomme, crème pâtissière citronnée, pâte d'amande, noisette, zeste d'orange confit, une fine nuance de miel. Sel marin. Une touche de réglisse.

Bouche : Voluptueuse, charnue et gorgée de fruits, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés d'une touche de mandarine. Plutôt huileuse, sa texture enveloppe chaque papille, tandis que la signature minérale apporte tension et accroche crayeuse en final.

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



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

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

Culture : Principes biologiques