

Domaine Henri Gouges - Magnum Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets St-Georges Monopole - 2018 - blanc



Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer ce véritable collector, une production ultra-confidentielle, par laquelle toute l'histoire du désormais fameux « pinot Gouges » a commencé!

C'est en effet au cœur du fameux Premier Cru du Clos des Porrets, cette superbe parcelle de 3.5 hectares d'un seul tenant, monopole de la famille, qu'Henri Gouges découvre, dans les années 1930, ce premier pied de pinot noir aux grappes blanches ! Avec l'aide de la famille Grivot, les Gouges vont alors décider de remplacer progressivement les plus vieux pieds de pinot noir, qui ne produisent plus ou presque, avec des greffons de ce pinot naturellement muté, directement dans le Clos des Porrets.

Terroir bien connu des amateurs de la Côte de Nuits, considéré déjà en 1855 par le Docteur Lavalley comme un des meilleurs crus de Nuits-Saint-Georges, le Clos des Porrets Saint-Georges occupe une parfaite position de mi-coteau, en contrebas de l'ancienne carrière de la Perrière exploitée jadis par les moines de Cîteaux. Les vignes s'appuient sur un substrat très caillouteux, mêlant argiles et éboulis calcaires, assis sur un sous-sol de calcaires roses de Premeaux.

Aujourd'hui, ce sont environ 300 pieds de pinot « Gouges » que la famille exploite sur ce Clos des Porrets devenu la « pépinière » du Domaine pour les sélections massales de pinot blanc plantées sur les autres parcelles. Après l'avoir longtemps assemblé, les Gouges ont décidé au début des années 2000 de faire des essais d'une vinification parcellaire spécifique... soit une barrique seulement, quand le millésime le permet, comme en 2018 !

Normalement destiné à la famille et à un ami restaurateur, ce rarissime « Clos des Porrets Saint-Georges » devrait faire quelques heureux parmi vous. Issu de la partie basse du Clos, il offre, au nez comme en bouche, un profil particulièrement subtil cette année, dans un équilibre d'école entre minéralité délicate, fraîcheur chlorophyllienne et cette sensualité fruitée presque sudiste, typique du millésime 2018.

Le nez s'ouvre sur une trame calcaire aérienne et subtile, presque maritime, qu'accompagnent des notes mentholées et des évocations rafraîchissantes d'herbes fines, entre cerfeuil, aneth et verveine, et des petites fleurs blanches printanières. La gourmandise du millésime est bien

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

là, s'illustrant sur des notes de pêche blanche, de poire pochée, finement caramélisée, d'ananas rôti, de beurre, d'amande et de praline. On sent même poindre une nuance de miel, puis une autre de melon de Cavaillon. C'est un pur régal et un modèle d'équilibre.

En bouche, le volume et la richesse d'expression du fruit sont remarquables. On se régale de saveurs de poire Williams, de pomme Boskoop, de prune, de pêche et de mangue. On pense aussi à l'orange, au zeste de citron et au fruit de la passion qui apportent tonus et énergie. L'expression du sol est omniprésente, de plus en plus empyreumatique sur la finale, évoquant la pierre chauffée par le soleil. L'imbrication de la roche et du fruit est absolument parfaite. Rarement nous n'aurons goûté un Premier Cru Nuits aussi séducteur : sa densité de bouche, sa texture presque glycinée nous emmenant presque du côté d'un Meursault !

Le mariage avec la langouste sonne comme une évidence, une langouste grillée ou juste rôtie. Dans quelques années, on imagine une tourte aux Noix de Saint-Jacques et cèpes, ou une belle côte de veau cuite au sautoir, avec ses girolles et sa purée de pomme de terre bien beurrée...

Un grand blanc, absolument unique et... introuvable ! Avis aux amateurs de cuvées « cultes »...

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 Clos des Porrets St-Georges Monopole - 2018 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : Une trame calcaire subtile, une touche maritime, notes mentholées, des herbes fines, entre cerfeuil, aneth et verveine, petites fleurs blanches printanières. Pêche blanche, poire pochée, melon, ananas rôti, beurre, amande et praline.

Bouche : Gros volume de fruit sur la poire Williams, la pomme Boskoop, la prune, la pêche et la mangue. Des saveurs toniques d'agrumes et de fruit de la passion. L'expression du sol se montre de plus en plus empyreumatique, évoquant la pierre chauffée au soleil.

Accords mets-vins : Langouste grillée ou rôtie. Plus tard, une tourte aux cèpes et noix de Saint-Jacques.
Une double côte de veau, rôtie au sautoir façon Apicius, avec ses girolles et sa purée au beurre.



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