

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 1er 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 issues 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, par exemple.

Nous sommes heureux de pouvoir vous proposer les toutes dernières bouteilles de ce Bourgogne 2015 qui atteint aujourd'hui son parfait point de maturité ! Les Gouges nous ont fait le plaisir de nous confier, en exclusivité, les toutes dernières bouteilles de ce petit bijou au charme irrésistible, regoûté voici quelques semaines. Il offre aujourd'hui un bel équilibre entre la générosité mûre et fruitée de ce millésime solaire, la fraîcheur de ce terroir d'altitude, qui s'affirme au fil de l'aération, et, bien sûr, cette imprégnation minérale, excitante et poivrée en bouche, que la vigne a su tirer de la roche-mère !

Au premier nez, on démarre dans un registre sensuel, plein d'un fruit bien mûr, entre la pomme au four, le jus et le coulis de poire puis l'ananas et la mangue. Une touche de miel de fleurs vient souligner cette douceur fruitée. On perçoit cependant une note stimulante, énergique, de zeste d'orange confit et de mandarine. Plus le vin s'aère, plus la fraîcheur s'impose au premier plan : les agrumes se font plus nombreux, sur l'orange sanguine, le pamplemousse chinois et la carambole. Une touche de cerfeuil, une autre de fleur blanche accompagnent ce souffle frais.

En bouche, le vin se déploie aujourd'hui avec de l'ampleur, de la texture et de la chair couplées à une belle énergie autour d'un fruit acidulé. Les saveurs de noyau de pêche, de pomme Granny, de fruit de la passion et

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'ananas emplissent le palais. Plus on avance, plus la présence du sol s'affirme, imprégnant la finale d'une vibration poivrée stimulante, presque pimentée, qui ne manque pas de faire saliver et de donner une envie irrésistible d'y revenir...

Ce Bourgogne 2015, bel étendard du fameux « pinot Gouges », vous réglera, après une bonne aération, aussi bien à l'apéritif avec des toasts à la truite fumée, des gougères ou des feuilletés au cumin, qu'à table pour accompagner un haddock poché au lait ou une quiche lorraine. Un régal, prêt à boire !

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Sensuel puis tonique : pomme au four, jus et coulis de poire puis l'ananas et la mangue. Une touche de miel de fleurs. Zeste d'orange confit, mandarine. Pamplemousse chinois, carambole. Une note anisée de cerfeuil. Fleurs blanches.

Bouche : De l'ampleur, de la texture et de la chair couplées à une belle énergie autour d'un noyau fruité et acidulé, sur le noyau de pêche, la pomme Granny, le fruit de la passion et l'ananas. Finale tonique, poivrée, pleine de sol.

Accords mets-vins : Truite fumée, gougères, feuilletés au cumin. Haddock poché au lait. Quiche lorraine.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Cépage : Pinot blanc (pinot noir muté)

Culture : Raisonnée, principes biologiques