

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2019 - 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 heureux de vous proposer ce Bourgogne si difficile à trouver : il est traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Ce millésime 2019 affiche un profil à la fois tonique et charmeur.

Dès le premier nez, on se régale d'un jaillissement de fruits aux arômes gourmands et purs, entre pomme Granny, pêche blanche et jaune, melon et ananas. La sensualité naturelle du millésime est parfaitement servie par un élevage délicat, aux nuances discrètes de vanille et de noix de muscade. Des notes fraîches et aériennes d'acacia, de fleur de sureau et de miel fin s'entremêlent aux agrumes, pamplemousse et mandarine en tête.

On aime aussi 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'agrumes, de pommes Reinette et Granny, et d'ananas. Le sol calcaire apporte une touche empyreumatique : on pense maintenant à une mangue flambée et à quelques poivres stimulants. L'acidité est juste parfaite et souligne le caractère actif et salivant de la finale.

On se régale de bout en bout avec ce Bourgogne Pinot Blanc qui devrait

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

vous ravir sur un saumon gravlax, une anguille fumée et ses pommes de terre tièdes, des tempuras de crevettes ou encore des accras de morue accompagnés d'une sauce légère au curry.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2019 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Gourmand et frais : pomme Granny, pêche blanche et jaune, melon et ananas, fraîcheur de l'acacia et de la fleur de sureau, d'un bonbon à la menthe, de l'eucalyptus. Zestes d'agrumes (pamplemousse, mandarine).

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

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



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2027

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