

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2020 - 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 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 singulier et si difficile à trouver : il fut longtemps réservé à quelques sommeliers et une poignée de fidèles clients de la famille. Ce millésime 2020, aux petits rendements, affiche un profil résolument sensuel et charmeur, avec des aromatiques expressives et des bouches denses, animées d'un puissant courant acidulé et épicé, qui porte en lui l'énergie du sol.

Dès le premier nez, on se régale de saveurs suaves évoquant la pâte d'amande et les pâtisseries aux fruits blancs : on pense à un financier ou un pithiviers aux fruits secs, un chausson aux pommes, une tarte feuilletée aux poires mais aussi à une pêche rôtie au miel. Les épices s'annoncent, sur des notes de gingembre confit et de baie de genièvre.

Une intensité épicée qui s'affirme en bouche. La matière ample et enveloppante, gorgée de saveurs de poire juteuse, de pomme Boskoop et de prune Reine-Claude bien mûre, s'anime sur le palais. Elle libère de stimulantes notes de poivre vert, de bâton de réglisse et de carvi. En milieu de bouche, le jus se fait plus incisif et acidulé : les agrumes viennent titiller les papilles. On reconnaît l'orange confite, le kumquat et la carambole. La finale est incroyablement puissante : ses contours presque tanniques sont imprégnés par la densité du fruit et de la roche. Les saveurs à la fois gourmandes et toniques de confiture de mirabelles et de

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

fruit de la passion s'associent à d'intenses notes poivrées et même pimentées qui nous font saliver de longues secondes. La persistance impressionne à ce niveau, pour un « simple » Bourgogne...

Taillé pour la table, ce Bourgogne Pinot Blanc vous réglera sur des plats aromatiques et épicés. On pense à des langoustines en tempura à la coriandre, un curry de gambas ou de saumon ou encore un poulet aux épices tandoori. En fin de repas, on pourra revenir à des produits de terroir plus locaux, comme un Langres ou un Soumaintrain.

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2020 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or clair, lumineuse

Nez : Sensuel, charmeur : pâte d'amande, financier, pithiviers aux fruits secs, tarte aux poires ou à la pêche, chausson aux pommes, viennoiseries, une touche de miel, gingembre confit, baie de genièvre

Bouche : Une matière ample, gorgée de saveurs de poire, de pomme Boskoop et de prune Reine-Claude, animée par un puissant courant épicé : poivre vert, réglisse, carvi. Milieu de bouche juteux, incisif, porté par les agrumes et le fruit de la passion.
Finale dense

Accords mets-vins : Une cuisine délicatement épicée : des langoustines en tempura à la coriandre, un curry de gambas ou de saumon ou encore un poulet aux épices tandoori. Langres ou soumaintrain.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

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