

## Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2021 - blanc



C'est 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 restés fidèles à cette vigne emblématique et désormais indissociable de la signature Henri Gouges. Les descendants d'Henri n'ont eu de cesse de bichonner cette parcelle et d'essayer de comprendre, dans le moindre détail, et de mettre en valeur la singularité 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 unique 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. Il partage également 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 (entre 20 et 30 hectolitres par hectare, quand les chardonnays dépassent souvent les 50 hectolitres...).

Fidèles à la tradition familiale, Grégory et son cousin Antoine vinifient et élèvent ce vin en fûts de chêne, avec très peu de bois neuf. En 2021, le débourrement plus tardif de ce pinot blanc (calé sur celui du pinot noir) lui a permis de ne pas être trop touché par l'épisode de gel d'avril, si dévastateur pour les chardonnays, plus précoces. Si bien qu'au final, sur ce millésime aux maturités tardives, les rendements du Premier Cru La Perrière se sont situés dans la moyenne basse des derniers millésimes, autour de 20 hectolitres par hectare.

Particulièrement expressif et gourmand, à la fois sensuel, tonique et fuselé en bouche, le vin offre un nez jaillissant, porté par l'éclat d'un fruit rayonnant, plein de suc et d'énergie : on pense à la pulpe d'une poire juteuse (Comice surtout), à la pomme Reinette, à la pêche blanche et à l'abricot, complétés de notes stimulantes de zeste de citron, d'orange et de mandarine. Quelques touches florales sensuelles, entre jasmin et muguet, précèdent de suaves parfums d'amande, de frangipane, de vanille et de mie de pain. Avant que ne se lève un vent frais, chargé d'embruns iodés, qui semblent maintenant souffler au-dessus du verre.

# LA ROUTE *des* BLANCS

---

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Complexité, énergie, harmonie : tout y est.

On retrouve en bouche un équilibre somptueux entre une chair ample et parfumée, typique de ce « pinot Gouges », et une belle fraîcheur citronnée, signature du millésime. La texture ample enveloppe chaque papille, sur des notes de mangue et de fruits jaunes, tandis que l'empreinte minérale apporte une vibration stimulante, aux accents salins, doublée de fins amers évoquant écorce d'orange ou de mandarine et bâton de réglisse. C'est superbe.

Terroir de la Perrière, cépage singulier, millésime tardif mais concentré et équilibré, vinification « au cordeau » : ce Nuits Saint-Georges La Perrière ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et nous enchante ! Si l'on peut envisager de le déguster dans sa jeunesse, l'idéal reste bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 ans en cave.

Un classique, unique en son genre.

**Quantité limitée à 3 bouteilles par client.**

**Copyright 2024 La Route des Blancs - Tous droits réservés**

## Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2021 - blanc



### Dégustation et accords

**Robe :** Dorée, légers reflets verts

**Nez :** Expressif, gourmand et jaillissant : pulpe d'une poire juteuse, pomme Reinette, pêche blanche, abricot, zeste de citron, d'orange, de mandarine, jasmin, muguet, amande, frangipane, vanille, mie de pain, embruns iodés.

**Bouche :** Equilibre entre chair ample, parfumée et belle fraîcheur citronnée, texture ample (mangue, fruits jaunes).

La signature minérale apporte une vibration stimulante, aux accents salins, doublée de fins amers (écorce d'orange, de mandarine, bâton de réglisse)

**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 2035

**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