

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Village Les Crots Blanc - 2021 - blanc



Ce n'est pas une mais bien deux exclusivités que Gregory et Antoine Gouges nous ont fait le plaisir de nous réserver sur ce superbe millésime 2021. Nous vous avons proposé, voici quelques semaines, un introuvable Clos des Porrets blancs, berceau historique de la mutation de ce pinot noir devenu blanc. Il est temps maintenant de mettre le cap sur une autre cuvée tout aussi rare et improbable, un délicieux Nuits Saint-Georges Les Crots blanc. Autre expression, sensuelle et délicieuse, de ce désormais fameux « pinot Gouges » à nul autre pareil.

Les amateurs avisés connaissent depuis longtemps le 1er Cru La Perrière, ce terroir très calcaire où Henri Gouges avait décidé de faire prospérer son singulier pinot blanc, à partir de sélections massales issus des premiers pieds mutés du Clos des Porrets. Mais très peu de gens savent (à part les membres de la famille et une poignée d'initiés) qu'il avait également planté, à la même époque, dans les années 1950, environ 300 greffons sur un autre terroir, celui des Crots.

Nous nous situons sur la partie haute du coteau qui surplombe le Château-Gris, juste au-dessus des Premiers Crus Les Crots et Les Pruliers. Cette minuscule parcelle, à 300 mètres d'altitude environ, occupe, comme La Perrière, des sols minces et très calcaires, où la roche-mère affleure parfois. Les vieilles vignes de 70 ans tirent de ce substrat caillouteux une énergie verticale et une empreinte épicée tout à fait caractéristique. Si le pinot blanc des Gouges mûrit assez vite, il s'épanouit tout particulièrement sur ce terroir d'altitude un peu plus tardif : il donne ici des raisins assez petits, très concentrés, offrant de superbes équilibres comme en témoigne ce 2021 de haute volée. D'autant que le pinot blanc, plus tardif dans son débourrement que le chardonnay, n'a pratiquement pas souffert du gel cette année-là.

Normalement introuvable en France (ce vin est traditionnellement réservée à la famille et à un client anglais), les Gouges nous ont fait le plaisir de nous réserver en exclusivité l'intégralité de cette production ultra-confidentielle, soit un seul fût ! Un « collector » de haut vol qui montre l'éclat singulier de ce pinot « Gouges » sur un grand terroir calcaire. Précisons que, tout comme le Blanc du Clos des Porrets, ce Nuits Les Crots n'est pas isolé tous les ans, mais uniquement sur les millésimes où les rendements sont suffisants pour remplir une barrique.

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

Au premier nez, on distingue immédiatement l'expression délicate des sols, avec ses notes de poudre de roche et de sable qui se mêlent à quelques douces volutes de chèvrefeuille et de fleur d'oranger. Puis, rapidement, c'est bien l'éclat gourmand et généreux du fruit qui déploie ses charmes : on se régale de saveurs entremêlées de pomme Reinette, de jus de poire (Comice plutôt), d'ananas, de pêche de vigne et d'abricot, de kaki, de zeste d'orange et de mandarine, de pomelo bien mûr. Une touche de citron vert vient faire souffler un vent de fraîcheur sur ce succulent panier de fruits. Le bouquet gagne encore en complexité à l'aération prolongée, avec l'arrivée de subtiles notes épicées, entre safran, curcuma et même un soupçon de poivre Sichuan.

Même plaisir gourmand en bouche, où la chair savoureuse du fruit irrigue nos papilles. C'est texturé et dynamique, empreint de saveurs de confiture d'abricot, de pêche jaune, d'ananas et d'agrumes légèrement confits. On retrouve nos épices qui agissent comme autant d'exhausteurs de goûts et de sensations : la finale est un modèle d'équilibre et de persistance, à la fois gorgée de fruits à la maturité juste parfaite et de notes de safran, de piment d'Espelette, de noix de muscade et d'une touche de curry.

Ce Nuits-Saint-Georges Les Crots vous donnera dès aujourd'hui énormément de plaisir, tout comme dans 5 ans. Idéal sur un haddock poché au lait et sa purée de pommes de terre, des noix de Saint-Jacques braisées aux zestes de mandarine, un poulet ou un cabillaud tandoori ou encore une blanquette de lotte au safran.

Un collector, en exclusivité pour la Route des Blancs !

Important : voici les toutes dernières bouteilles du millésime 2021. Du fait de rendements trop faibles, la cuvée n'a pas été produite en 2022. Ne tardez pas.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges Village Les Crots Blanc - 2021 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, brillante, reflet vert

Nez : Minéral, gourmand et complexe : poudre de roche, sable, chèvrefeuille, fleur d'oranger, pomme Reinette, jus de poire, ananas, pêche de vigne, abricot, kaki, zeste d'orange, mandarine, pomelo, citron vert, safran, curcuma, poivre Sichuan.

Bouche : La chair savoureuse du fruit irrigue nos papilles, texturée, dynamique, confiture d'abricot, pêche jaune, ananas, agrumes légèrement confits. La finale est un modèle d'équilibre et de persistance, gorgée de fruits et d'épices.

Accords mets-vins : Idéal sur un haddock poché au lait et sa purée de pommes de terre, des noix de Saint-Jacques braisées aux zestes de mandarine, un poulet ou un cabillaud tandoori ou encore une blanquette de lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges

Cépage : Pinot blanc dit "Gouges" (pinot noir muté)

Culture : Principes biologiques