

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2022 - 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...).

Grégory et Antoine Gouges accordent à cette vieille vigne de près de 80 ans un soin tout particulier. Ils privilégient une conduite de la plante par tressage, en arcure, en évitant au maximum le rognage. Une façon de jouer avec l'ombre portée du feuillage pour limiter les effets d'assèchement des sols et des raisins lors de saisons estivales qui se montrent de plus en plus chaudes et sèches. Cette conduite de la vigne permet également d'optimiser la photosynthèse et, au final, d'obtenir des fruits plus concentrés et savoureux.

Fidèles à la tradition familiale, ils vinifient et élèvent ensuite cette perle rare en fûts de chêne, avec très peu de bois neuf. En 2022, du fait d'un été chaud et assez sec, les raisins n'ont pas beaucoup grossi. 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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

juteuse (Comice surtout), à la pêche de vigne et la pêche blanche, complétés de notes stimulantes de citron confit, de zeste d'orange et de pamplemousse. Quelques touches florales sensuelles, entre jasmin et muguet, précèdent de suaves parfums d'amande, de pain frais ainsi qu'une touche anisée évoquant la badiane. Avant que ne se lève un vent frais, chargé d'embruns iodés et de subtiles notes de cerfeuil, qui semblent maintenant souffler au-dessus du verre. Complexité, puissance d'évocation, harmonie : tout est là.

On retrouve en bouche un bel équilibre entre une chair ample et parfumée, typique de ce « pinot Gouges », et une énergie fuselée, soutenue par de fins amers évoquant le noyau de pêche et l'écorce d'agrumes. La texture ample enveloppe chaque papille, sur des notes de fruits jaunes, tandis que l'empreinte minérale apporte une vibration stimulante, aux accents salins et très légèrement réglissés. C'est superbe.

Terroir de la Perrière, cépage singulier, millésime rayonnant, vinification « au cordeau » : ce Nuits Saint-Georges La Perrière ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et nous enchante ! On pourra aussi bien envisager de la déguster dans sa jeunesse qu'après 5 ou 6 ans de cave.

Un classique, unique en son genre.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : expressif, gourmand et jaillissant : pêche de vigne et pêche blanche, citron confit, zeste d'orange, pamplemousse, jasmin, muguet, amande, pain frais, badiane, embruns iodés, cerfeuil.

Bouche : équilibre entre chair ample, parfumée et énergie fuselée, fins amers (noyau de pêche, écorce d'agrumes), texture ample (fruits jaunes). L'empreinte minérale apporte une vibration stimulante, aux accents salins et très légèrement réglissés.

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