

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Blanc Monopole - 2022 - blanc



Nous ne boudons pas notre plaisir de pouvoir vous proposer en exclusivité ce véritable collector, une production confidentielle d'un seul fût cette année, par laquelle toute l'histoire du désormais fameux « pinot Gouges » a commencé.

C'est en effet au cœur du fameux Premier Cru du Clos des Porrets Saint-Georges, cette superbe parcelle de 3.5 hectares d'un seul tenant, monopole de la famille, qu'Henri Gouges découvre, dans les années 1930, ce premier pied de pinot noir aux grappes blanches ! Les Gouges vont alors décider de remplacer progressivement les plus vieux pieds de pinot noir, qui ne produisent plus ou presque, avec des greffons de ce pinot naturellement muté, directement dans le Clos des Porrets.

Terroir bien connu des amateurs de la Côte de Nuits, considéré déjà en 1855 par le Docteur Lavalley comme un des meilleurs crus de Nuits-Saint-Georges, le Clos des Porrets Saint-Georges occupe une parfaite position de mi-coteau, en contrebas de l'ancienne carrière de la Perrière exploitée jadis par les moines de Cîteaux. Les vignes s'appuient sur un substrat très caillouteux, mêlant argiles et éboulis calcaires, assis sur un sous-sol de calcaires roses de Prémieux.

Aujourd'hui, ce sont environ 300 pieds de pinot « Gouges » que la famille exploite sur ce Clos des Porrets devenu la « pépinière » du Domaine pour les sélections massales de pinot blanc plantées sur les autres parcelles de Perrières, Crots ou Dame-Huguette. Après l'avoir longtemps assemblé, les Gouges ont décidé au début des années 2000 de faire des essais d'une vinification parcellaire spécifique. Soit une barrique seulement, quand le millésime le permet ! Pour ces raisins qui mûrissent très vite (les pieds blancs du Clos des Porrets sont parmi les premiers vendangés au Domaine, avec les Perrières), Antoine et Grégory Gouges accordent une vigilance toute particulière au choix du fût : il privilégie un bois très fin, avec un grain serré et une chauffe plutôt douce.

Alors qu'ils le destinaient traditionnellement à la famille et à un client de Hong-Kong, Antoine et Grégory Gouges, appréciant notre sincère enthousiasme lorsque nous goûtions cette cuvée « mystère », ont finalement décidé de nous confier ce joyau en exclusivité. Soit moins de 300 bouteilles réservées à la communauté des fidèles de la Route des Blancs ! Issu de la partie basse du Clos des Porrets, il offre, sur ce

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

resplendissant millésime 2021, un profil particulièrement élégant et friand, dans un équilibre d'école entre maturité gourmande des fruits blancs et jaunes, fraîcheur délicate des fleurs blanches, de la badiane et des agrumes, et une profondeur, une envergure peu commune en bouche, soulignée par une trame épicée particulièrement sapide et emballante. C'est un must.

Le nez s'ouvre sur la douceur de parfums de fleurs jaunes et de fleurs des champs, agrémentées d'une touche poudrée qui semble venue tout droit des calcaires. Puis, la belle maturité du fruit s'affirme autour de notes gourmandes de poire, de pomme reinette compotée, de tarte à la mirabelle et d'une touche subtile d'ananas, légèrement vanillée. Progressivement, la fraîcheur tonifiante des agrumes s'élève du verre, sur des notes de pamplemousse, de zeste de clémentine ou d'orange. Viennent ensuite des nuances florales, aux contours délicats, autour de la fleur d'oranger, de l'aubépine, du tilleul. On pense aussi à la fraîcheur de la verveine et à la badiane, ainsi qu'à quelques nuances épicées, dynamisantes, autour de la baie de genièvre et du clou de girofle. C'est un pur délice, un ravissement des sens qui se confirme en bouche.

L'entame est juteuse et texturée : on se régale d'un fruit expressif, nourrissant, autour des fruits blancs et jaunes relevés de notes poivrées, voire pimentées. On reconnaît également la confiture d'abricot, la marmelade anglaise et une gelée de pamplemousse. L'imbrication du fruit et du sol est juste parfaite. La matière s'étire de longues secondes, portée par un élan salin et épicé particulièrement salivant.

Qualité de la vendange, perfection des équilibres, précision de l'élevage : la réussite est totale. Vous pourrez pleinement en profiter dès maintenant. Côté accord, on pense à un beau saumon sauvage aux agrumes, cuit au four et accompagné de gnocchis à la sauge, un mijoté de volaille à la citronnelle, moutarde et curry, des ris de veau braisés en caramel d'agrumes ou de belles crevettes tiges grillées au beurre d'agrumes et servies avec une poêlée de girolles.

Un grand blanc introuvable ailleurs, le « meilleur des blancs de Gouges » selon le critique Neal Martin, exclusivement sur la Route des Blancs.

© Copyright 2026 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Blanc Monopole - 2022 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Or pâle

Nez : fleurs jaunes et des champs, note poudrée, poire, pomme reinette compotée, tarte à la mirabelle, touche d'ananas légèrement vanillée, pamplemousse, zeste de clémentine ou d'orange, fleur d'oranger, aubépine, tilleul, verveine, badiane, baie de genièvre.

Bouche : entame juteuse et texturée, fruit expressif, nourrissant, fruits blancs et jaunes relevés de notes poivrées, pimentée, confiture d'abricot, marmelade anglaise, gelée de pamplemousse. Longue finale sur un élan salin et épicé particulièrement salivant.

Accords mets-vins : saumon sauvage aux agrumes, cuit au four et accompagné de gnocchis à la sauge, un mijoté de volaille à la citronnelle, moutarde et curry, des ris de veau braisés en caramel d'agrumes, crevettes tiges grillées au beurre



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2037

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

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

d'agrumes et poêlée de girolles.