

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2015

Prix du produit :

225,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2015

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Porrets Saint-Georges

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Plus accessible que les autres 1er crus du domaine, le Clos des Porrets Saint-Georges est une superbe introduction au style racé du domaine, viril et taillé pour la garde.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2015 du Domaine Henri Gouges :

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 17/20. *Ensemble bien construit, profond, belle matière. Il fera un grand vin de garde, à attendre impérativement. Apogée 2020 - 2030.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin - oct.2016) : 93-95/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint Georges has a tightly wound, floral bouquet - hints of violet, strawberry jam, even a light smear of marmalade coming through with time. The palate is medium-bodied with fine tannin and is complex: a mixture of red and black fruit seamlessly knitted together, leading to a concentrated but structured, classically-styled finish with fine*

*salinity. This comes highly recommended, a pure and crystalline Nuits St Georges from one of its best vineyards. It comes highly recommended. **Drink** 2023 - 2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Monopole du domaine, d'une superficie de 3,5 hectares, cette parcelle est située juste en dessous des Perrières, ancienne carrière de Nuit-Saint-Georges qui fut exploitée par les moines de Cîteaux.

Assis sur le calcaire rose de Premeaux et très pierreux, le Clos des Porrets est composé d'éboulis calcaires et de sols riches en argile sur les bas de pente.

Les vins de garde qui en sont issus expriment une belle finesse après quelques années en bouteille.

Le vignoble : les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au coeur du vignoble nuiton. Tantôt jeunes (15 ans), tantôt plus âgées (70 ans pour les plus vieilles), ces vignes donnent corps à des vins aux arômes de fruits sauvages, de venaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

Le domaine : ce premier cru exprime avec excellence toute la typicité des vins de la côte nuitonne et de ses alignements de vignes accrochés sur les pentes du coteau : des vins d'une grande finesse, développant de belles qualités de bouquet.

Assemblage : un assemblage de quelques autres parcelles (1,70 hectares au total) situées au sud du bourg de Nuits, et une autre, sise en haut du talus, dite "Jacquinot", idéalement placée au-dessus des premiers crus. De bonne constitution, ces vins illustrent à merveille la typicité des Nuits, tant en longueur qu'en puissance.

Le Saint-Georges tient à la fois des Pruliers pour son énergie mais aussi des Vaucrains par son volume de bouche et son assise. C'est le plus complet des trois.