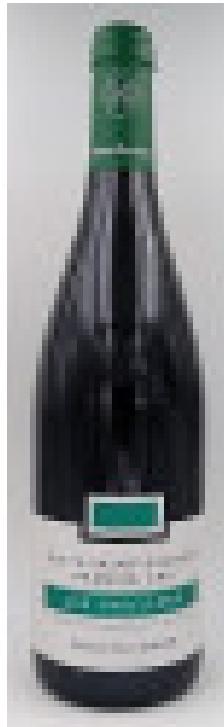


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2015



Prix du produit :

237,00 €

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

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Pruliers

RVF: 17,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Description brève du produit :

Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits, dans le beau millésime 2015.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" 2015 du Domaine Henri Gouges :

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 17,5/20. *Superbe chair florale et saveurs de cerise burlat dans Les Pruliers, charnu mais élancé, civilisé et avenant, tout en*

fraîcheur, volume et moelleux, sans le caractère austère et un peu rigide que prend parfois ce cru.

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 16,5/20. *Tout le style Gouges dans ce pruliers plein, profond, bien construit, à la finale bien tenue. C'est assurément un vin de garde mais il a gagné en rondeur par rapport aux pruliers que nous connaissons de la maison. Apogée : 2022 - 2030*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2016) : 93-95/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Pruliers has a more feminine, more fruit-driven bouquet than the NSG Clos des Porrets, very pure crushed strawberry, red cherry and cranberry aromas that gain intensity all the time in the glass. The palate is medium-bodied with blood orange on the entry, plenty of lively red berry fruit with admirable mineralité and tension on the finish. This is a superb les Pruliers from Domaine Gouges and it should give a couple decades worth of drinking pleasure. Drink : 2020 - 2040*

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Situées sur le coteau sud du village, nos deux parcelles sont assemblées durant la vinification pour une surface totale de 1.8 hectares. Ce Premier Cru s'étend à mi-coteau entre 240 et 260 mètres d'altitude, où l'on trouve une grande complexité de sol, de la roche affleurante, aux éboulis provenant du haut du coteau.

Avec des vignes d'une moyenne d'âge d'environ 50 ans, le Premier Cru Les Pruliers est un vin puissant et charpenté qui possède une belle aptitude au vieillissement."

Le vignoble : Cette parcelle bénéficie d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au cœur 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 vénaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

Les vignerons : avec une régularité de métronome, Pierre, Christian et Grégory, la nouvelle génération de vignerons, produisent des vins francs, droits et profonds.

Le domaine : ce premier cru, monopole du domaine Gouges avec ses 3,5 hectares de vignoble, 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 parcelles (soit 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 vin : *Les pruliers est réduit mais somptueux et son énergie phénoménale.*