

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



Prix du produit :

297,00 €

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 Vaucrains

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Description brève du produit :

Encore un immense 1er cru de Nuits Saint-Georges, fermé dans ses premières années, qui se livre après de nombreuses années de patience.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" rouge 2016

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : Coup de coeur 18/20. *Caractère réservé et arômes de fève de cacao, de cuir frais et d'écorce dans ce premier cru, qui offre*

beaucoup de fraîcheur en attaque : un profil lancinant mais charnu, mûr mais tonique, dans ce vin spirituel et volubile.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 18/20. *Joli jus fin, frais, bien travaillé, extraction précise, notes fumées agréables. Puissant, droit mais sans astringence, c'est un Vaucrains de référence.* Fourchette d'apogée : 2020-2030.

Robert Parker's Wine advocate (Neal Martin, dec. 2016): 92-94/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Vaucrains was showing more reduction on the nose compared to the other premier crus, making the nose difficult to read. The palate is medium-bodied with expressive, supple red cherry and raspberry fruit, a little "straight-laced" perhaps, a Nuits Saint-Georges that prefers correctness on the finish rather than flamboyance (at least at the moment). There is certainly good weight on the finish and I can see this repaying those who cellar it for several years.* **Drink** : 2022-2045.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Située à la sortie de la combe des Vallerots et juste au-dessus de la fameuse parcelle des "Saint-Georges", cette parcelle du domaine se trouve en milieu de coteau, délimitée dans sa partie haute par la lisière de forêt.

La production de raisins y est naturellement très basse: à la dégustation, ce sont donc des vins concentrés, caractéristiques de leur terroir par la fraîcheur et la minéralité.

"**Les Vaucrains**" sont néanmoins des vins d'une garde exceptionnelle, qui nécessitent une bonne dizaine d'années pour révéler tout leur plein potentiel.

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.

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.