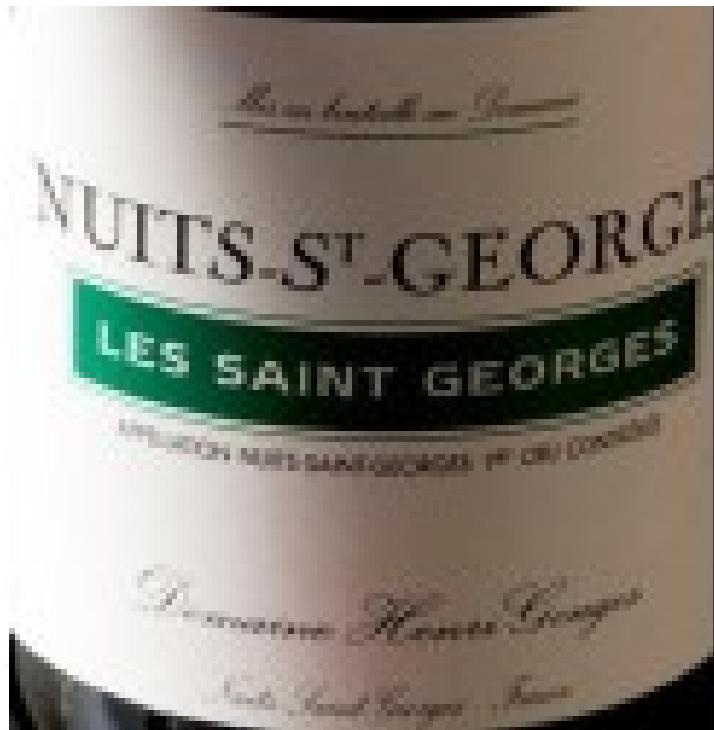


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er cru "Les Saint-Georges" rouge 2015



Prix du produit :

420,00 €

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 Saint-Georges

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 95-97/100

Description brève du produit :

Le plus grand et le plus rare des Nuits Saint-Georges du domaine.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des meilleurs vins de France 2018 (août 2017) : 18/20. *Les Saint-Georges se fait presque capiteux dans ses saveurs de pulpe de fruit. Tension, volume et élan se conjuguent en une chair burinée.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 : 18/20 . *La profondeur de ce cru, sa dimension aérienne, sa fin de bouche complexe. Un vin de très longue garde, peu expressif pour l'instant. Notre notation devrait évoluer dès qu'il parlera un peu plus. Apogée : 2023-2033*

Robert Parker's Wine Advocate (Neil Martin, déc. 2016) : 95-97/100. *The 2015 Nuits Saint Georges 1er Cru Les Saint Georges took three or four minutes to unfold...but what a bouquet! Copious black cherry, cranberry jus, pomegranate and bergamot scents all infused with stupendous mineralité. The palate is medium-bodied with saturated tannin, plenty of blood orange infusing the red and black fruit, a keen line of acidity and a gentle grip towards the finish. It constitutes one of the best vintages that I have tasted in recent years. It should be considered a "stunning victory" for the 2015 vintage, but without wishing to sound like a broken record, please cellar this for 5-7 years for it to attain its drinking plateau. Drink 2022 - 2045.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

A mi-chemin entre Premeaux et Nuits-Saint-Georges, Les Saint Georges est sans nul doute le cru le plus renommé de la commune. Idéalement positionné à fleur de coteau, avec une exposition plein est, la vigne s'épanouit ici sur une grande diversité de sols. Les Saint-Georges sont des vins complexes et élégants, marqués par la pureté du fruit, la finesse des tanins et la noblesse du cru.

Le vignoble: les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient 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 venaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

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.