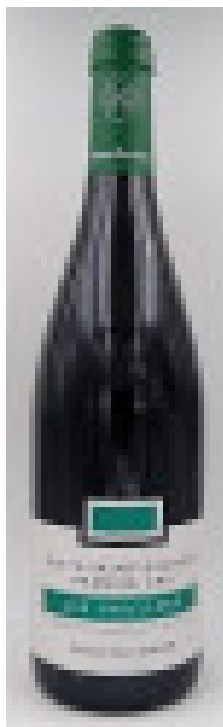


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2016



Prix du produit :

236,16 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2016

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: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

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

Guide RVF des meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 18/20. *Saveurs d'orange*

sanguine, de bois de santal, de cuir et de zan dans les Pruliers, un vin juteux, concentré, tout en sève. Sa persistance et sa rigueur de définition sont magnifiques.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17,5/20. *Grand tannin très lisse dans une expression réussie de ce terroir puissant, profond. Construit pour la garde mais sans accroche aucune. On pourra le boire plus tôt mais ce serait un contre-emploi. Apogée : 2023 - 2030*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, déc. 2017) : 92-94/100. *The 2016 Nuits Saint Georges 1er Cru les Pruliers, aged in 20% new oak like Gouges' other premier crus, has more red fruit on the nose than the Clos des Porrets, a little ferrous in style with subtle damp earthy aromas developing with aeration. The palate is medium-bodied with crisp tannin that feels a little chalkier and sharper at the moment. This is replete with wonderful freshness and tension toward the finish that is tensile and linear, captivating from start to finish. Superb. Drink : 2021 - 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 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.*

Le vin : *Les pruliers est réduit mais somptueux et son énergie phénoménale.*