Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges 1er Cru "La Perrière" blanc sec 2017

Prix du produit :

297,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Grégory GOUGES
Millésime: 2017
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: La Perrière
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: pinot blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GOUGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits Saint Georges 1er Cru "La Perrière" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Pur, floral et subtil, ce vin original à une structure de rouge et une grande carrure en finale.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *Blanc très frais, fermé à ce stade, en construction, très original : c'est l'un des rares exemples de cuvées de premier cru à base de pinot blanc. Fourchette d'apogée : 2019-2028.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2019): 93/100. *The 2017 Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière Blanc offers up attractive aromas of fresh Anjou pear, wet stones,*

lemon oil, red apples and pastry cream. On the palate, it's medium to full-bodied, tangy and incisive, with an elegantly textural attack and a notably chalky, phenolic profile that this cuvée always seems to display. It's a singular wine that is well worth seeking out. Drink date 2019-2035

Fiche technique rédigée par le domaine :

Description : Le premier cru La Perrière est produit, comme son nom l'indique, sur une ancienne carrière de pierres. On trouve donc ici des sols très caillouteux et calcaires. Ce cru unique, du fait de son cépage et de par sa très faible production (41 ares), offre des vins puissants, complexes et atypiques.

Sur des sols caillouteux et peu profonds, planté de vignes de plus de soixante ans, dame nature et le travail des hommes donnent naissance à un nectar aux arômes de cailloux mouillés, presque fumés, aux évolutions portées sur les agrumes, la pêche, l'ananas, la poire...

Vignes : Ce vin est issu à 100% du cépage pinot blanc. Ce raisin, mutation de pinot noir, a été découvert par **Henri Gouges**, fondateur du domaine, lors d'une inspection de ses vignes dans le "Clos des Porrets". Ce pinot blanc est souvent surnommé Pinot Gouges.

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, 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.

Description brève du produit :

Un des rares Nuits Saint-Georges blanc... qui n'est **pas un chardonnay !** une rareté à attendre un peu pour l'apprécier à sa juste valeur !