

# Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2017

Prix du produit :

**237,00 €**



#### caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2017

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Clos des Porrets Saint-Georges

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

#### Description brève du produit :

18/20 B+D. Plus accessible que les autres 1er crus du domaine, le Clos des Porrets Saint-Georges est une superbe introduction au style racé de la famille Gouges, viril et taillé pour la garde.

#### Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE GOUGES + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2017** du Domaine Henri Gouges :

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (août 2019) : 18/20. *Beaucoup de race dans ce saint-georges, très fin, c'est un grand en construction lente. Apogée 2022 - 2030. Accords mets vins : pigeon, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (août 2019) : 17/20. Nez expressif et pur, matière veloutée, longue et élégante, qui a admirablement préservé le fruit.

---

**Robert Parker's wine advocate** (William Kelley, janvier 2019) : 92/100. *Aromas of wild berries and forest floor mingle with notions of grilled game and raw cocoa in a complex bouquet, framed by cedary new oak, introducing the 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint Georges. On the palate, the wine is medium to full-bodied, layered and decidedly velvety for a young Clos des Porrets, with ripe tannins, tangy acids and a long, succulent finish. Drink 2020-2040.*

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Monopole du domaine, d'une superficie de 3,5 hectares, cette parcelle est située juste en dessous des Perrières, ancienne carrière de Nuits-Saint-Georges qui fut exploitée par les moines de Cîteaux.

Assis sur le calcaire rose de Premeaux et très pierreux, le Clos des Porrets est composé d'éboulis calcaires et de sols riches en argile sur les bas de pente.

Les vins de garde qui en sont issus expriment une belle finesse après quelques années en bouteille.

**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 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 autres parcelles (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 Saint-Georges tient à la fois des Pruliers pour son énergie mais aussi des Vaucraains par son volume de bouche et son assise. C'est le plus complet des trois.