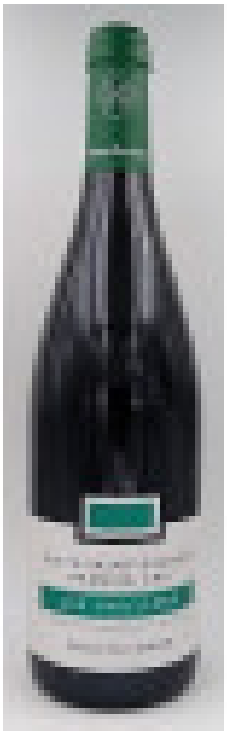
Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2017



Prix du produit :

246,00 €

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: Les Pruliers
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 92/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GOUGES
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Plus sérieux avec ses saveurs de terre fraîche, de cuir et de noyau, il se montre droit et ferme, franc et précis : son énergie vibrante respecte son caractère un peu austère.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Assez dense, bien inscrit dans le millésime 2017, nez de mûre pour un vin très frais issu de vieilles vignes qui lui donnent beaucoup de fond. Apogée : 2023 - 2028. Accords mets vins : pigeon, grillades et côtes d'agneau, côte de boeuf.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2019) : 92/100. *The 2017 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Pruliers wafts from the glass with an appealing bouquet of raspberries, red cherries, spiced plums, dried flowers and earthy forest floor. On the palate, it's medium to full-bodied, with a ripe core of fruit, tangy acids and a firm, stony finish. It's a suave, nicely integrated rendition of a climat that can sometimes be forbiddingly structural in its youth.* ***Drink date :*** *2020 - 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.*

Description brève du produit :

17,5/20 RVF. Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits, dans une optique de longue garde, surtout en 2017.