

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



Prix du produit :

315,00 €

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 Vaucrains

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

Encore un immense 1er cru de Nuits Saint-Georges, fermé dans ses premières années, qui se livre après de nombreuses années de patience.

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 Vaucrains" rouge 2017

Guide RVF des meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 18/20. *Ferme et dense, il s'appuie sur une trame tannique nerveuse. Sa sève froide et ses saveurs fumées en finale évoquent un peu un barolo.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Le terroir est clairement en avant. La bouche, le nez sont racés, le tannin est bien enrobé, la finale est d'une longueur étonnante.* Fourchette d'apogée : 2021-2030. 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 Vaucrains is another unusually suave offering from Gouges, offering up aromas of dark berry fruit, wild plums, baking chocolate and rich soil tones, subtly framed by cedary new wood. On the palate, the wine is medium to full-bodied, deep and dense, but notably open-knit and juicy at the core, concluding with a long, sapid finish. Given how forbidding Vaucrains can be, this is an almost disconcertingly charming effort.* **Drink date** : 2022-2040.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Située à la sortie de la combe des Vallerots et juste au-dessus de la fameuse parcelle des "Saint-Georges", cette parcelle du domaine se trouve en milieu de coteau, délimitée dans sa partie haute par la lisière de forêt.

La production de raisins y est naturellement très basse: à la dégustation, ce sont donc des vins concentrés, caractéristiques de leur terroir par la fraîcheur et la minéralité.

"**Les Vaucrains**" sont néanmoins des vins d'une garde exceptionnelle, qui nécessitent une bonne dizaine d'années pour révéler tout leur plein potentiel.

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.

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.
