

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2018

Prix du produit :

237,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Grégory GOUGES
Millésime: 2018
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: 94/100
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

94/100 RVF. 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 CUVEES EN STOCK

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2018 du Domaine Henri Gouges :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. 2018 est une grande réussite, avec des vins mûrs, salivants et énergiques. Belle énergie, matière déliée et sapide, pourvu de tanins juteux, dont la finale est salivante.

Robert Parker's Wine Advocate (W. Kelley, Sept. 2021) : 91/100. From a climat that was largely spared by the hail that impacted this commune, Gouges's 2018 Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos

*des Porrets Saint Georges offers up a generous, youthfully fruit-driven bouquet of plums, raspberries and cassis mingled with subtle hints of cola and creamy new oak. Medium to full-bodied, pure and velvety, it's layered and fleshy, with powdery tannins and an ample core of fruit. This is a rather ripe, sumptuous, even rather heady example of the frequently rather stern Clos des Porrets Saint Georges, and in that respect, it's very typical of the vintage. **Drink date 2022-2045.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Monopole d'une superficie de 3,6 hectares, cette parcelle est située juste en dessous des Perrières, ancienne carrière de Nuits Saint Georges qui fut exploitée par les moines de Citeaux. 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 de bouteilles. Les Porrets sont notamment cités par le Dr Lavalle en 1855, auteur d'un célèbre ouvrage sur les vins de Bourgogne, qui le considère comme l'un des meilleurs crus de la commune.

Le vignoble : les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au cœur 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 Vaucrains par son volume de bouche et son assise. C'est le plus complet des trois.