

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2019

Prix du produit :

240,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2019

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

Bettane + Desseauve: 95/100

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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2019 du Domaine Henri Gouges :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2020) : 94/100. *Très intense et mûr, le fruit réglissé du Clos des Porrets s'enrobe de gros tanins charnus. Il est encore un peu compact et demande à vieillir.*

Guide Bettane et Desseauve 2022: 95/100. *Jus racé, salin, de grande complexité, finale large*

car le terroir est puissant. Grand style.

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 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 de bouteilles. Les Porrets sont notamment cités par le Dr Lavalley 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.