Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2014

Au début, il y eut ces premiers raisins blancs du Clos des Porrets. Ensuite il y eut ce 1er cru unique et singulier de La Perrière. Mais les Gouges ont décidé que l'histoire du « pinot Gouges » ne s'arrêterait pas là. Si les amateurs les plus affûtés connaissent ce-dernier, ils sont peu nombreux à savoir que dans les années 1980, Pierre et Christian Gouges (petits-fils d'Henri) ont décidé de continuer à innover.

Ils décident alors de planter de nouvelles sélections massales de La Perrière, sur le plateau des Hautes Côtes de Nuits. Dans ce vignoble d'altitude (375 mètres environ), situé sur le très qualitatif secteur des « Dames Huguettes », à quelques mètres seulement de l'appellation Nuits-Saint-Georges, les sols peu profonds marno-calcaires limitent naturellement les rendements et apportent au vin une dimension minérale de tout premier ordre. C'est donc ici, sur cette petit parcelle de 60 ares, qu'est né le rarissime Bourgogne Pinot Blanc de chez Gouges... pinot noir devenu blanc, devrait-on plutôt dire, tant ce pinot-là n'a rien à voir avec un autre pinot blanc bien connu des amateurs, celui que l'on trouve en Alsace.

Nous sommes particulièrement heureux de pouvoir vous proposer pour la première fois ce Bourgogne quasiment introuvable, traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Notre enthousiasme, en dégustant différents millésimes en compagnie de Grégory le mois dernier, a fini de le convaincre de nous en confier quelques bouteilles, prêtes à boire aujourd'hui. Ce millésime 2014, tout droit sorti de la vinothèque des Gouges, offre un profil dense propre au pinot « Gouges », mais la puissance est ici parfaitement canalisée par une tension et une fraîcheur d'abord citronnée, puis minérale, qui ne vous quitte jamais.

Après une bonne aération, de fines notes de Pomme Granny, pamplemousse et melon se dévoilent, s'accompagnant ici de touches de fleurs blanches (lys, aubépine), de réglisse et de craie, dans le plus pur style des blancs de Gouges, sur un millésime à l'équilibre particulièrement juste entre maturité du fruit et tension. Si l'on retrouve en bouche une matière avec du gras en attaque, très vite le vin redevient longiligne, doté d'une arête minérale et épicée, sur le poivre blanc, qui le soutient parfaitement.

A la fois frais, puissant et très vertical, nous conseillons aux plus joueurs d'entre vous de faire goûter ce singulier Bourgogne Pinot Blanc à l'aveugle : les réactions et la manière dont vos amis le placeront sur la carte de nos vignobles pourrait vous surprendre...

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Copyright 2018 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2014

Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Pomme Granny, pamplemousse et melon se dévoilent, s'accompagnant ici de touches de fleurs blanches (lys, aubépine), de réglisse et de craie.

Bouche : Matière avec du gras en attaque, très vite le vin redevient longiligne, doté d'une arête minérale et épicée, sur le poivre blanc.

Accords mets-vins : Truite fumée, haddock, saumon gravlax. Carpaccio de Saint-Jacques.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 12°

Ouverture : Aération 1/2h en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc (pinot noir muté)

Culture : Raisonnée, principes biologiques