

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2014



Au début, il y eut ces premiers raisins blancs du Clos des Porrets. Ensuite il y eut le singulier et fameux 1^{er} cru 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 continué 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, riches en oxydes de fer, limitent naturellement les rendements et apportent au vin une dimension minérale de tout premier ordre. C'est donc ici, sur cette petite parcelle de 70 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 que l'on trouve plutôt en Alsace...

Nous sommes particulièrement heureux de vous proposer ce Bourgogne quasiment introuvable, traditionnellement réservé à quelques sommeliers triés sur le volet et une poignée de très fidèles clients de la famille. Ce millésime 2014, tout droit sorti de la vinothèque des Gouges, offre ce profil dense propre au pinot « Gouges », mais la puissance est ici parfaitement canalisée par une tension et une fraîcheur d'abord citronnée, puis minérale et fumée, qui ne vous quittent jamais.

Après une bonne aération et des nuances de champignons séchés, ce Bourgogne se révèle particulièrement fringant ! Des arômes puissants de Pomme Granny, de pamplemousse et de poire jaillissent du verre avec entrain, s'accompagnant de nombreuses fleurs blanches (lys, aubépine), de réglisse, de coriandre et d'herbes fines. L'expression minérale est intense, avec ses notes franches de pierre à fusil, de craie et de fumée.

On est plongé avec beaucoup de plaisir dans le plus pur style des blancs de Gouges, sur un grand millésime à l'équilibre particulièrement juste entre maturité du fruit et tension. On retrouve en bouche une matière avec du gras et un volume considérable de fruits blancs en entame. Puis, le vin se resserre et redevient longiligne, doté d'une arête minérale et épicée, sur le poivre et les agrumes confits, qui le soutient parfaitement. L'ampleur, l'énergie de la finale et la persistance sont impressionnantes à ce niveau !

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

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

l'aveugle : les réactions et la manière dont vos amis le placent sur la carte de nos vignobles pourraient vous surprendre...

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Bourgogne Pinot Blanc - 2014



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, reflets verts

Nez : Une touche de champignons séchés (bolets). Pomme Granny, coing, poire et pamplemousse se dévoilent, s'accompagnant ici de touches de fleurs blanches (lys, aubépine), de réglisse, de coriandre. Pierre à fusil, fumée, 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 et la fine amertume des zestes d'agrumes. Persistance impressionnante.

Accords mets-vins : Truite fumée ou haddock. Cassolette de fruits de mer à la crème.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération 1/2h en bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Bourgogne

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Pinot blanc dit "Gouges" (pinot noir muté)

Culture : Raisonnée, principes biologiques