Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2016

C’est donc en 1956 (une des plus terribles années de gel qu’ait connu la Bourgogne), qu’Henri Gouges eu l’intuition géniale de « passer à la vitesse » supérieure et de créer un cru consacré à son unique et fameux pinot noir…muté en blanc ! Il jette alors son dévolu sur une parcelle très calcaire et caillouteuse, au pied d’une ancienne carrière jadis exploitée par les moines de Cîteaux. Le Nuits Saint-Georges 1er Cru la Perrière est né, au sud du finage de Nuits-Saint-Georges, sur une toute petite parcelle d’à peine 40 ares.

Depuis 4 générations maintenant, les Gouges sont donc restés fidèles à cette fameuse vigne, unique en son genre. Les descendants d’Henri n’ont eu de cesse de bichonner cette parcelle et d’essayer d’appréhender et de comprendre dans le moindre détail l’originalité de sa production. Des analyses ADN poussées, menées dans les années 1980 par un spécialiste suisse, ont d’ailleurs permis d’établir le caractère unique de ce cépage, sorte de « faux-jumeau » du pinot noir, dont il partage le patrimoine génétique et quasiment toutes les caractéristiques, jusqu’à la véraison, si ce n’est à la fin la couleur de la baie… et du vin qui en est tiré. Il partage avec lui ce goût particulier pour les sols très pauvres et calcaires, desquels il tire cette finesse et cette fraîcheur minérale que l’on aime tant, ainsi que des rendements naturellement faibles (moins de 30 hectolitres par hectare, quand le chardonnay atteint naturellement 50 hectolitres voire plus).

Fidèles à la tradition familiale, Grégory, aidé désormais de son cousin Antoine, vinifie et élève ce vin en fûts de chêne, avec très peu de bois neuf. Il passe au moins 15 mois dans les caves fraîches du domaine avant d’être mis en bouteille. En 2016, les vignes ont été touchées, ici aussi, par l’épisode de gel de fin avril : elles ont finalement produit une faible quantité de raisins très concentrés. Une concentration hors-norme que l’on perçoit, immédiatement, dans ce 1er cru La Perrière à la densité de structure impressionnante.

Moins vertical et austère dans son jeune âge que sur des millésimes plus frais, résolument sensuel, le vin offre au premier nez des arômes gourmands de pomme au four, de crème pâtissière citronnée, de poire, d’amande, de mandarine confite ainsi qu’une fine nuance de miel. Plus il s’aère, plus l’énergie qu’il a su tirer du sol se révèle, apportant une dimension saline et presque iodée.

Assez proche finalement du 2015, on retrouve en bouche ce caractère voluptueux, charnu et gorgé de fruits, entre poire et mirabelle. Sa texture

soyeuse et sa concentration ne sont pas sans évoquer un rouge nuiton ! On aime l'expression très juste et précise du sol, sur une finale parfaitement droite, au grain serré et finement crayeux.

Terroir de la Perrière, cépage singulier, millésime riche et concentré, vinification « au cordeau » : ce Nuits Saint-Georges La Perrière 2016 ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et ne cesse de nous enchanter !

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2016

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Amande pilée. Pomme au four, crème pâtissière citronnée, poire, mandarine confite ainsi qu’une fine nuance de mie. Une dimension salée et presque marine.

Bouche : Voluptueuse, charnue et gorgée de fruits, entre poire et mirabelle. La densité impressionne, sur une texture qui reste soyeuse. Finale droite, serrée et crayeuse.

Accords mets-vins : Bar ou turbot dans une préparation simple (grillé, cuit en croûte de sel). Crustacés pochés au court-bouillon. Saint-Jacques rôties.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques