

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Monopole - 2014



Cette grande signature de Nuits Saint-Georges, bien connue sur notre Route des Blancs pour son fameux « pinot Gouges », ce pinot noir qui a naturellement muté en blanc, nous a fait le plaisir de nous ouvrir sa cave pour cette vente exceptionnelle et de nous confier quelques bouteilles de son Cru Monopole, le 1^{er} Cru Clos des Porrets Saint-Georges, sur le millésime 2014 !

Ce superbe clos de 3.6 hectares se situe juste au-dessous des Perrières, jadis carrière de pierres exploitée par les moines de l'Abbaye de Cîteaux. Déjà référencé par le Docteur Laval, dans son ouvrage de référence paru en 1855, comme un des meilleurs crus de la commune, le terroir du Clos des Porrets repose sur un socle de calcaire rose de Premeaux. En surface, le sol d'éboulis calcaires est très caillouteux sur le haut de la parcelle, mais beaucoup plus riche en argiles en bas de pente. Des nuances significatives qui confèrent au vin sa grande complexité et sa finesse... à condition bien sûr de savoir l'attendre. Une finesse qui s'illustre à merveille sur ce millésime 2014.

Depuis son arrivée, Grégory Gouges a su faire évoluer par petites touches le style des vins du Domaine familial, qui a fêté son centenaire l'année dernière. Moins extraits et plus souples que par le passé, les rouges comme ce Clos des Porrets n'en conservent pas moins une capacité de garde exceptionnelle. Encore bien jeune aujourd'hui, le vin séduit par l'élégance de son bouquet où se mêlent des notes fumées évoquant la pierre frottée et la cendre tiède, des épices entre cannelle, genièvre et poivre noir, les fruits noirs frais (on pense à la myrtille), mais aussi la cerise et la confiture de framboise.

En bouche, l'entame offre une matière assez ample, mais très souple et bien mûre. Les tanins sont fins et se fondent désormais parfaitement dans un noyau gourmand de baies et fruits rouges frais, aux accents acidulés : on pense à la griotte et la groseille en particulier. La finale possède une belle vibration crayeuse et épicée, et une allonge conséquente. Ne nous y trompons pas cependant, cet élégant Clos des Porrets Saint-Georges Monopole 2014 possède encore un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'années, au bas mot !

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Monopole - 2014



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets pourpres

Nez : Élégant et harmonieux : notes fumées évoquant la pierre frottée et la cendre tiède, des épices entre cannelle, genièvre et poivre noir, les fruits noirs frais (on pense à la myrtille), mais aussi la cerise et la confiture de framboise.

Bouche : Une matière ample, mais souple et bien mûre. Les tannins sont fins et se fondent parfaitement dans un noyau gourmand de fruits rouges frais, aux accents acidulés, entre griotte et groseille. La finale possède une belle vibration crayeuse et épicée

Accords mets-vins : Aujourd'hui, un canard au sang, une pintade rôtie, ou un rôti de boeuf aux trompettes de la mort. Plus tard, un pot-au-feu.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er
Cru

Millésime : 2014

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques