Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2019

C’est 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 si singulier pinot noir…muté en blanc ! Il jette alors son dévolu sur un terroir 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 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 définitivement singulier 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 fraîcheur et percussion minérale, ainsi que des rendements naturellement faibles (entre 20 et 30 hectolitres par hectare, quand les chardonnays qui ont souvent dépassé les 50 hectolitres…).

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. L’été sec et ensoleillé a donné en 2019 des raisins petits, à la concentration aromatique exceptionnelle. Puissance et intensité que l’on perçoit, immédiatement, dans ce 1er cru La Perrière à la densité de structure impressionnante.

Particulièrement expressif et gourmand, résolument sensuel en bouche, le vin offre au nez un profil dominé par l’éclat jaillissant du fruit. Passée une touche d’amande grillée, on se régale de notes de pommes Golden et Reinette, de poire mûre et juteuse, de pêche blanche et même d’abricot. Des essences de fleurs, autour du tilleul, du jasmin et de quelques fleurs jaunes, précèdent des nuances rafraîchissantes de fenouil, de menthe et d’eucalyptus, mais aussi de pamplemousse et de citron confits. Plus il s’aère, plus l’énergie qu’il a su tirer du sol se révèle, apportant une dimension saline et une sensation tonique et épicée évoquant réglisse ou baie de genièvre.

On retrouve en bouche un caractère voluptueux, crémeux et gorgé de

fruits, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés de quelques agrumes. La texture ample enveloppe chaque papille, sur une note pralinée, tandis que la signature minérale apporte la tension stimulante et l'accroche crayeuse de la finale.

Terroir de la Perrière, cépage singulier, millésime concentré aux équilibres souverains, vinification « au cordeau » : ce Nuits Saint-Georges La Perrière ne ressemble décidément à aucun autre blanc bourguignon et ne cesse de nous enchanter ! Si l'on peut envisager de le déguster dans sa jeunesse, l'idéal reste bien sûr de savoir l'attendre au moins 5 ans en cave... Un classique, unique en son genre.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru La Perrière - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée, légers reflets verts

Nez : Expressif et sensuel : amande grilléé, huiles essentielles fleuries, jasmin, suc de violette, coulis de poire et de pomme, crème pâtissière citronnée, praline, zeste d'orange confit, miel. Fenouil et menthe séchée. Sel marin. Une touche de réglisse.

Bouche : Voluptueuse, charnue et gorgée de fruits, entre fruits blancs et fruits à noyau, complétés d'une touche de mandarine. Plutôt crémeuse, sa texture enveloppe chaque papille, tandis que la signature minérale apporte tension et accroche crayeuse en final.

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

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille ou carafage

Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

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

Culture : Principes biologiques