

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Saint Georges - 2020



Le finage de Nuits Saint-Georges fut incontestablement le grand oublié au moment du classement des grands crus de la Côte de Nuits, dans les années 1930. Pourtant, on doit beaucoup au naiton Henri Gouges dans l'établissement des classifications de premiers et grands crus et la reconnaissance de cette notion de vin de lieu qui était si chère à ce vigneron visionnaire. Propriétaire d'une vigne sur le fabuleux terroir des Saint-Georges, peut-être n'a-t-il pas voulu donner l'impression, à l'époque, de tirer la couverture à lui...

Quoiqu'il en soit, pour tous les connaisseurs de terroirs nuitons, s'il en est un qui aurait largement mérité ce statut de Grand Cru, c'est bien le climat des Saint-Georges. Par leur profondeur abyssale, leur complexité et leur potentiel de garde immarcescible, les meilleurs Nuits Saint-Georges 1^{er} Cru Les Saint-Georges rivalisent en effet avec bien des Grands Crus...

La famille Gouges a la chance d'exploiter sur un hectare environ une vigne parfaitement située à flanc de coteau, exposée au levant. Dans ce secteur, les terres assez riches en argiles et en oxydes de fer se mêlent à de nombreux cailloutis calcaires qui réchauffent le sol et donnent au vin finesse et vibration minérale.

Sur ce millésime 2020 aux faibles rendements, ayant à peine atteint 14 hectolitres par hectare, ce majestueux Cru Les Saint-Georges est encore blotti dans ses langes. S'il faudra impérativement le laisser grandir en cave (10 ans nous paraissent vraiment un minimum), ce géant aux ailes encore repliées impressionne par son envergure et sa densité phénoménale.

Alors qu'il était encore en cours d'élevage lorsque nous l'avons découvert, il faisait déjà preuve d'une sorte d'autorité naturelle impressionnante, affichant une densité phénoménale. Après une longue aération, on pouvait déjà percevoir la haute maturité de son fruit sur des notes de confiture de framboise, de mûre, de myrtille et de cerise noire. La réglisse concentrée, le cacao, la ronce, le poivre noir et l'essence de rose entourait un halo plus automnal de sous-bois, de champignons séchés et d'humus.

Quant à la bouche, elle se révèle incroyablement dense et serrée, gorgée de saveurs de fruits noirs confits parfaitement équilibrées par une acidité sous-jacente à même de soulever ce véritable bloc de fruit et de sol. Le plus grand des premiers crus de Nuits-Saint-Georges à attendre au moins 10 ans en cave. Collector absolu.

LA ROUTE DES BLANCS



LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Saint Georges - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rouge sombre, impénétrable

Nez : Compact, dense et puissant : des notes de confiture de framboise, de mûre, de myrtille et de cerise noire. La réglisse concentrée, le cacao, la ronce, le poivre noir et l'essence de rose entourent un halo plus automnal de sous-bois, de champignons séchés

Bouche : Incroyablement dense et serrée, gorgé de saveurs de fruits noirs confits parfaitement équilibrées par une acidité sous-jacente à même de soulever ce véritable bloc de fruit et de sol.

Accords mets-vins : Dans 10 ou 20 ans, une daube de joue de boeuf aux trompettes de la mort, un pot-au-feu, une gigue de chevreuil sauce Grand Veneur.



Conseils de service

À consommer :
A partir de 2030 et jusqu'en 2050 au moins

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage impératif



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques