

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Monopole - 2020



Cette grande signature de Nuits Saint-Georges, bien connue sur notre Route des Blancs pour son fameux « pinot Gouges », ce pinot noir mystérieusement muté en blanc, nous gratifie aujourd'hui d'un superbe Clos des Porrets. Ce 1er cru, monopole de la famille, brille sur ce millésime 2020 aux très faibles rendements (à peine 15 hectolitres par hectare) d'une intensité hors-norme et d'un profond ancrage dans son terroir.

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 Lavalley, 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 son intensité... à condition bien sûr de savoir l'attendre.

Depuis son arrivée, Grégory Gouges a su faire évoluer par petites touches le style des vins du Domaine familial, qui a fêté son centenaire en 2019. 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 impressionne déjà par la densité et la complexité de son nez, reflétant son identité nuitone avec une rare profondeur. On plonge d'emblée dans un univers de notes viandées et fumées mêlées à des essences de fleurs rouges, autour de la pivoine, de la tulipe et de la rose. On pense, pêle-mêle, au bacon croustillant et au boudin antillais, à la suie et au charbon, à la fève de cacao et au tabac brun, à des essences rares de bois précieux, entre ébène, cèdre et makassa. Des notes épicées complexes montent maintenant en volutes sensuelles au-dessus du verre. On pense aussi à une terre nourricière, à un humus sous lequel se cache les prémices d'une truffe noire et d'autres champignons. Il y a là quelque chose de mystérieusement puissant et sauvage.

La densité de bouche est tout aussi impressionnante. On se régale d'une matière profonde, aux tannins juste parfaits dans leur maturité, qui déploie ses saveurs de cerise noire, de confiture de mûre, de pruneau, de tomate séchée, autour desquelles rayonne une minéralité incandescente, qui semble être remontée du centre de la Terre ! La longueur et la résonance de la finale nous laissent sans voix...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Un vin majeur, qui nécessitera de séjourner au moins 7 ou 8 ans en cave pour s'apaiser : il réglera alors les amateurs de gibier et de viande rouge. On pense côte de bœuf et fricassée de cèpes, salmis de palombes, lièvre à la royale, on pense à des tournedos de biche nappés d'une sauce à la truffe noire. Ou, plus simplement, un coq au vin. Monumental, au sens propre du terme.

© 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Henri Gouges - Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Monopole - 2020



Dégustation et accords

Robe : Rubis, reflets pourpres

Nez : Puissant et complexe : pivoine, tulipe, note viandée de bacon croustillant et de boudin antillais, suie et charbon, fève de cacao et tabac brun, essences rares de bois précieux, entre ébène, cèdre et makassar, truffe, humus, fruits noirs

Bouche : Dense, une matière profonde, aux tannins juste parfaits dans leur maturité, qui déploie ses saveurs de cerise noire, de confiture de mûre, de pruneau, de tomate séchée, autour desquelles rayonne une minéralité incandescente

Accords mets-vins : Côte de bœuf et fricassée de cèpes, salmis de palombes, lièvre à la royale, on pense à des tournedos de biche nappés d'une sauce à la truffe noire. Ou, plus simplement, un coq au vin.



Conseils de service

À consommer :
Entre 2025 et 2045

Température de service : 17°

Ouverture : Aération de 3 heures en bouteille épaulée



Caractéristiques techniques

Appellation : Nuits Saint-Georges 1er Cru

Millésime : 2020

Type : Vin rouge

Cépage : Pinot noir

Culture : Principes biologiques