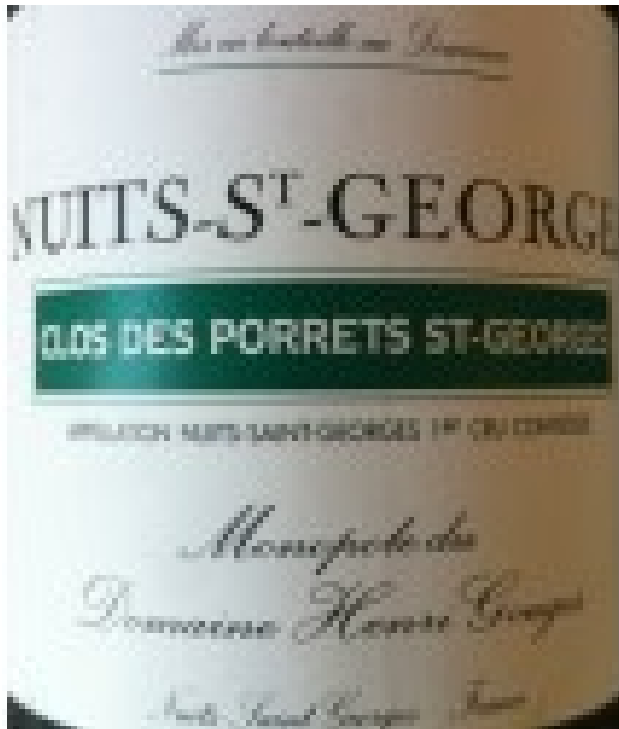


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2014

Prix du produit :

59,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): Grégory GOUGES
Millésime: 2014
Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Cuvée: Clos des Porrets Saint-Georges
RVF: 16,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 90-92/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" 2014 du Domaine Henri Gouges :

La Revue du Vin de France (nov. 2017) : 16,5/20. *LFrais, encore dans l'empreinte du raisin. Tout en équilibre, il offre une belle fluidité, déjà fort abordable, bien qu'il soit sculpté en profondeur et grandira dans le temps.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 (août 2016) : 16,5/20. *Il a un peu plus de matière que les autres porrets-saint-georges dégustés. Il demandera quelques années pour dévoiler toute la finesse qu'il recèle. **Apogée** 2018 - 2030.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin - oct.2015) : 90-92/100. *The 2014 Nuits Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint Georges, a monopole of the domaine, has a crisp leafy bouquet with autumn leaves and touches of flint coming through with aeration. The palate is well balanced with fine tannin, a certain brightness to the fruit here - resolutely "classic" in style, a "cool" NSG but with very fine delineation on the finish. Not a long-term proposition perhaps, but a well-crafted drop of wine that will repay time in the cellar. **Drink** 2018 - 2035.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Monopole du domaine, d'une superficie de 3,5 hectares, cette parcelle est située juste en dessous des Perrières, ancienne carrière de Nuit-Saint-Georges qui fut exploitée par les moines de Cîteaux.

Assis sur le calcaire rose de Premeaux et très pierreux, le Clos des Porrets est composé d'éboulis calcaires et de sols riches en argile sur les bas de pente.

Les vins de garde qui en sont issus expriment une belle finesse après quelques années en bouteille.

Le vignoble : les 1,8 hectares de cette parcelle bénéficient d'un emplacement et d'un ensoleillement idéaux au coeur du vignoble nuiton. Tantôt jeunes (15 ans), tantôt plus âgées (70 ans pour les plus vieilles), ces vignes donnent corps à des vins aux arômes de fruits sauvages, de venaison, emprunts de beaucoup de minéralité.

Le domaine : ce premier cru exprime avec excellence toute la typicité des vins de la côte nuitonne et de ses alignements de vignes accrochés sur les pentes du coteau : des vins d'une grande finesse, développant de belles qualités de bouquet.

Assemblage : un assemblage de quelques autres parcelles (1,70 hectares au total) situées au sud du bourg de Nuits, et une autre, sise en haut du talus, dite "Jacquinot", idéalement placée au-dessus des premiers crus. De bonne constitution, ces vins illustrent à merveille la typicité des Nuits, tant en longueur qu'en puissance.

Le Saint-Georges tient à la fois des Pruliers pour son énergie mais aussi des Vaucrains par son volume de bouche et son assise. C'est le plus complet des trois.

Description brève du produit :

Plus accessible que les autres 1er crus du domaine, le Clos des Porrets Saint-Georges est une superbe introduction au style racé du domaine, viril et taillé pour la garde.