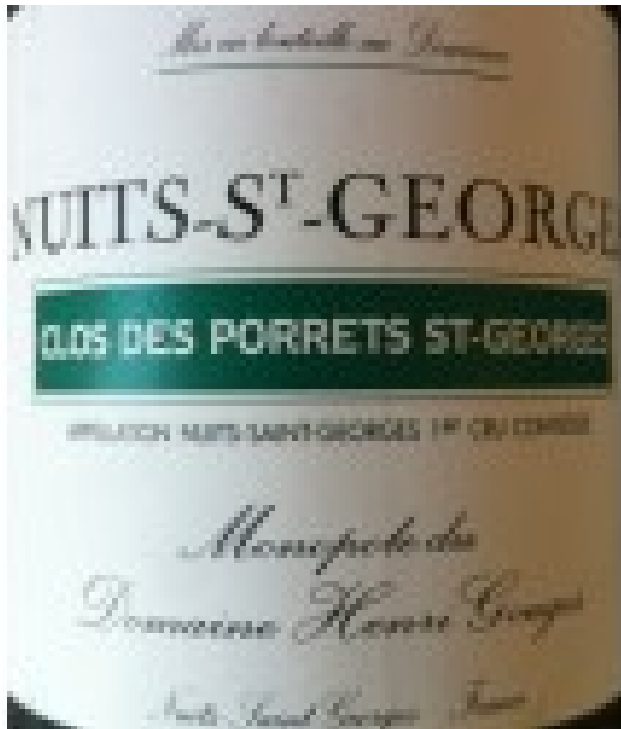


Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Clos des Porrets Saint-Georges" rouge 2016

Prix du produit :

68,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2016

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Cuvée: Clos des Porrets Saint-Georges

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

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" 2016 du Domaine Henri Gouges :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 17/20. *Sur les baies sauvages, les épices, belle constitution de bouche, racé, complexe. Dans un style bien affiné par rapport au passé sans renier une capacité de garde. Fin de bouche remarquablement dessinée, sensuelle. Apogée 2021 - 2030.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 17/20. *Passé une légère réduction, le Nuits Clos des Porrets s'exprime sur la pivoine, la cerise noire et les épices. Ample, harmonieuse et veloutée, la bouche s'offre avec douceur et précision, avec de la richesse et une grande qualité de tanins.*

Robert Parker's wine advocate (Neal Martin - oct.2017) : 91-93/100. *The 2016 Nuits Saint Georges 1er Cru Clos des Porrets Saint Georges, matured in 20% new oak, offers attractive dusky black berries on the nose mixed with cold black tea and bay leaf. Give it a couple of swirls and a lovely crushed rose petal note leaps from the glass. The palate is medium-bodied with supple tannin, finely judged acidity, a little grainy in texture toward the finish. There are wonderful*

pure black and red fruits with a vein of blood orange on the finish. Though not as good as the 2015 maybe, this remains a fine contribution to the vintage. Drink 2020-2035.

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.