

Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" rouge 2013



Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Grégory GOUGES

Millésime: 2013

Appellation: Nuits-Saint-Georges 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Vaucrains

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 90-92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce **Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Vaucrains" rouge 2013** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 17/20. *Plus en finesse que les-prulliers, grande longueur racée, salin, pour la garde. Apogée de 2020 à 2028.*

Bettane et Desseauve 2016 : sur le millésime : *"les 2013 égaleront les excellents 2012: on remarquera la confirmation de la tendance à produire des vins un peu plus détendus, déliés dès leur mise en bouteille."* sur le vin : *"Généreux, presque crémeux de texture, beaucoup de caractère et de tempérament pour la garde, beau nuits classique. Apogée de 2023 à 2028"*

Robert Parker's Wine advocate (Neal Martin, déc. 2014): *"Cropped at 18 hectoliters per hectare due to millerandé grapes, the 2013 Nuits St Georges 1er Cru les Vaucrains is more open and*

expressive on the nose compared to the Pruliers '13, the fruit veering more to the red spectrum with heightened mineralité. There is also more femininity here and that translates to the palate that is silky smooth and beautifully poised. There is not a huge depth or power here, but there is great tension and vibrancy. Very fine, but it deserves two or three years in bottle. Drink 2017-2035"

Fiche technique rédigée par le domaine :

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.

Les vignerons : avec une régularité de métronome, Pierre, Christian et Grégory, la nouvelle génération de vignerons, produisent des vins francs, droits et profonds.

Le domaine : ce premier cru, monopole du domaine Gouges avec ses 3,5 hectares de vignoble, 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 parcelles (soit 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.

Description brève du produit :

17/20 Bettane + Desseauve 2017. Très réussi dans le millésime 2013. Proche des très grands 2012.