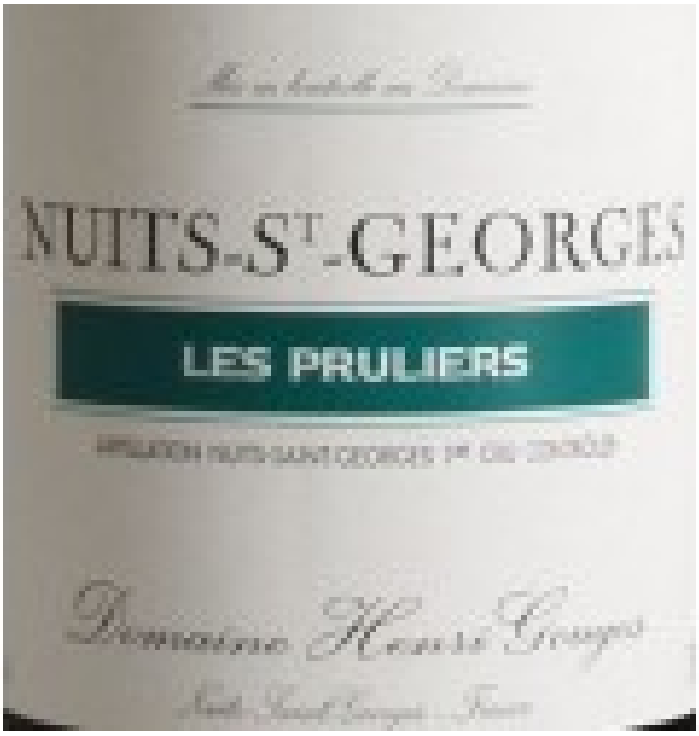
Domaine Henri Gouges Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" rouge 2014



Prix du produit :

207,00 €

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
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les Pruliers
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE HENRI GOUGES

Commentaires sur ce

Nuits-Saint-Georges 1er Cru "Les Pruliers" 2014 du Domaine Henri Gouges :

La Revue du Vin de France (nov. 2017) : 17/20. *On retrouve dans ce domaine le même respect du fruit quelle que soit la cuvée. Ici le nez se montre légèrement épicé. Un vin plus carré que rond, mais équilibré. Ne l'abordez pas avant cinq à dix ans.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 (août 2016) : 17/20. *Dans le style plus musclé qu'imprime le terroir, il a du fond, très plein, construit pour la garde ce qui ne veut pas dire que le tannin soit astringent. Un archétype du cru.* ***Apogée :*** *2016 - 2026*

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, oct. 2015) : 92-94/100. *The 2014 Nuits Saint-Georges 1er Cru les Pruliers was showing more fruit intensity on the nose than the Porrets, the fruit more black, perhaps a little more oaky than others (although Gregory Gouges told me that this probably derives from the wooden vat after racking). The palate is very harmonious in the mouth. There are supple tannins and good density here with silky textured, sorbet-like freshness on the finish. This is a lovely wine from Gouges, one of their best in this vintage.* ***Drink :*** *2018 - 2038.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

"Situées sur le coteau sud du village, nos deux parcelles sont assemblées durant la vinification pour une surface totale de 1.8 hectares. Ce Premier Cru s'étend à mi-coteau entre 240 et 260 mètres d'altitude, où l'on trouve une grande complexité de sol, de la roche affleurante, aux éboulis provenant du haut du coteau.
Avec des vignes d'une moyenne d'âge d'environ 50 ans, le Premier Cru Les Pruliers est un vin puissant et charpenté qui possède une belle aptitude au vieillissement."

Le vignoble : Cette parcelle bénéficie 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.*

Le vin : *Les pruliers est réduit mais somptueux et son énergie phénoménale.*

Description brève du produit :

17/20 RVF et B+D. Un des tout meilleurs 1ers Crus de Nuits-Saint-Georges, vinifié par un domaine emblématique de Nuits, dans le beau et frais millésime 2014.