

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



Prix du produit :

270,00 €

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 Vaucrains

RVF: 18/20

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 2014 :

La Revue du Vin de France (nov. 2017) : 17,5-18/20. *L'un des plus grands vins de cette dégustation, au dessus du Premier Cru "Les Saint-Georges" du même domaine. L'archétype du Nuits puissant, mais distingué, dense et épuré, d'un bloc et ramassé en bouche. Il est destiné à un très bel avenir.*

Robert Parker's Wine advocate (Neal Martin, dec. 2015): 90-92/100. *The 2014 Nuits Saint-Georges 1er Cru les Vaucrains, cropped at 26 hectoliters per hectare, was just a little loose-knit on the nose when I tasted it at the domaine, perhaps missing the cohesion of the Pruliers. The palate pulls things together with slightly savory red berry fruit, fine tannin and well judged acidity. There is a chalky note coming through on the finish and a spiciness that comes through on the*

aftertaste. Again, classic in style, at the moment the palate is leading the way and waiting for the nose to catch up. Drink : 2018-2032.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Située à la sortie de la combe des Vallerots et juste au-dessus de la fameuse parcelle des "Saint-Georges", cette parcelle du domaine se trouve en milieu de coteau, délimitée dans sa partie haute par la lisière de forêt.

La production de raisins y est naturellement très basse: à la dégustation, ce sont donc des vins concentrés, caractéristiques de leur terroir par la fraîcheur et la minéralité.

"**Les Vaucrains**" sont néanmoins des vins d'une garde exceptionnelle, qui nécessitent une bonne dizaine d'années pour révéler tout leur plein potentiel.

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 :

17,5-18/20 RVF. Encore un immense 1er cru de Nuits Saint-Georges, fermé dans ses premières années, qui se livre après de nombreuses années de patience.