

Club toulousain In Vino Veritas
Les "Saints Georges" d'Henri Gouges
Mercredi 12 novembre 2008

La dégustation, offerte par Didier Sanchez, est commentée par Laurent Gibet.
Photos et mise en page de Christian Declume.

Quelques commentaires de contexte :

Une mini-dégustation d'un grand nom de Nuits-Saint-Georges.

Les vins sont carafés au dernier moment puis présentés à l'aveugle.

Les verres utilisés sont les « Expert » de Spiegelau.

DS : Didier Sanchez - PC : Pierre Citerne - LG Laurent Gibet - MS : Miguel Sennoun- EG : Eddy Gautier -

CD : Christian Declume.



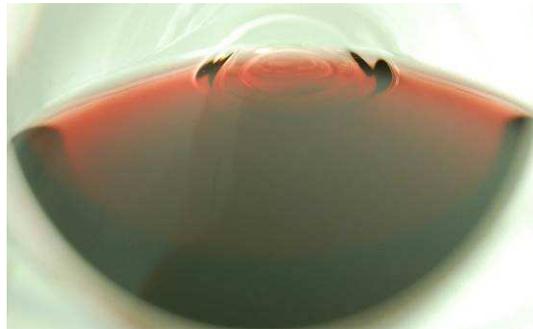
1. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 2003 : Domaine Henri Gouges - 13°

(100% Pinot Noir)

DS16 - PC16 - LG15 - MS15 - EG15 - CD14,5. Note moyenne : 15,3

Nez animal, solaire, sur la betterave, la fumée, le café.

Bouche dense, légèrement sucrée, duale (chaude et ferme). Finale minérale, réglissée, capiteuse mais assez déterminée. Nous sortons d'une dégustation de vins chiliens et serons tentés de proposer un pinot noir de ce pays.



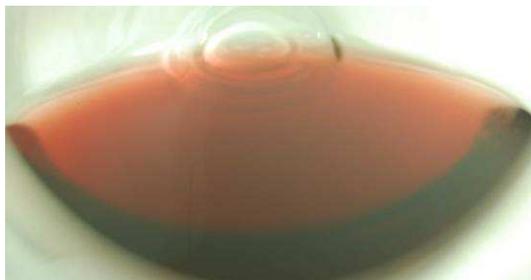
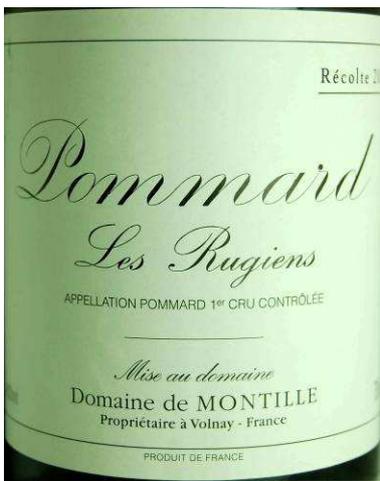
2. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 2002 : Domaine Henri Gouges - 13°

(100% Pinot Noir)

DS16,5 - PC15,5 - LG15 - MS16 - EG16 - CD14. Note moyenne : 15,4

Nez développant des notes de minéral (terre), de fleurs, de réglisse, de fumée, d'épices.

Matière particulièrement alcoolisée (ce qui est surprenant vu le millésime), avec de la rectitude, plutôt hermétique. Ses saveurs auront besoin de temps pour apparaître de manière plus prononcée.



Pirate :

3. Pommard 1er Cru « Les Rugiens » 2002 : Domaine de Montille - 12°

(100% Pinot Noir)

DS18 - PC17,5/18 - LG17,5/18 - MS18 - EG18 - CD18. Note moyenne : 17,9

Nez raffiné, avec un net supplément de séduction : épices, noyau, fumée, kirsch, réglisse, rose, végétal noble et surtout cette belle douceur de framboise.

Bouche bien assemblée, étincelante tout en restant stricte, avec beaucoup de certitude. Fuselage sensuel, parfumé, très "Gevrey" (Clos St-Jacques de Rousseau ?). On est un peu surpris par l'allure très charmeuse que prend ce vin ce soir.

Rappels :

a. Pommard 1^{er} Cru «Les Rugiens» 2002 - Domaine de Montille : 16/11/2007 à l'ouverture (PR)

DS17 - PR17 - CD16,5. Note moyenne : 16,8

Robe fluide, plutôt claire, à la couleur d'un rubis toujours quelque peu terne, avec ici des reflets framboise.

Va et vient d'arômes dans un nez à la complexité établie, offrant non seulement un profil fruité élégant (fraise, cerise, noyau), mais déjà un léger côté viandé, une pointe de fumé. Un grand séducteur... Derrière un vin à l'approche « facile » (très grande qualité de jus, finesse superlative), se cachent une puissance et une complexité de grande race. La gourmandise, pourtant plus nette, n'a pas le temps de s'épancher : le vin garde une tenue particulièrement serrée, précise, ferme. Superbe rétro dans une finale imprégnante.

Pommard 1^{er} Cru «Les Rugiens» 2002 - Domaine de Montille : 16/11/2007 après 5h d'aération (PC)
DS17 - PC16 - LG16,5/17 - MS17. Note moyenne : 16,7.

Robe assez tendre, dégradé centrifuge du grenat au vieux rose. Nez éthéré (acidité volatile marquée), séducteur, avec des inflexions presque tertiaires (gibier à plumes) et la note "ferrugineuse" – difficile à décrire autrement – propre au terroir. Matière vigoureuse, ciselée, svelte, plus en sinuosité qu'en assise; un vin déjà expressif, charmeur, à la limite de sembler un peu étriqué pour un Rugiens, surtout dans un grand millésime.

b. Pommard 1^{er} Cru «Les Rugiens» 2002 - Domaine de Montille : novembre 2004 au domaine (PC)

Notes : DS16,5/17 - PC17+. Note moyenne 16,9

Plus d'amplitude et de présence dès l'attaque; charnu, plus structuré que les Volnay mais sans la moindre rudesse, goût de terre, de fer. Finit carré, noble, ample, persistant.



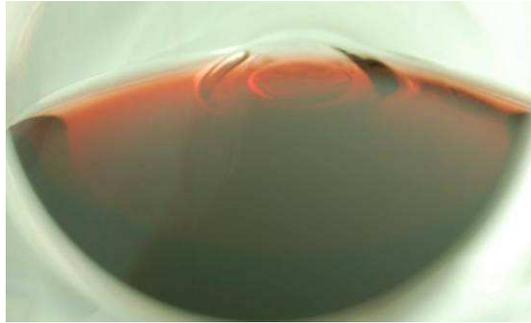
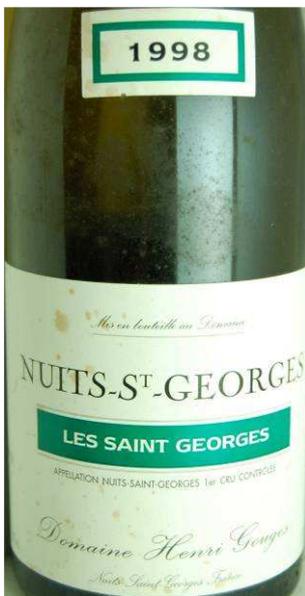
4. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 2000 : Domaine Henri Gouges - 13°

(100% Pinot Noir)

DS17 - PC16,5 - LG16 - MS16 - EG16 - CD16. Note moyenne : 16,3

Superbe olfaction, affinée, déliée, fruitée : cerise, fleurs, cuir, cigare, épices. Impression de grappe entière, qui s'explique probablement, alors que le vin est éraflé), par une infusion conséquente.

Matière plus évanescence, plus offerte, équilibrée, tannique et légère à la fois (austère et suave). Le millésime explique une présentation moins martiale.



5. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 1998 : Domaine Henri Gouges - 13°

(100% Pinot Noir)

DS17,5 - PC17 - LG16,5/17 - MS17 - EG17 - CD16,5. Note moyenne : 17

Nez serein, ferreux, assemblant des notes de roncier, d'herbes aromatiques (dont l'estragon), de minéral, de réglisse.

Bouche compacte, à la fois austère et riche, légèrement alcoolisée, vibrant longuement au palais. Elle se développe sans ostentation.

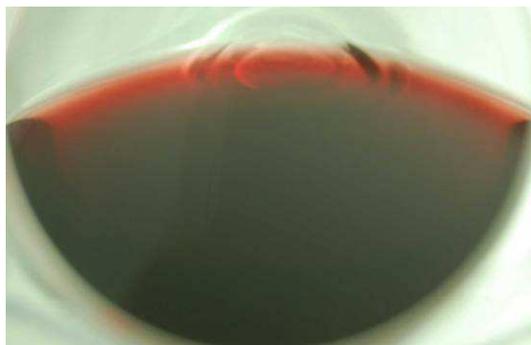
Rappel : Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Saints Georges » - Domaine Henri Gouges 1998 : Juin 02 (PC).

Rappel note moyenne sur fût en 99 : 16.

Robe dense, jeune, rubis pourpre. Nez expressif et ample, fruit généreux et bien défini (framboise, griotte), subtilement épicé. Le fruit confirme sa qualité en bouche, concentré, jeune, velouté ; bien structurée, droite, la bouche laisse à la fois une impression de plénitude et de sérieux.

6. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 1999 : Domaine Henri Gouges - 13°

Bouteille bouchonnée.



7. Nuits-Saint-Georges 1er Cru « Les Saints Georges » 1999 : Domaine Henri Gouges - 13°

(100% Pinot Noir)

DS18,5 - PC18 - LG17,5+ - MS18 - EG18,5 - CD18. Note moyenne : 18,1

Expression mûre, profonde, "obscurer" : fleurs puissantes (iris, jacinthe), cerise, épices, herbes aromatiques, fumée, fer, cigare.

Matière large, riche, austère. Mâcheuse, très condensée mais d'une stature sans lourdeur : incroyable monumentalité (maîtrisée) du pinot, permise par le millésime. Lui accorder encore 10 ans de garde.



Une douceur :

8. Quarts de Chaume 1975 : Domaine de Bellerive - (Degré non indiqué)

(100% Chenin)

DS15,5 - PC(15,5) - LG15 - MS15,5 - EG15 - CD15. Note moyenne : 15,3

Nez encore puissant : fromage, calcaire, Suze, mousseron, citron confit, asperge. Pour Pierre, des notes rémanentes de cacahuète et de chlore trahissant un traitement au soufre carabiné (robe peu atténuée).

Bouche concentrée, peu sucrée, minérale (à l'instar de celle du 1957 bu récemment). Sans impressionner, elle possède tout de même de beaux restes.

Conclusion

Le style des vins de Gouges n'est certes pas flamboyant, molletonné, mais il s'avère solide et terriblement sérieux.

Les millésimes sont très marqués. On y trouve souvent un côté introverti, ferreux.

Tableau récapitulatif

Grands Vins		
1999	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saints Georges » 1999 : Domaine Henri Gouges	18,1
Vins excellents		
2002	Pommard 1 ^{er} Cru « Les Rugiens » 2002 : Domaine de Montille	17,9
1998	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saints Georges » 1998 : Domaine Henri Gouges	17,0
Très bons vins		
2000	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saints Georges » : Domaine Henri Gouges	16,3
Bons vins		
2002	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saints Georges » : Domaine Henri Gouges	15,4
2003	Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Saints Georges » : Domaine Henri Gouges	15,3

Moyenne de la dégustation 16,7