



Association

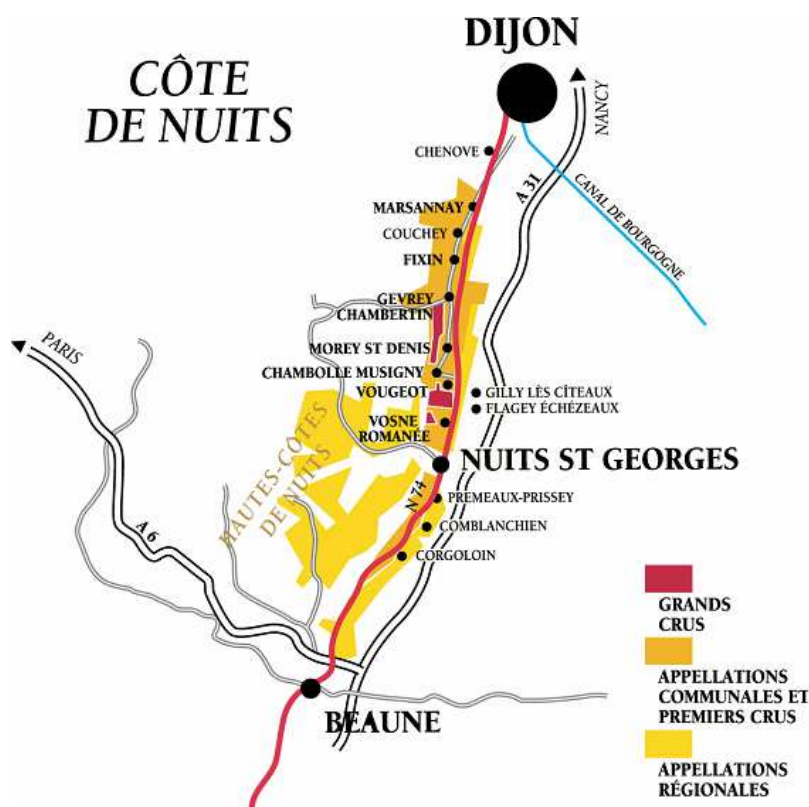
OPUS VINS

Valenciennes

Dégustation du 19 janvier 2018

L'Hôtel Particulier - Valenciennes

NUITS-SAINT-GEORGES



Nuits St Georges ouvre la côte de Nuits qui s'étend au Nord jusqu'à Dijon.

Parmi les 4 appellations bourguignonnes (Bourgogne régional, village, 1er cru et grand cru), on ne trouve que les trois premières à Nuits St Georges. En effet, à l'époque du classement (en 1936), Henri Gouges, important propriétaire de vignes sur le meilleur climat (Les Saint-Georges), afin d'éviter d'être accusé de favoriser ses intérêts par le biais de son action syndicale, a "oublié" de promouvoir ce climat. Il en résulte qu'aucun climat n'a été classé en Grand Cru sur Nuits Saint Georges. Une association de producteurs a été récemment créée afin de monter un dossier pour permettre à ce climat de rejoindre les Grands Crus.

On trouve des 1er crus au Nord et au Sud et ces vins sont très différents. On retrouve ici la caractéristique du Pinot Noir : c'est un cépage qui révèle les terroirs.

BOURGOGNE 2012. Maison Méo-Camuzet

Très grande maison. Cette cuvée est réalisée avec les raisins des parcelles du domaine à Vosne Romanée et Flagey, complétée par des achats de raisins ou de vins auprès de viticulteurs de la côte de Nuits : Marsannay, Fixin, Morey, Vosne Romanée ou Nuits St Georges.

Nez : Poivré. Fruits rouges. Kirch.

Bouche : Vin facile, mais avec du corps et de la longueur. Finale poivrée.

NUITS SAINT GEORGES 2011. Domaine Cécile Tremblay

Cécile Tremblay commence son activité en 2008. C'est une vigneronne extrêmement douée qui est reconnue au niveau international. Ses vins sont très difficiles à trouver (rien au domaine).

Nez : Des fruits, mais le nez est aussi minéral.

Bouche : Sphérique, charnel, fruité. Un vin très agréable, très facile à boire, déjà bien ouvert, mais avec 15 ans de garde (vinification "moderne" : sans trop d'extraction).

NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru. Clos de la Maréchale 2012. Domaine Jacques-Frédéric Mugnier

2012 est un grand millésime. Le vigneron est mythique (connu pour la finesse de ses vins) et le terroir de ce clos l'est aussi (monopole du vigneron). Ce climat se trouve tout au sud de l'appellation (anciennement exploité en fermage par la maison Faiveley).

Nez : Réduction. Hydrocarbures. Un peu déroutant...

Bouche : Rond, fin, très élégant (vinification avec peu d'extraction). Un peu "fluet" malgré la longueur : de la dentelle !

NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru. Aux Murgers 2011. Domaine Méo-Camuzet

Ce climat se trouve tout au Nord de l'appellation.

Nez : Graphite. Cerise.

Bouche : Rond, mais plus large et plus ample que le précédent. Du chocolat, des arômes de grillé et de kirch. Finale saline et iodée.

Comme attendu, le style est très différent du précédent...

NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru. Clos des Pouets 2010. Henri Gouge

2010 est un immense millésime et de très grande garde.

Nez : Réduction. Café.

Bouche : Très long. Puissant et opulent, mais d'une grande finesse : un très bel équilibre. Finale saline et avec des tanins (vinification à l'ancienne).

Magnifique ! Et encore 20 ans de garde...

NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru. Clos des Pouets 2005. Henri Gouge

2005 est un millésime solaire.

Nez : Superbes arômes de poires au sirop.

Bouche : Beaucoup de tanins qui lui donnent un avenir prometteur.

Un vin trop jeune maintenant.

NUITS SAINT GEORGES 1^{er} cru. Clos de la Maréchale 1970. Faiveley

Nez : Bois moisi. Café.

Bouche : Vin apaisé. Beaucoup d'arômes confits. Groseille en finale.