

Clos Henri, Sauvignon Blanc - Waimaunga, Marlborough - Non Bio

Marlborough

Marlborough er nærmest synonym med rene hvidvine på Sauvignon Blanc og Chardonnay og rødvine på Pinot Noir. De tåler sammenligning med de franske forbilleder, men stilen der generelt er sprød, er mere eksotisk og eksplosiv. Marlborough er det største distrikt liggende på syd øen, et området der er solrigt med lune dagtimer og kølige nætter. Marlborough ligger isoleret af høje bjergkæder på den ene side, og nyder godt af havets kølende effekt på den anden side. Det giver et klima der er blandt de varmeste og tørrest i New Zealand. Her er dog ikke bagende varmt, men nok til at druerne langsomt bliver stabilt modnet. Sommerdagene ligger på omkring 24 graders varme, mens de kolde sommernætter sørger for, at syren bibeholdes i druerne. Det resulterer i verdensklasse-gode hvidvine og elegante, overdådige rødvine.

Clos Henri

Pionerånden og nysgerrigheden hos Henri Bourgeois, førte 12 års jagt efter nye etableringsmuligheder i år 2000 til et solidt fodfæste i Marlborough på New Zealand i form af vingården Clos Henri. Skønt Marlborough er ganske forskellig fra Bourgeois-familiens hjemegn, Chavignol i Sancerre, er der også en lang række karakteristika og fællestræk, der har betydet, at de kunne trække på deres enorme erfaringsgrundlag med dyrkning af Sauvignon Blanc og Pinot Noir. Clos Henris marker blev allerede fra etableringen dyrket efter økologiske principper, hvilket førte til en fuld certificering under BioGro New Zealand i 2013, men det unikke mikroklima, hvor f.eks. meldug er ikke eksisterende, har efterfølgende fristet familien til at indføre biodynamiske praksisser og metoder på markerne.

Vinen

Clos Henri fremstiller to økologiske topvine på Sauvignon Blanc-druen. Waimaunga vinen, hvor druerne er dyrket i lerholdig jord, og Otira vinen, hvor druerne er dyrket i en jordbund af sten og klipper aflejret under istiden.

På Maori-sproget betyder "Waimaunga" en flod eller en strøm, der flyder gennem et bjergområde. Jordbunden på disse marker består overvejende af Broadbridge og Wither ler, en jordbundstype, der er opkaldt efter Broadbridge Heath og Witherley i England. Disse lerholdige jordbunde afføder særdeles intense vine, hvor Clos Henris Waimaunga er ingen undtagelse.

Efter fransk forbillede er marken tætbeplantet med vinstokke. På denne måde højnes den indbyrdes kamp om næring, og mest mulig energi kanaliseres ud i selve druerne, fremfor i det grønne, omgivende løvdække. Når druerne ankommer til vingården, presses de omgående blidt ned i en temperaturreguleret ståltank for at bedst bevare druerne friske aroma. 85% af mosten gærer i rustfrie ståltanke, og de resterende 15% gærer i ældre franske og østrigske egefade af forskellige størrelser. Efterfølgende lagres vinen i otte måneder på sit bundfald, med hyppige omrøringer, efterfulgt af yderligere seks måneders lagring på stål og egefade inden aftapningen på flaske.

Waimaunga fra Clos Henris kyndige hænder byder på dragende noter af friske citroner og kaprifolier. Smagen er fyldig og sprød med noter af stikkelsbær, citrus- og limeskal, indrammet i en vibrerende mineralitet. I sandhed en stor og respektindgydende hvidvin, der sagtens kan lagre i op til 10 år fra høståret.

Vinifikation:

Gæring og lagring i ståltanke og egetræsfade. Lagring på sit bundfald i 8 måneder, efterfulgt af 6 måneders lagring på ståltanke og fad.



Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1026630
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	op til 10 år fra høståret
Web:	www.clos-henri.com

Smagenoter:

Fortryllende økologisk Sauvignon Blanc fra en af New Zealands bedste producenter. Livlig og sprød med imponerende længde. Waimaunga er en Sauvignon Blanc i særklasse.

Anbefales til:

Ost, Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Asiatisk mad
