

Henri Bourgeois, Sancerre Blanc - Les Ruchons, Loire

Loire

I Loire fremstilles næsten alle typer af vine både tørre og søde hvidvine, rosé samt rødvine. De mest kendte vine er Sancerre og Pouilly-Fumé som er lavet på Sauvignon Blanc og kendt for deres høje syre, store mineralitet og frisk frugt. Det er også i Loire at Vouvray, lavet på Chenin Blanc - som kan gå fra at være store aromatiske hvidvine til de mere søde og nærmest dessertagtige vine, kommer fra. Derudover bliver der også fremstillet nogle fantastiske rødvine primært på Cabernet Franc, Gamay og en lille smule på Pinot Noir.

Henri Bourgeois

Bourgeois-familien i Loire er nært beslægtet med landsbyen Chavignol i Sancerre. Igennem ti generationer har Bourgeois-familien viet deres lidenskab til Sauvignon Blanc- og Pinot Noir-dyrkning, resulterende i nogle af appellationens absolut bedste og mest terroir-tro vine. De samlede markbesiddelser i Sancerre og Pouilly-Fumé dækker over 72 hektar fordelt på ikke færre end 124 parceller. En moderne "gravity feed" vingård er for nylig færdiggjort efter alle kunstens regler, og som også i fremtiden vil sikre vine af konstant høje kvaliteter under Bourgeois-navnet, der dagligt nydes på nogle af verdens bedste allerbedste restauranter.

Vinen

Vinstokkene til Henri Bourgeois' enkeltmarks-Sancerre, Les Ruchon, blev beplantet i 1970 i en flintholdig jordbund nær landsbyen Saint-Satur nord for Sancerre. Markarealet er på blot én hektar, men Sauvignon Blanc-druerne herfra er af ganske enestående kvalitet.

Ved ankomsten til vingården presses druerne blidt over ca. tre timer. Herefter stabiliserer mosten sig med sit bundfald ved 8 grader over de kommende tre dage. To tredjedele af mosten gærer i rustfri ståltanke, og den resterende tredjedel gærer i en blanding af et til tre år gamle 300 og 600 liters franske egefade.

Den alkoholiske gæring løber over de kommende tre til fire uger, da en langstrakt gæringsproces medvirker til den færdige vins kompleksitet og aromaprofil. Den færdiggærede vin lagrer herefter med sit bundfald i 10-11 måneder inden sammenstikning og aftapning på flaske uden filtrering. Les Ruchons er en forfinet og elegant Sancerre, med komplekse, mineralske påmindelser og citrusnoter foruden krudtrøg, der vidner om et flintholdigt dyrkningssted. Smagen er frisk og mineralsk, med afdæmpede, underliggende fadpåmindelser og en deraf følgende forfinet tanninstruktur. Eftersmagen er lang og raffineret med udtalt flintestens-terroir. Det blev produceret knap godt 7.000 flasker af denne sjældne perle, der vil kunne udvikle sig smukt over de kommende ti år.

Vinifikation:

Gæring og lagring i ståltank og egefade over 10-11 måneder.

Smagenoter:

Forfinet og elegant Sancerre, med komplekse, mineralske påmindelser og citrusnoter foruden krudtrøg, der vidner om et flintholdigt dyrkningssted.

Anbefales til:

Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Østers



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009209
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.08 %
Restsukker:	1.46 gram/liter
Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com