Henri Bourgeois, Sancerre Rouge - Le Graveron, 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

I takt med at Pinot Noir-druen får flere og flere tilhængere, begynder det at gå op for mange vinelskere, at Bourgogne ikke har patent på at fremstille elegante og komplekse vine på denne krævende og ofte besværlige druesort. Loire, navnlig Sancerre, kan også med rette betragtes som et værdigt og fuldgyldigt ophav for Pinot Noir.
Vinstokkene til Henri Bourgeois' enkeltmarks-Sancerre Rouge, Le Graveron, blev beplantet i 1997 ved den yderste del af Bourgeois-familiens legendariske dyrkningssted, Côte des Monts Damnés i Chavignol. Jordbunden består af hovedsageligt af kimmerisk mergel – fossile skaldyr og ler, der bidrager til vinens rundhed og dybde, og Pinot Noir-beplantningen er på 1,3 ha.
Druerne til Sancerre Rouge - Le Graveron høstes i hånden. Klaserne samles i små kasser og sorteres yderligere inden afstilkning. Druerne kommer herefter i store trægæringsfade, hvor de macererer i 4-6 dage under hyppig omrøring, for at frigive aromastoffer og farve. Alkoholgæringen igangsættes i de selvsamme træfade ved temperaturer der ikke overstiger 25 grader. Efter alkoholgæringen føres vinen til ståltanke hvor den opbevares ved lave temperaturer. Det følgende forår hældes vinen på fade af hhv. 615 og 228 liter, hvor den gennemgår den malolaktiske gæring - transformationen af æblesyre til den mildere mælkesyre. Efter yderligere ti måneder hældes vinen tilbage i rustfri ståltanke, hvor den lagrer 5-6 måneder inden aftapning på flaske.
Sancerre Rouge - Le Graveron har en dybrød farve. Bouqueten er både intens og kompleks, med noter af brombær og karamel, efterfulgt af hindbær, mørk chokolade og grønne uter. I smagen er vinen frisk, med fløjlsbløde tanniner der giver vinen en behagelig fylde og struktur. Eftersmagen er vedvarende og delikat, præget af umiskendelig Pinot Noir-frugt. Det blev produceret knap godt 7.000 flasker af denne herlige vin, der vil kunne udvikle sig smukt over de kommende ti år.

Vinifikation:	Gæring og lagring i ståltank og egefade over 20 måneder inden aftapning
Smagenoter:	Intens og kompleks Pinot Noir. Noter af brombær og karamel, efterfulgt af hindbær, mørk chokolade og grønne uter med behagelig fylde og struktur

Fakta

Årgang	2014
Varenr.:	1009210
Område:	Frankrig, Loire , Loire
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.08 %
Potentiale:	Op til 10 år fra høsttidspunktet
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com

Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Lam, Vegetariske retter, Kalv, Fransk landkøkken, Gris