

Henri Bourgeois, Sancerre Rouge - Les Baronnes, 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

Pinot Noir fra Sancerre er ikke noget vi hidtil har set meget til i Danmark, hvilket i grunden er en skam. For kombinationen af Loires kalk- og flintholdige jorder, med Bourgognes Pinot Noir-typicitet, går godt i spænd med nutidens danske smagspræferencer og det ny-nordiske køkken. Henri Bourgeois, Sancerre Rouge, Les Baronnes kommer fra vel drænedede kalk- og lerholdige jorder fra forskellige parceller omkring Sancerre. Kælderteknisk minder fremstillingsmetoden meget om Bourgogne. 12 dages macerering og gæring ved 26-32 grader, med to daglige overpumpninger, for at ekstrahere mest mulig farvestof og tannin fra skallerne. Efter den malolaktiske gæring modnes vinen i 6-8 måneder i Tronçais egefade, hvoraf den ældste tredjedel fornyes hvert år. Sancerre Rouge, Les Baronnes besidder alle Pinot Noir-druens klassiske karakteristika, fine og sarte røde bær, med en rank og strukturerende tannin. I tilgift får vinen her en flint- og kalkholdig mineralitet, der næsten kan virke som en befriende fornyelse af Pinot Noirs traditionelle råderum. Braiserede og sauterede retter med lyst eller rødt kød vil være oplagte parringsmuligheder, men ellers dér hvor du normalt ville tænke Bourgogne.

Vinifikation:	12 dages macerering og gæring ved 26-32 grader, med to daglige overpumpninger. Modning i 6-8 måneder i Tronçais egefade, hvoraf den ældste tredjedel fornyes hvert år.	
Smagenoter:	Vinen besidder alle Pinot Noir-druens klassiske karakteristika, fine og sarte røde bær, med en rank og strukturerende tannin. I tilgift får vinen her en flint- og kalkholdig mineralitet.	
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Vildt, Okse	
Rating:		
2015	<i>Wine Spectator</i>	<i>90 Point</i>
2016	Winelab.dk	*****



Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009629
Område:	Frankrig, Loire
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	8-10 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com