Henri Bourgeois, Sancerre - Le MD de Bourgeois, 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

Med Le MD de Bourgeois rykker vi et kvalitetsniveau op i forhold til Les Baronnes, og dykker ned i enkeltmarksniveau. MD er en forkortelse for Monts Damnés – De forbandede bjerge, opkaldt efter de eftertragtede parcelskråninger, der siden det 11. århundrede almindeligvis har været kendt som nogle af de absolut bedste i Sancerre. Jordbunden består af hovedsageligt af kimmerisk mergel – fossile skaldyr og ler, der bidrager til vinens rundhed og dybde. Høsten er yderst selektiv, og kun de perfekt modnede druer bliver bragt til vineriet, hvor de presses blidt og mosten nedkøles. Efter et par dage igangsættes gæringen i temperaturregulerede rustfri ståltanke. Herefter modner vinen 6-8 måneder på sit bundfald inden aftapning. Le MD de Bourgeois er en koncentreret og velafbalanceret Sancerre, der viser Sauvignon Blanc-druen fra sin mest autentiske og kødfulde side. Et brag af en vin, for hvilken kun den bedste gastronomi kan spille lige op. Vinen er intens men karakterfast, og udviser flere eksotiske påmindelser end Les Baronnes, hvilket skyldes druernes modenhed. Men med vinens rene, underliggende mineralitet, fremstår helheden som en exceptionel demonstration af, hvad Sancerres fineste markskråninger kan tilbyde. Vi tager beredvilligt imod.

Vinifikation:	Koldgæring i rustfri ståltanke, efterfulgt af 6-8 måneders lagring med sit bundfald.
Smagenoter:	Koncentreret og velafbalanceret Sancerre med eksotiske påmindelser, fra nogle af områdets fineste markparceller. Ren, underliggende mineralitet.
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Østers

Rating:

2017	*Parkers Wine Advocate*	*92 Point*
2018	Vinbladet	90 Point
2018	Wine Enthusiast	93 Point
2019	Parkers Wine Advocate	94 Point

Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018328
Område:	Frankrig, Loire , Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	4-5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com