

Henri Bourgeois, Petit Bourgeois - Sauvignon Blanc, 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

Druerne til denne vin kommer fra Loires fladland vest for Sancerre, og var tidligere kendt under navnet Jardin de la France – Frankrigs have, da områdets gennemsnitstemperaturer og nedbørsmængder passer glimrende til dyrkning af grønsager og ikke mindst vin. Små bønder, med hvem Domaine Henri Bourgeois har langtidskontrakter, leverer her fra druer til huset fremragende entry-level serie, Petit Bourgeois. Henvisningen til småborgerskabet har i denne henseende intet at gøre med en social kategorisering, sikkert blot at vinen hæver sig ikke så lidt over det jævne.

Petit Bourgeois er åbningsnummeret fra Henri Bourgeois, og beviser til fulde at de behersker Sauvignon Blanc-druen til perfektion. I dette tilfælde er det druer dyrket i ler- og kalkholdige jorder, gæret ved lave temperaturer i rustfri ståltanke. Den lave temperatur forlænger gæringstiden, men ekstraherer til gengæld aromastofferne i mosten. Efter endt gæring hviler vinen på sit bundfald inden aftapning. Petit Bourgeois Sauvignon Blanc er bemærkelsesværdig aromatisk, uden på nogen måde at være overgjort, med fine noter af citrusfrugter, grønne æbler, stikkelsbær og passionsfrugt. Den er dog holdt dejlig ren og rank af en stringent syre, hvorfor helhedsindtrykket nemt kan forveksles med en Sancerre. Petit Bourgeois Sauvignon Blanc matcher selvsagt alskens fisk og skaldyr, men lyst fjerkræ kan også udgøre en jævnbyrdig ledsager.

Vinifikation:

Koldgæring i temperaturkontrollerede ståltanke, efterfulgt af tre måneders lagring på sit bundfald.

Smagenoter:

Aromatisk og klassisk Sauvignon Blanc, med fine noter af citrusfrugter, grønne æbler, stikkelsbær og passionsfrugt.

Anbefales til:

Ost, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk

Rating:

2012	Wine Spectator	Top 100
2013	IGP Val de Loire	Bronze
2014	Mondiales des Vins	Sølv
2016	Concours Mondial du Sauvignon	Guld



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1020909
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	2-3 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com