

Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé - En Travertin, 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

Pouilly-Fumé ligger ved Loire-flodens østlige bred og viser typisk Sauvignon Blanc-druen fra sin mere feminine side, sammenholdt med Sancerre. Pouilly-Fumé er kendt for sine krudtrøgs aromaer – især de vine der kommer fra vinstokke dyrket i kalkstensholdige jorde. Druerne til Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé, En Travertin kommer fra skråningerne ved Saint-Andelain, hvor vindyrkning kan spores helt tilbage til Romerrigets storhedstid. Jordbunden består af hårde, sribede kalkstensstykker – deraf navnet Travertin, der er en medvirkende årsag til vinens mineralitet, finesse og friskhed. Efter presningen hviler juicen 24 timer inden gæringen igangsættes ved 15-18 grader, og vinen lagrer efterfølgende fire måneder på sit bundfald inden aftapning. Vinen er relativt koncentreret for en Pouilly-Fumé, med citrusfrugter og hvide blomster, men ikke uden både elegance, finesse og en stram mineralitet. Skaldyrsretter og hvid fisk er oplagte ledsagere, ikke at forglemme den lokale gedeost; Crottin de Chavignol.

Vinifikation:	Juicen hviler 24 timer inden gæringen igangsættes ved 15-18 grader, og vinen lagrer efterfølgende fire måneder på sit bundfald inden aftapning.	
Smagenoter:	Fyldig Pouilly-Fumé noter af med citrusfrugter og hvide blomster. Elegant og finesserig med stram mineralitet.	
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Skaldyr, Mager fisk, Nordisk køkken, Østers, Gedeost	
Rating:		
2018	Vinbladet	90 Point
2019	Flaskehalsen	93 Point
2015	Wine Enthusiast	91 Point
2019	Flaskehalsen	****
2021	Fallstaff	92 Point



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1021018
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	3-5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com