Clos Henri, Petit Clos - Sauvignon Blanc, Marlborough

Marlborough

Marlborough er nærmest synonym med rene hvidvine på Sauvignon Blanc og Chardonnay og rødvine på Pinot Noir. De tåler sammenligning med de franske forbilleder, men stilen der generelt er sprød, er mere eksotisk og eksplosiv. Marlborough er det største distrikt liggende på syd øen, et området der er solrigt med lune dagtimer og kølige nætter. Marlborough ligger isoleret af høje bjergkæder på den ene side, og nyder godt af havets kølende effekt på den anden side. Det giver et klima der er blandt de varmeste og tørrest i New Zealand. Her er dog ikke bagende varmt, men nok til at druerne langsomt bliver stabilt modnet. Sommerdagene ligger på omkring 24 graders varme, mens de kolde sommernætter sørger for, at syren bibeholdes i druerne. Det resulterer i verdensklasse-gode hvidvine og elegante, overdådige rødvine.

Clos Henri

Pionerånden og nysgerrigheden hos Henri Bourgeois, førte 12 års jagt efter nye etableringsmuligheder i år 2000 til et solidt fodfæste i Marlborough på New Zealand i form af vingården Clos Henri. Skønt Marlborough er ganske forskellig fra Bourgeois-familiens hjemegn, Chavignol i Sancerre, er der også en lang række karakteristika og fællestræk, der har betydet, at de kunne trække på deres enorme erfaringsgrundlag med dyrkning af Sauvignon Blanc og Pinot Noir. Clos Henris marker blev allerede fra etableringen dyrket efter økologiske principper, hvilket førte til en fuld certificering under BioGro New Zealand i 2013, men det unikke mikroklima, hvor f.eks. meldug er ikke eksisterende, har efterfølgende fristet familien til at indføre biodynamiske praksisser og metoder på markerne.

Vinen

Clos Henris åbningsnummer hedder Petit Clos, og allerede her demonstreres mesterligt, at Sauvignon Blanc er en drue man behersker til perfektion – på såvel den nordlige som den sydlige halvklode. Druerne kommer fra huset yngre vinstokke, med en alder mellem 3 og 5 år, og en dyrkningshøjde mellem 85 og 150 meter over havet. Fremstillingsmæssigt er det igen de temperaturregulerede rustfri ståltanke, som er taget i brug, med tre måneders lagring på sit bundfald efter endt gæring, med enkelt omrøringer for at afrunde vinen og give den tekstur. Resultatet er en vin med underliggende kridt- og flint noter, klassisk, fyldig Sauvignon Blanc-frugt med stikkelsbær, citrusfrugt og grøn peber, holdt i perfekt balance af en flot syre. Vinen binder på fineste vis den gamle verdens rankhed og elegance, sammen med den nye verdens frugt og pondus.

Vinifikation:	Gæring i temperaturregulerede ståltanke, efterfulgt af et par måneder på sit bundfald.
Smagenoter:	Fyldig Sauvignon Blanc-frugt med stikkelsbær, citrusfrugt og grøn peber, holdt i perfekt balance af en flot syre og underliggende kridt- og flint noter.
Anbefales til:	Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Asiatisk mad

Rating:

2017	Wine Enthusiast	91 Point
2017	James Suckling	92 Point
2018	Oldenburgs Vinguide	17 Point
2019	James Suckling	92 Point
2020	Oldenburgs Vinguide	18 Point

Fakta

Årgang	2021
Varenr.:	1024623
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	2-3 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com