

# Henri Bourgeois, Menetou Salon Blanc - Le Prieuré des Aublats, 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

I Cher-departementet, en halv times kørsel sydvest for Sancerre, finder du Menetou-Salon-appellationen. Klima- og jordbundsmæssigt minder området om Sancerre, men da anerkendelsen af kvaliteterne herfra endnu er begrænset til franske forbrugere, er priserne tilsvarende lave. Produktionen af Henri Bourgeois, Menetou Salon Blanc er ikke meget forskellig fra deres øvrige vine. Blidt pres efterfulgt af 24 times hvile, inden gæringen igangsættes ved 16-18 grader, et par måneders lagring på bundfald og ingen malolaktisk gæring. Resultatet er en frisk, frugtrig og mineralisk vin med antydninger af citrus, hvide blomster, og en lille snert af moskus, peber og mentol. En herlig ledsager til fisk, skaldyr og lyst kød.

Vinifikation:	Gæring i temperaturregulerede ståltanke, efterfulgt af et par måneder på sit bundfald.
Smagenoter:	Frisk, frugtrig og mineralisk vin med antydninger af citrus, hvide blomster, og en lille snert af moskus, peber og mentol.
Anbefales til:	Mad med citrus, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Østers
Rating:	
2018	Vinbladet 89 Point



## Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1027725
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	2-4 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.henribourgeois.com">www.henribourgeois.com</a>