

Henri Bourgeois, Sancerre - Etienne Henri, 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.

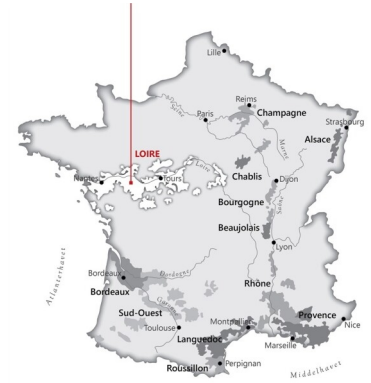
Henri Bourgeois

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

Etienne Henri er en af Domaine Henri Bourgeois tre signatur Sancerre-vine. En vinøs hyldest til huset navngiver Etienne Henri Bourgeois – i daglig tale blot Henri, der var kendt for sin store kærlighed til fadlagring, og som stod bag den første Sancerre lagret i nye egefade. Druerne til vinen kommer fra gamle vinstokke, dyrket på flint- og lerholdige jorder i Saint-Satur, vest for Chavignol i umiddelbar nærhed af Loirefloden. I kombination med et lavt høstudbytte og økologiske dyrkningsmetoder, sikrer det en vin med stor koncentration og kompleksitet. Vinen gærer og lagrer efterfølgende i 12 måneder, i en skønsm blanding af nye, 1. og 2. års egefade af lokal herkomst. Delikate vine, der udelukkende gærer og lagrer i egefade, kan være en særdeles risikofyldt affære. Men i tilfældet med Etienne Henri er der tale om en yderst vellykket integration mellem fadpåmindelserne, frugtkoncentrationen og syrebalancen. I både duft og smag er fadnoterne såvel ristede som udtalte, men de spiller ingen måde hovedrollen. De ligger som et understøttende og komplementerende element til det modne, eksotiske udtryk, der akkompagneres af både citrus, krydderier og vanille. Alt sammen holdt i stramme tøjler af en rank og mundvandsfremkaldende syre. I sandhed en storslået vin, der ikke mister pusten før 8-12 år ude i fremtiden. I gastronomisk henseende kan der skrues op for intensiteten i forhold til de ellers åbenlyse valgmuligheder.

Vinifikation:	Gæring og lagring i nye, 1. og 2. års egefade.	
Smagenoter:	Udtalte fadnoter, med komplementerende elementer af modne, eksotiske frugter, citrus, krydderier og vanille. Alt sammen holdt i stramme tøjler af en rank og mundvandsfremkaldende syre.	
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Østers	
Rating:		
2014	Parkers Wine Advocate	91 Point
2015	Wine Enthusiast	94 Point
2015	Wine Spectator	94 Point
2016	Din Vin Guide	95 Point
2016	Wine Enthusiast	94 Point



Fakta

Årgang	2013
Varenr.:	1006375
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.08 %
Potentiale:	8-12 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com