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

D’Antan er en af Domaine Henri Bourgeois tre signatur Sancerre-vine. Druerne til denne imponerende vin kommer fra en økologisk dyrket mark, der blev beplantet i 1936, og som primært består af flintesten.
Det beskedne høstudbytte gærer i 4-6 år gamle egefade, efterfulgt af lagring på sit bundfald. Vinen omstikkes kun to gange, og på bedste biodynamiske vis kun når månens position er gunstig.
Som en hyldest til Sancerres gamle fremstillingsmetoder, gennemgår D’Antan hverken klaring eller filtrering inden aftapning på flaske. Vinen er en velsmagende perle af de sjældne, med aromaer af lime og grønne urter, og let flintede noter. I smagen videreføres disse påmindelser, i følgeskab med grapefrugt, mandler og et diskret strejf af kokos. Koncentreret og præcis med en alenlang eftersmag. En så fornem vin fortjener det fineste og bedste fra fiskehandleren, hvad enten det er pighvar eller hummer. Bresse-kylling, gede- eller komælksoste burde også kunne agere værdige ledsagere.

Vinifikation:	Gæring og lagring i 4-6 år gamle egefade.
Smagenoter:	Aromaer af lime og grønne urter, og let flintede noter. I smagen videreføres disse påmindelser, i følgeskab med grapefrugt, mandler og et diskret strejf af kokos. Koncentreret og præcis med en alenlang eftersmag.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Lyst fjerkræ, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Østers

Rating:

2017	Din Vin Guide	95 Point
2019	Fallstaff	94 Point
2020	James Suckling	93 Point
2020	Decanter	93 Point
2020	Wine Enthusiast	93 Point

Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1008709
Område:	Frankrig, Loire , Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	6-8 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com