Clos Henri, Pinot Noir, 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

Navnetrækket Clos Henri, leder uvilkårligt tankerne mod Frankrig, måske endda til Bourgogne, hvor "clos" betegner en lille omsluttet vinmark, og dermed et specifikt, afgrænset ophav. Det er den autencitet og ægthed familien ønsker at overføre til deres vingård i Wairau Valley i Marlborough. Den franske tradition med en høj beplantningstæthed har de bragt med sig, resulterende i at vinstokkenes indbyrdes kamp om næring højnes, hvilket giver færre druer men med en langt større koncentration. Clos Henri er huset top-vin, og de økologisk dyrkede druer kommer fra ejendommens bedste Pinot Noir-vinstokke. Druerne er håndplukkede og afstilkede, og de hele druer kommes, uden forudgående presning i store, åbne franske egefade, hvor de udbløder i en uge ved lave temperaturer. Gæringen sker med blide overpumpninger, og den såkaldte post-fermenterings maceration – praksissen med at lade drueskaller udbløde efter gæringens ophør, tager i alt tre uger. Herefter lagrer vinen i 12 måneder i franske egefade, hvoraf en fjerdedel er nye. Clos Henri, Pinot Noir er en majestætisk vin, med tydelige referencer til Bourgeois-familiens hjemland. Den har en fin, ren og elegant næse, med diskrete antydninger af røg, kirsebær og peber. I smagen er den saftig og kraftig, med mørk frugt og lakrids, afbalanceret af silkeagtig tekstur og generøse tanniner. Pinot Noir fra New Zealand bliver næppe bedre.

Vinifikation:	Opblødning af hele druer i en uge inden gæring. Lagring i 12 måneder i franske egefade, hvoraf 25% nye.
Smagenoter:	Fin, ren og elegant næse, med diskrete antydninger af røg, kirsebær og peber. I smagen er den saftig og kraftig, med mørk frugt og lakrids, afbalanceret af silkeagtig tekstur og generøse tanniner.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Lam, Vegetariske retter, Mørkt fjerkræ, Kalv, Okse, Gris
Rating:	

Fakta

Årgang	2015
Varenr.:	1009279
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	14 %
Potentiale:	7-8 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com

2016	Oldenburgs Vinguide	19 Point
2017	Burghound	91 Point
2017	Din Vin Guide	*****