

Henri Bourgeois, Sancerre - La Chapelle Augustins, 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

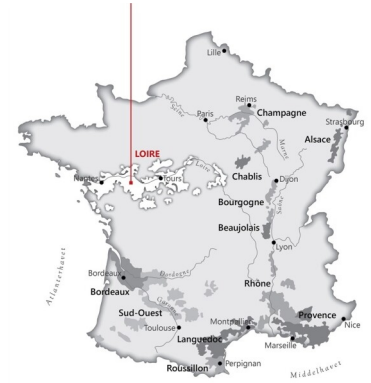
Bourgeois-familien i Loire er nært beslægtet med landsbyen Chavignol i Sancerre. Igennem ti generationer har Bourgeois-familien viet deres lidenskab til Sauvignon Blanc- og Pinot Noir-dyrkning, resulterende i nogle af appellationens absolut bedste og mest terroir-tro vine. De samlede markbesiddelser 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

Henri Bourgeois enkeltmarksvin, La Chapelle des Augustins, er dyrket efter økologiske principper på en jordbund bestående af kalk- og flintestensholdig lerjord. Et fint græstæppe mellem rækkerne af vinstokke sikrer, at jorden er tilpas løs og modtagelig for nedbør. Også på denne enkeltmark udføres alt markarbejde med nænsom respekt for den unikke terrior, og et ønske om at bære typiciteten videre til forbrugeren. Druerne høstes og sorteres grundigt ved ankomsten til vineriet. Druerne presses blidt, og gærer i rustfri ståltanke ved 16-17 grader. 10% af mosten gærer dog i egefade, efterfulgt af 8-9 måneders lagring med sit bundfald inden aftapning.

Qua jordbundssammensætningen har La Chapelle des Augustins et lille snært af krudtrøg, som man normalvis forbinder med Pouilly-Fumé, men vinen byder også på en rank mineralitet og kompleksitet, modne citrusfrugter og en lang mundvandsfremkaldende syre. En fyldig Sancerre der snildt tåler op til syv års lagring fra høståret. Et gastronomisk serveringstip fra Bourgeois-familien, foruden de oplagte, er halve pærer, befriet for kærnehus, fyldt med Crottin de Chavignol gedeost, bagt 20 minutter i oven og efterfølgende serveret med friske valnødder.

Vinifikation:	Koldgæring i rustfri ståltanke, 10% dog i egefade, efterfulgt af 8-9 måneders lagring med sit bundfald.	
Smagenoter:	Et lille snært af krudtrøg, men vinen byder også på rank mineralitet og kompleksitet, modne citrusfrugter og en lang mundvandsfremkaldende syre.	
Anbefales til:	Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk, Østers	
Rating:		
2014	Wine Spectator	91 Point
2014	Wine Spectator	92 Point
2014	Wine Enthusiast	92 Point
2015	Parkers Wine Advocate	94 Point
2016	Parkers Wine Advocate	93+ Point



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1018638
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	4-5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com