Clos Henri, Petit Clos - 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 Bourgeois-familien ønsker at overføre til deres vingård i Wairau Valley i Marlborough. Den franske tradition med en høj beplantningstæthed har de bragt med sig til Marlborough, resulterende i at vinstokkenes indbyrdes kamp om næring højnes, hvilket giver færre druer men med en langt større koncentration. Petit Clos er huset entry-level-vin, og de økologisk dyrkede druerne hertil kommer fra ejendommens yngre Pinot Noir-vinstokke. Druerne gærer i åbne rustfri ståltanke, og lagrer efterfølgende 11 måneder i 7.500 liter store franske egefade, hvilket medvirker til at understøtte vinens fine balance og tanninstruktur. Petit Clos, Pinot Noir har duft og smagsmæssige florale noter af lavendel og tørrede rosenblade, samt røde bær med krydrede undertoner. Den er elegant afbalanceret, med en god syre, afrundede tanniner og et let røget islæt fra fadlagringen.

Vinifikation:	Gærer i åbne rustfri ståltanke. 11 måneders lagring i 7.500 liter store franske egefade.
Smagenoter:	Florale noter af lavendel og tørrede rosenblade, samt røde bær med krydrede undertoner. Elegant afbalanceret, med god syre, afrundede tanniner og et let røget islæt fra fadlagringen.
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Vegetariske retter, Mørkt fjerkræ, Kalv, Gris

Rating:

2018	*Wine Spectator*	*91 Point*
2018	*Flaskehalsen*	*****
2019	James Suckling	92 Point
2019	Wine Enthusiast	94 Point

Fakta

Årgang	2018
Varenr.:	1018852
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Pinot Noir
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	3-4 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com