

Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé - La Demoiselle, 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

Pouilly-Fumé ligger ved Loire-flodens østlige bred og viser typisk Sauvignon Blanc-druen fra sin mere feminine side, sammenholdt med Sancerre. Pouilly-Fumé er kendt for sine krudtrøgs aromaer – især de vine der kommer fra vinstokke dyrket i kalkstensholdige jorde. Druerne til Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé, La Demoiselle er frugten af en streng selektering af de bedste Sauvignon Blanc-druer dyrket i kimmerisk mergel – jorder med fossile skaldyr og ler, der bidrager til vinens afrundethed og dybde. Efter en blid presning hviler juicen i 24 timer inden 85% gærer i temperaturregulerede ståltanke ved 15-18 grader. Det resterende 15% gærer i Tronçais egefade. Inden sammenstikning lagrer vinen 7-8 måneder på sit bundfald. Ganske som med en stor Grand Cru, besidder denne vin en sjælden rigdom og kompleksitet, hvor fadnoterne blot er tildelt en rolle som statist. En livgivende frugtsyre og en kalk- og flintagtig mineralitet afbalanceres eksemplarisk mod vinens delikate noter af citrusfrugt, pærer, kvæde, grønne blomster og hvide blomster.

Vinifikation:	85% gærer i temperaturregulerede ståltanke, og resten i Tronçais egefade. Inden sammenstikning lagrer vinen 7-8 måneder på sit bundfald.	
Smagenoter:	En vin med en sjælden rigdom og kompleksitet. En livgivende frugtsyre og en kalk- og flintagtig mineralitet. Delikate noter af citrusfrugt, pærer, kvæde, grønne blomster og hvide blomster.	
Anbefales til:	Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Sushi, Skaldyr	
Rating:		
2016	<i>Parkers Wine Advocate</i>	92 Point
2017	Parkers Wine Advocate	92 Point
2019	Parkers Wine Advocate	92 Point
2019	Wine Enthusiast	93 Point
2020	Wine Enthusiast	91 Point



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1019283
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	14 %
Potentiale:	3-5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com