

Clos Henri, Sauvignon Blanc, 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

Clos Henris mesterlige top-Sauvignon Blanc kommer fra druer høstet i Wairau Valley i Marlborough. Vinstokkene er økologisk dyrkede i stenholdig jord fra en gammel flodseng, hvilket sikrer vinens flintede mineralitet. Omkring 90% af vinen er gæret i rustfri ståltanke ved omkring 15-18 grader. De resterende 10% er lagret i brugte franske egefade. Efter gæringen lagrer vinen i otte måneder med sit bundfald, med omrøringer der sikrer afrundethed og mundfylde. Clos Henri, Sauvignon Blanc en ganske stoflig vin med modne noter af tropisk frugt, orangeblomst og citronskaller, holdt indbydende frisk og elegant af en rankt mineralitet, på den tørre halvdel af banen.

En vin der årgang efter årgang kandiderer til titlen som New Zealands bedste Sauvignon Blanc. Og det kan vi i grunden godt forstå.

Vinifikation:	90% af vinen er gæret i rustfri ståltanke. 10% er lagret i brugte franske egefade. Efter gæringen lagrer vinen i otte måneder med sit bundfald
Smagenoter:	En ganske stoflig vin med modne noter af tropisk frugt, orangeblomst og citronskaller, holdt indbydende frisk og elegant af en rankt mineralitet, på den tørre halvdel af banen.
Anbefales til:	Ost, Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Skaldyr, Asiatisk mad
Rating:	
2015	Michael Cooper Buyers Guide 5 Stjerner
2016	Concours Mondial du Sauvignon Guld
2017	<i>Wine Enthusiast</i> 90 Point
2017	<i>Fallstaff</i> 95 Point
2019	Fallstaff 94 Point



Fakta

Årgang	2017
Varenr.:	1019640
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	5-6 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com