

Henri Bourgeois, Sancerre - Jadis, 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

Jadis er en af Domaine Henri Bourgeois tre signatur Sancerre-vine. Druerne kommer fra vinstokke dyrket omkring Chavignol i en jordbund hovedsageligt bestående af kimmerisk mergel, kendt for sine klynger af fossile spiralformede skaldyr, ostrea virgula. Marken er dyrket efter økologiske principper og har et fint græstæppe mellem rækkerne af vinstokke. Druerklaserne bærer velfordelte små bær, hvilket begrænser muligheden for udvikling af råd, fremhæver terrior-typiciteten, men decimerer selvsagt det samlede høstudbytte. Efter presningen af druerne hviler juicen ved lave temperaturer i cirka to dage, inden den alkoholiske gæring igangsættes i rustfri ståltanke og egefade. Herefter lagres vinen frem til januar, hvor den aftappes når månens position er gunstig – helt efter de biodynamiske forskrifter. Resultatet af alle disse anstrengelser er en pragtfuld vin med stor karisma. Sancerre Jadis er meget aromatisk og koncentreret. Kompleks og velafbalanceret, med noter af eksotiske frugter som mango, grapefrugt, honning og en diskret påmindelse om mentol. Disse elementer er på forbilledligvis vævet ind i en yndefuld og grundlæggende mineralsk struktur. En mesterlig vin, som den tålmodige også vil kunne glæde sig over 10-15 år efter høsttidspunktet. Som Guide Bettane & Desseauve skrev: "A hymne to great Sauvignons."

Vinifikation:

Koldgæring i rustfri ståltanke og egefade, efterfulgt af 6-7 måneders lagring med sit bundfald inden aftapning.

Smagenoter:

Aromatisk og koncentreret vin. Kompleks og velafbalanceret, med noter af eksotiske frugter som mango, grapefrugt, honning og en diskret påmindelse om mentol, med en grundlæggende mineralsk struktur.

Anbefales til:

Ost, Lyst fjerkræ, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Østers

Rating:

2015	Parkers Wine Advocate	92 Point
2015	Wine Spectator	93 Point
2016	Parkers Wine Advocate	91 Point
2020	Wine Enthusiast	94 Point



Fakta

Årgang	2016
Varenr.:	1020272
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13.5 %
Potentiale:	10-15 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com