

Henri Bourgeois, Sancerre - Les Baronnes, 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

Bakkerne og højdedragene, der adskiller landsbyen Chavignol fra Sancerre, består af cirka 65% ler og 35% kalksten. I netop denne jordbundssammensætning synes Sauvignon Blanc at trives i en sjælden grad, hvorfor Sancerre typisk betegnes som referencepunktet for denne drue. De subtile vine herfra fremstår typisk mineralske og ranke sammenholdt med andre dyrkningsområder i verden, og er generelt karakteriseret af modne citrusfrugter og hvide blomster. Les Baronnes er et klassisk eksempel på hvordan Sancerre bør smage, og samtidig et glimrende eksempel på hvilken renhed og præcision husstilen hos Henri Bourgeois foreskriver. Koldgæring ved 15-18 grader sikrer sprødhed og finesse i vinen, og ganske som med Henri Bourgeois øvrige hvidvine, gennemgår Les Baronnes ikke malolaktisk gæring, for dermed at bibeholde frugtintensiteten og et så højt syreniveau som muligt. Efter gæringen lagres vinen i fem måneder på sit bundfald inden aftapning. Sancerre - Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Vinen kan opleves kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk. Det er præcisionshåndværk, der ikke umiddelbart lader sig kopiere, og et skoleeksempel på hvordan Sancerre kan og bør smage. Oplagte ledsagere er selvsagt fiske- og skaldyrsretter, den herlige, lokale Chavignol gedeost, men også eksotiske indslag fra det asiatiske køkken

Vinifikation:

Koldgæring i rustfri stålтанке, efterfulgt af fem måneders lagring med sit bundfald.

Smagenoter:

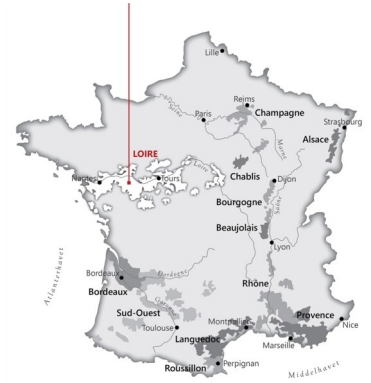
Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpede eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

Anbefales til:

Ost, Mad med citrus, Vegetariske retter, Sushi, Skaldyr, Mager fisk

Rating:

2015	Wine Enthusiast	Editor's Choice
2017	Wine Spectator	Top 100 of 2018
2017	Wine Spectator	92 Point
2017	Decanter	96 Point



Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1020833
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	4-5 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	www.henribourgeois.com

