

## 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

Druerne til denne vin kommer fra Loires fladland vest for Sancerre, og var tidligere kendt under navnet Jardin de la France – Frankrigs have, da områdets gennemsnitstemperaturer og nedbørsmængder passer glimrende til dyrkning af grønsager og ikke mindst vin. Små bønder, med hvem Domaine Henri Bourgeois har langtidskontrakter, leverer her fra druer til huset fremragende entry-level serie, Petit Bourgeois. Henvisningen til småborgerskabet har i denne henseende intet at gøre med en social kategorisering, sikkert blot at vinen hæver sig ikke så lidt over det jævne.

Petit Bourgeois er åbningsnummeret fra Henri Bourgeois, og er i dette tilfælde fremstillet af Cabernet Franc-druer, der er den mest udbredte rødvinsdrue i den vestlige del af Loire, hvor den i modsætning til Bordeaux, fremstår lettere, med mindre syre og mere indsmigrende frugt. Druerne til Petit Bourgeois Rouge macererer i 10-12 dage, for at ekstrahere flest mulige aromastoffer ud af druerne, og efter endt alkoholgæring gennemgår vinen også andengæring – den såkaldte malolaktiske gæring, hvor æblesyren transformeres til den mildere mælkesyre. Resultatet er en forfriskende rødvin med aromaer af jordbær, ribs og kirsebær, med delikate underliggende krydderier og en rank tannin. Petit Bourgeois Rouge bør nydes til lettere retter – f.eks. lyst fjerkræ, og med en serveringstemperatur omkring 14 grader.

Vinifikation: 10-12 dages macerering. Vinen gennemgår malolaktisk gæring.

Smagenoter: Forfriskende rødvin med aromaer af jordbær, ribs og kirsebær, med delikate underliggende krydderier og en rank tannin.

Anbefales til: Lyst fjerkræ, Mørkt fjerkræ, Kalv, Grill og barbecue



## Fakta

Årgang	2019
Varenr.:	1022448
Område:	Frankrig, Loire Loire
Drue:	Cabernet Franc
Alkohol:	12.5 %
Potentiale:	2-3 år fra høsttidspunktet.
Kategori:	Frugtrig og fyldig
Web:	<a href="http://www.henribourgeois.com">www.henribourgeois.com</a>