

Clos Henri, Sauvignon Blanc - Otira, 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 Henri fremstiller to økologiske topvine på Sauvignon Blanc-druen. Waimaunga vinen, hvor druerne er dyrket i lerholdig jord, og Otira vinen, hvor druerne er dyrket i en jordbund af sten og klipper aflejret under istiden. Med Otira – der på Maori betyder noget i retning af ”passage gennem bjergene”, viser Sauvignon Blanc-druen sig fra sin mest mineralske side. Efter fransk forbillede er marken tætbeplantet med vinstokke. På denne måde højnes den indbyrdes kamp om næring, og mest mulig energi kanaliseres ud i selve druerne, fremfor i det grønne, omgivende løvdække. Når druerne ankommer til vingården, presses de omgående blidt ned i en temperaturreguleret ståltank for at bedst bevare druernes friske aroma. 85% af mosten gærer i rustfrie ståltanke, og de resterende 15% gærer i ældre franske og østrigske egefade af forskellige størrelser.

Efterfølgende lagrer vinen i otte måneder på sit bundfald, med hyppige omrøringer, efterfuldt af yderligere seks måneders lagring på stål og egefade inden aftapningen på flaske. Fra Clos Henris altid sikre hånd, byder Otira på en aromarigdom af æbler, ferskner og kandiserede citroner. Vinen har imponerende intensitet, i noget nær perfekt balance. Otira har med sin elegance, mineralske struktur og kompleksitet, en fortjent plads i førerfeltet blandt de bedste New Zealandske Sauvignon Blanc vine. Vinen smager fantastisk i sin ungdom, men kan sagtens lagre op til 10 år fra høståret.

Vinifikation:

Gæring og lagring i blanding af ståltanke og egetræsfade. Vinen lagrer 8 måneder på bærmen, efterfulgt af 6 måneders yderligere lagring.

Smagenoter:

Mesterlig økologisk Sauvignon Blanc fra Clos Henri. Vinen er blandt de mest elegante og komplekse Sauvignon Blanc vine fra New Zealand.



Fakta

Årgang	2022
Varenr.:	1027012
Område:	New Zealand, Marlborough, Marlborough
Drue:	Sauvignon Blanc
Alkohol:	13 %
Potentiale:	Op til 10 år fra høståret
Dyrkning:	Økologisk
Web:	www.clos-henri.com

Anbefales til:

Ost, Fed fisk, Stærk krydret mad, Lyst fjerkræ, Skaldyr,
Asiatisk mad
