



HENRI BOURGEOIS

Cuvée Anniversaire

VENDANGE RÉCOLTÉE TARDIVEMENT – VIN DE FRANCE
MARNES KIMMÉRIDIENNES

Un vin unique, édité à 330 bouteilles numérotées, et né du froid et du temps pour célébrer les 330 ans d'histoire de la vigne et du vin de la Famille Bourgeois.

TERROIR & VITICULTURE

Vendange issue d'une parcelle de Sauvignon Blanc implantée sur les marnes kimméridgiennes de Chavignol, terroir emblématique composé de fossiles d'huîtres et de moules datant du Jurassique supérieur (150M d'années).

Issue de vieilles vignes, cette vendange atteint une surmaturité exceptionnelle, favorisée par le froid et le gel intense. Récoltés à la main le 14 décembre 2018 par une température de -6°C, les raisins bénéficient d'une concentration en sucres et en arômes due au temps passé sur pied et au gel. Cette attente du froid hivernal confère à la cuvée une matière intense, d'une grande pureté tout en conservant la fraîcheur et l'équilibre caractéristiques du terroir de Chavignol.

VINIFICATION

Pressurage lent et soigné, des raisins gelés, pendant 18h afin d'en extraire l'essence la plus pure et concentrée en sucres.

Fermentation alcoolique naturelle réalisée à basse température hivernale dans la cave, sur plusieurs mois, dans des fûts de **chêne de Tronçais** dédiés à cette cuvée.

Élevage en fûts pendant 18 mois avant la mise en bouteille le 10 février 2021, puis repos dans nos caves .

DÉGUSTATION

Température de service : 8-10°C
Potentiel de garde : 10-20 ans

Œil : Or, bronze brillant

Nez : Fruits confits, écorces d'orange, miel, complétés par des notes de figue, de mangue et d'ananas poêlé. Des nuances épicées (cannelle, poivre blanc, gingembre) ainsi que de délicates touches d'amande grillée viennent enrichir cet ensemble complexe et expressif.

Bouche : Puissante et équilibrée, portée par une texture ample et une sucrosité fondue aux notes d'agrumes confits. L'élevage souligne la fraîcheur et de subtiles notes épicées. Une longueur en bouche exceptionnelle. Un vin ample et rare, né de la patience du vigneron.

La Cuvée Anniversaire se découvre dans une robe or et bronze brillant aux reflets ambrés et libère des arômes de fruits confits et d'écorce d'orange. De subtiles notes de miel et d'épices viennent souligner cette cuvée ample et équilibrée, portée par une tension minérale remarquable. Un vin né de la patience du vigneron, de la rigueur du froid hivernal et de l'expression d'un terroir d'exception.

ACCORD METS & VINS

S'il est très agréable seul ou avec un fromage affiné, ce vin mettra en valeur une cuisine gastronomique raffinée et racée ainsi que les plus beaux desserts.

Nos suggestions gastronomiques

Foie gras poêlé ou mi-cuit, une tranche de Fourme d'Ambert, ou encore une tarte fine à l'orange confite.



Élaborée à l'occasion des 330 ans d'histoire de la vigne et du vin de la Famille Bourgeois, cette édition limitée à 330 bouteilles rend hommage au temps, à la patience et à la transmission.

Un vin rare, façonné par un millésime d'exception, magnifié par le premier gel de l'hiver et célébrant l'histoire d'une famille de vigneronniers ancrée à Sancerre depuis 1696. Il incarne la continuité d'un savoir-faire familial, porté par l'exigence et le respect du terroir.