

HB

HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE BLANC  
ETIENNE HENRI

SILEX

« Un hommage au patriarche Etienne Henri qui fut un pionnier de l'utilisation de la barrique à Sancerre »

VITICULTURE & TERROIR

La cuvée « Etienne Henri » provient de nos plus vieilles vignes plantées sur nos coteaux argile et silex de Saint-Satur. Un terroir qui confère au vin une grande capacité de garde. Petits rendements, enherbement dans l'inter-rang, utilisation d'engrais organiques uniquement, limitation des intrants, tout est mis en œuvre pour que les raisins soient les plus parfaits possibles. Cette cuvée n'est produite que les meilleures années.

ACCORD METS & VINS

La puissance et la complexité de ce vin appellent des plats ayant une certaine personnalité. Le côté boisé ira très bien sur les poissons ou viandes blanches grillés et la rondeur de ce vin s'harmonisera avec certains plats en sauce ou à base de crème. Vivaneau grillé sur Sarments de Vignes Huile aux Epices, Poularde de Bresse aux Truffes et Crème de Châtaignes sont quelques heureux mariages.

VINIFICATION

L'amour pour le bois du patriarche Etienne Bourgeois (de son surnom Henri), l'a conduit à être le pionnier pour l'élaboration du Sancerre en barriques neuves. Une telle méthode de vinification impose une excellente qualité des raisins afin que naisse le meilleur équilibre du mariage bois et vin. La fermentation alcoolique uniquement effectuée en barriques (25% de fûts neufs) puis l'élevage durant 12 mois sur ses lies fines offre une grande complexité à ce vin.

RÉCOMPENSES

2016 Wine Enthusiast **94pts** *Editors' Choice*

2015 Wine Enthusiast **94pts** *Editors' Choice*

2015 Wine Spectator **94pts**

2015 The Wine Doctor **96pts**

2014 Wine Advocate **91pts**

« Features an alluring whiff of warm shortbread, along with a hint of macadamia nut. Stays racy and fresh overall. This will win fans for sure. »

2014 Wine Enthusiast **94pts**

2013 Wine Spectator **90pts**

2013 Wine Enthusiast **94pts** *Cellar Selection*

2012 Wine Spectator **90pts**

2012 Wine Enthusiast **94pts**

2011 Wine Enthusiast **92pts**

« The subtle wood focuses on enriching the fruit and bringing out its steel and citrus character. »

DÉGUSTATION

La robe d'un jaune pure et brillant annonce une cuvée pleine et généreuse. Son nez est épicé, vanillé avec des touches de fruits exotiques, et des notes minérales typique du terroir de silex. La bouche offre un très beau volume avec des accents quasi-crémieux, et un bel équilibre grâce à une colonne vertébrale fraîche et citronnée, qui donne au vin sa belle longueur. Concentré, plein et s'affirmant en finesse, ce vin très agréable même jeune se destine à une bonne garde. Avec le temps ses notes boisées se fondent dans le vin pour lui donner une superbe profondeur.

Terroir : Silex

Potentiel de garde : 8 à 12 ans

Température de service : 10-11°C

