



HENRI BOURGEOIS

JADIS

SANCERRE BLANC
MARNES KIMMÉRIDIENNES

Fusion parfaite du sauvignon blanc et d'un terroir unique, cette cuvée emblématique du Domaine Henri Bourgeois présente une fraîcheur croquante, des notes exotiques et une longueur exceptionnelle.

TERROIR & VITICULTURE

Les marnes kimméridgiennes concentrent des fossiles d'huîtres en forme de virgule (*ostrea virgula*) sur la Côte de Chavignol. Le rendement est naturellement faible ; utilisation d'engrais biologiques uniquement ; enherbement entre les rangs.

EN CONVERSION BIO.

VINIFICATION

2 jours de **clarification naturelle** en cuves après pressurage doux du raisin.

Fermentation alcoolique pour partie en **cuves inox** thermorégulées et en **demi-muids** de chêne (600L).

Élevage de 12 mois en fûts de chêne de 600L ayant déjà servi pour plusieurs vins, avec un bâtonnage manuel pour remettre les lies en suspension et conférer au vin sa rondeur et sa complexité. Le soutirage et la mise en bouteille sont opérées selon les cycles lunaires.

Mise au **repos 6 à 12 mois** en cuve avant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

2020 Wine Enthusiast
2019 James Suckling
2019 Wine Spectator
2019 Wine Enthusiast
2019 Robert Parker
2018 Wine Enthusiast

94 pts
92 pts
93 pts
94 pts
94 pts
94 pts Cellar Selection

DÉGUSTATION

Température de service : 12-13°C
Potentiel de garde : 6-8 ans

Œil : Or vert brillant

Nez : Fruits exotiques, mangue verte, agrumes, miel et notes de mentholées

Bouche : Puissant, rond et harmonieux ; une longueur en bouche remarquable ; étonnamment rafraîchissant de par sa grande minéralité

Souvenir d'une mer qui fût et n'est plus, « Jadis » offre une couleur or cristalline et solaire, soutenue par des notes exotiques de mangue et un brin d'air marin. La bouche, ample, mélange avec gourmandise les agrumes mûrs et des pointes salines de coquilles d'huîtres. La finale, fraîche et légère, est permise par un élevage rigoureusement précis.

ACCORD METS & VINS

Se marie à merveille avec un poisson, des crustacés, une viande blanche ou des recettes « sucré-salé ».

