



# HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

## SANCERRE BLANC JADIS

MARNES KIMMÉRIDIENNES



« Un hymne aux grands Sauvignons »  
Guide Bettane & Desseauve 2014

### VITICULTURE & TERROIR

Cette cuvée est une sélection de parcelles issues des Marnes Kimméridgiennes, reconnaissables aux milliers de petites coquilles d'huitres en forme de virgule (*ostrea virgula*), de la célèbre et historique Côte de Chavignol qui bénéficie d'une très belle exposition. 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.

### VINIFICATION

Après un pressurage doux, le vin est laissé à débourber pendant 2 jours à basse température en cuve inox. Puis le jus de raisin est fermenté dans des demi muids de 600 litres. Soutiré et mis en bouteille en tenant compte des cycles lunaires après 14 mois d'élevage, ce vin est laissé au repos plusieurs mois dans nos caves avant la commercialisation. Chaque étape de la vinification vient développer le potentiel de garde de cette cuvée.

### ACCORD METS & VINS

Une cuisine originale sachant allier les goûts d'ici et d'ailleurs sera la bienvenue. Les associations salé-sucré font de très beaux mariages avec le Jadis : un suprême de volaille au miel et romarin, ou pour le poisson un bar grillé au fenouil. Coté fromage, un St-Nectaire fermier ou un oka du Québec tiédi au four avec un peu de Miel, le tout servi sur une pêche tranchée fera des merveilles.

### DÉGUSTATION

Sa robe d'or vert, a de beaux reflets brillants et lumineux. Son nez est expressif et complexe. Il évolue tout au long de la dégustation. Il s'ouvre avec panache sur de délicieuses notes de carambole, de menthol, de mangue verte et d'agrumes. La bouche est puissante, pleine, faite de sensations amples et harmonieuses. On croque le raisin frais en bouche, qui trouve du relief à travers une minéralité aiguë et une petite note très désaltérante. Le gras est soutenu par une juste vivacité. La persistance gustative et la rétro-olfaction sont particulièrement longues. Un très beau potentiel de garde!

### RÉCOMPENSES

<b>2017</b>	Wine Enthusiast	<b>93pts</b>
<b>2016</b>	Wine Enthusiast	<b>94pts</b>
<b>2016</b>	Wine Spectator	<b>91pts</b>
<b>2015</b>	Wine Spectator	<b>93pts</b>
<b>2015</b>	Wine Enthusiast	<b>95pts</b>
<b>2015</b>	The Wine Doctor	<b>95pts</b>
<b>2014</b>	Wine Enthusiast	<b>94pts</b>
<b>2014</b>	Wine Spectator	<b>93pts</b>
<b>2014</b>	Wine Advocate	<b>93pts</b>
<b>2013</b>	Wine Enthusiast	<b>94pts</b>
<b>2013</b>	Wine Spectator	<b>88pts</b>
<b>2012</b>	Wine Enthusiast	<b>95pts</b>
<b>2012</b>	Bettane & Desseauve	<b>15,5/20</b>
<b>2011</b>	Wine Enthusiast	<b>95pts</b>

« A tour de force of Sauvignon Blanc... »

**Terroir :** Marnes kimméridgiennes  
**Potentiel de garde:** De 10 à 15 ans  
**Température de service :** 10-11°C

