



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUME

SANCERRE BLANC D'ANTAN

SILEX

« D'un « charisme » étonnant et d'une grande pureté, ce vin présente une belle harmonie entre fruits, minéralité et saveurs épicées. »



VITICULTURE & TERROIR

Ce vin est issu d'une parcelle de Sauvignon plantée dès 1936 sur le coteau le plus riche en pierres de silex de notre vignoble. Certains n'hésitent pas à en parler comme d'une « infusion de caillou ». Vieilles vignes, 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

Le Sancerre d'Antan est vinifié dans le respect des méthodes ancestrales : pressurage doux, fermentation en barriques âgées puis élevage d'une année sur lies très fines. Le vin n'a été ni collé ni filtré et seulement deux soutirages sont effectués en respectant le cycle lunaire avant la mise en bouteilles. Les bouteilles sont ensuite gardées « au repos » dans nos caves quelques mois avant commercialisation.

ACCORD METS & VINS

Ce vin se marie merveilleusement avec les crustacés (un homard rôti), les poissons (turbot au jus de viande) et viandes blanches (ris de veau à la broche au jus de truffes). En fromage, un vacherin du mont d'or et des poires séchées feront un beau mariage.

DÉGUSTATION

Ce vin, généreusement aromatique, exprime un nez d'une grande précision qui évoque le citron vert, la verveine et le silex. La bouche, très équilibrée, suggère des touches fraîches de pamplemousse, d'amande douce, d'aubépine, et un boisé léger et très distingué qui apporte quelques notes de noix de coco. Sa minéralité lui donne une grande longueur en bouche. Concentré, plein et s'affirmant en finesse, ce vin très agréable dans sa jeunesse mérite d'être gardé pour affirmer toute sa complexité. Ne pas hésiter à le carafier.

RÉCOMPENSES

2017	Wine Enthusiast	94pts
2016	Wine Enthusiast	94pts
2015	Vivino Wine Style Awards 2018	
2015	Wine Enthusiast	94pts <i>Cellar Selection</i>
2014	Wine Spectator	92pts <i>Top Score</i>
2013	Wine Enthusiast	93pts
2012	Wine Advocate	94pts
2010	Gault & Millau 2014	16,5/20

Terroir : Silex
Potentiel de garde : 8-10 ans
Température de service : 10-11°C