

Henri Bourgeois

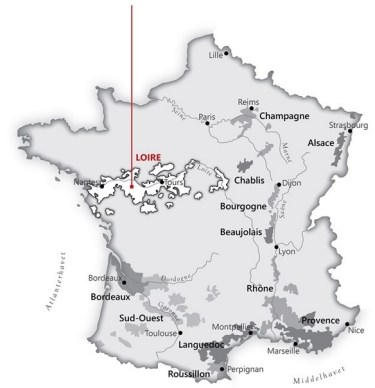


Bourgeois-familien i Loire er nært beslægtet med landsbyen Chavignol i Sancerre, der også lægger navn til den berømte gedeost, Crottin de Chavignol, der er blevet produceret her siden 1600-tallet. Igennem ti generationer har Bourgeois-familien viet deres lidenskab til Sauvignon Blanc- og Pinot Noir-dyrkning, resulterende i nogle af appellationens absolut bedste og mest terrior-tro vine.

I 1950'erne solgte Henri Bourgeois og hans familie markbesiddelserne i de nærliggende dal-områder og søgte mod de højere beliggende skrånninger. Turen op igennem hovedgaden i Chavignol vidner således om Bourgeois-familiens ekspansionslyst og succes. Deres første hus, den første lagringskælder, hotellet med den hyggelige bistro og den ambitiøse gourmetrestaurant, sluttende ved byens højeste punkt, hvor en moderne "gravity feed" vingård for nylig er færdiggjort efter alle kunstens regler, og som også i fremtiden vil sikre vine af konstant høje kvaliteter under Bourgeois-navnet, der dagligt nydes på nogle af verdens allerbedste restauranter.

I dag varetages driften af familieejendommen af Jean-Marie Bourgeois sønner; Arnaud, Lionel og Jean-Christophe. Familiens ældste søn, Jean-Marc, gik kokkevejen, og efter en årrække hos prestigøse restauranter i Paris og Bourgogne, står han i dag for familiens hotel, bistro og gourmetrestaurant, Les Monts Damnés - De forbandede bjerge, opkaldt efter de sydvendte parcellskrånninger, der ligger som et amfiteater rundt om Chavignol, og hvorfra Henri Bourgeois bedste Sancerre-vine kommer.

De samlede markbesiddelser i Sancerre og Pouilly-Fumé dækker over 72 hektar fordelt på ikke færre end 124 parceller, men også den 42 hektar store New Zealandske vingård, Clos Henri i Marlborough, der siden 2013 har været økologisk certificeret.



www.henribourgeois.com