



HENRI BOURGEOIS

SANCERRE & POUILLY-FUMÉ

**REVUE DE PRESSE
2011**

LA COTE DES MONTS DAMNES

Millésime 2009 :

- **84/100 au Concours Mondial du Sauvignon 2011 ;**
- **3 étoiles dans Decanter, presse anglaise, en mars 2011 ;**
- **Ligers d'Or au Concours des vins du Val de Loire 2011 ;**
- commenté dans **In Vino Veritas, presse belge, en avril 2011** et dans **Medi Spere, presse belge, en mars 2011** : « Robe blanc vert, elle se saupoudre d'or. Nez délicat, il s'exprime à petit pas, par notes successives, d'abord fruitées, pêche de vigne, abricot et rhubarbe confite, puis glisse sur l'anisé du fenouil, l'épice du poivre, avant l'effluve suave de la fleur de sureau. Bouche tranchante ! Le minéral semble couper la langue, griffure vite apaisée par l'onctuosité du fruit qui contraste avec le caractère volontaire de vin. Un zeste de pamplemousse renforce la fraîcheur des groseille blanche, poire croquante et pomme acidulée. Ensuite la mangue pulpeuse arrondit les angles, jusqu'au moment où l'ortie vient piquer les papilles tandis que réapparaît l'assise minérale. Ce joli blanc plutôt percutant fonctionne à l'évidence avec les fromages de chèvre, le Chavignol en tête. Mais il serait dommage de le réduire à ce seul emploi, la charcuterie lui trouve un effet dégraissant. Ainsi, il révèle le goût de la bonne cochonnaille en lui ôtant l'excès de gras et de sel. Le veau est également son ami, travaillé simplement ou à la crème. Sans surprise, les fruits de mer, telle la langoustine froide ou chaude, ou encore les poissons de rivière ne dédaignent pas son voisinage. » ;
- cité dans **In vino Veritas, presse belge, en mars 2011 ;**
- cité au **Guide Hachette 2011** pour son équilibre et ses arômes plaisants de pêche de vigne, debourgeon de cassis

Millésime 2008 :

- cité dans **Cot & Pêche, magazine français, en janvier 2011 ;**
- **16/20 au Gault Millau 2011** : « Ce grand terroir de Chavignol s'ouvre des notes de carambole, d'angélique et d'agrumes confits. La puissance du cru est contrastée par des notes crayeuses qui évoquent certains chablis ; la persistance est superbe. »
- **3 ½ étoiles sur LeDevoir.com, site belge, en octobre 2010** : « Vin ample et gras en raison d'un sous-sol compact où l'argile fossilisée combinée à un amphithéâtre bien exposé (les fameux Monts Damnés) ajoutent en épaisseur et en densité, tout en demeurant élégant et satiné. Le mot « minéral » prend ici tout son sens Racé et séduisant. » ;
- **92/100 dans Wine Enthusiast Magazine, presse américaine, en août 2010 ;**
- cité dans **Horeca Magazine, magazine belge, en septembre 2010** : « Jaune soutenu, nez minéral et délicatement fruité aux notes exotiques. Un vin charnu et très concentré. Rondeur et souplesse en fin de bouche. » ;
- **médaille d'Argent au Concours Mondial du Sauvignon 2010 ;**
- **dans Livets Goda, presse suédoise, en juin 2010 ;**
- **dans Weinwirtschaft, presse allemande, en mai 2010.**