

# 2014 Bourgogne Rouge Henri Boillot

## Henri Boillot



**Perfektion i Bourgogne - referenceproducent i Puligny-Montrachet, Meursault og Volnay** Henri Boillot er siden slutningen af 1990'erne blevet en referenceproducent og en af Bourgognes lysende stjerner. Henri er 5. generation på Domainet og er en uheldredelig perfektionist. Intet, absolut intet, overlades til tilfældigheder.

### **Banebrydende friskhed og mineralitet**

Udover at Boillot har fokus på, at hver vin skal afspejle sit terroir, så er han besat af at få en uhørt friskhed og mineralitet frem i vinene. Til det formål får Henri Boillot lavet specielle fade til sine hvidvine, som er lidt større end normalt, for netop at bevare størst mulig friskhed og mineralitet. Disse 350 liters fade er endog ved at danne skole hos andre producenter ift. de traditionelle fade på 228 liter. Henri laver vin på druer fra egne marker, men også såkaldte negocevine, dvs. vin lavet på druer fra andre vinbønders marker, som Henri har indgået langtidskontrakter med - men alle vine laves efter samme kompromisløse metode. Henri har også udvidet besiddelserne med nye marker i Côte-de-Nuits nord for Beaune.

### **Bourgogne Rouge**

Henri Boillot mener at kvaliteten ikke alene skal være i orden, men mere end det, til eksempel er hans "almindelige" Bourgogne rouge således hovedsagligt lavet på deklassificerede Volnay Village og Volnay 1. Cru druer, samt 20% Santenay. Således er Henri Boillots "visitkort" i orden og man får straks lyst til at gå på opdagelse i hans øvrige vine Bag etiketten af "Bourgogne rouge" gemmer der sig en vin, som hæver sig dimensioner over den simple klassifikation. Vinen besidder selvsagt ikke samme kompleksitet og koncentration som Boillots topvine, men den rummer indiskutabelt elementer fra de fine marker, og dét til en trediedel af prisen!

**Druerarter:** 100% Pinot Noir

**Anbefalet til:** Dyr- og fuglevildt, okse- og lammekød. Kraftige fiskeretter.

**Fadlagring:** 12 mdr. på 100% franske egetræsfade

Jyllands Posten: ★★★★★