

ESTATE

2024

MARLBOROUGH PINOT NOIR

CLOS HENRI

SUMMARY

À Clos Henri, nous avons la chance de cultiver nos vignes sur un seul domaine viticole. Nos vins de domaine sont élaborés en hommage à la diversité des terroirs de notre vignoble ; ils sont issus d'un assemblage de différentes parcelles issues de nos trois types de sols. Nous espérons vous faire voyager jusqu'à notre domaine grâce à ces vins qui célèbrent le meilleur de nos vignobles par leur minéralité élégante et offrent une expression pure de Marlborough.

ORIGINE

Sous-région Vallée de Wairau
Région Marlborough
Pays Nouvelle-Zélande
Coordonnées -41,524236, 173,758762

COMPOSITION

Cépage Pinot Noir
Domaine 100%
Âge de la vigne 10 - 20 ans
Rendement 7 Tonnes/ hectare
Densité 4000 plants/ha
Trellis Double Guyot

VITICULTURE

Conformément à la tradition française, notre vignoble est planté en haute densité. Cela favorise la concurrence entre les vignes et limite leur vigueur, ce qui permet aux vignes de concentrer leur énergie sur les baies (plutôt que sur le feuillage) - donnant ainsi des baies concentrées. La culture sans irrigation et les pratiques de viticulture biologique nous permettent également d'assurer l'équilibre naturel de la vigne en lui imposant un stress juste au bon niveau. Cela oblige les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sol, permettant ainsi d'obtenir l'expression la plus pure de notre terroir.

TERROIR

Nos vins de domaine proviennent de sols situés au point de rencontre de deux périodes glaciaires : les glaciations d'Otiran et de Waimaungan. De ce fait, on trouve trois types de sols distincts, à savoir les argiles de Wither et de Broadbridge et les roches de greywacke.

CLIMATE

Facteur	Saison de culture 2024	Moyenne à long terme pendant la saison de croissance	Année civile 2024	Année civile Moyenne à long terme
Précipitations	374 mm	623 mm	506 mm	620 mm
Jours-degrés de croissance	1386 h	1489 h	1478 h	1588 h
Température moyenne	13.2 °C	13.6 °C	13.7 °C	13.8 °C

MILLÉSIME

L'année 2024 a offert des conditions idéales pour une récolte exceptionnelle. Des journées chaudes, un temps très sec et l'amplitude thermique automnale qui s'est manifestée dès le mois de mars ont favorisé une structure ferme et une pureté variétale intense, tant pour nos sauvignons blancs que pour nos pinots noirs.

DÉGUSTATION

Il s'agit d'un assemblage captivant alliant élégance et audace. Au nez, il offre des notes de framboises, d'épices douces et une touche de violette ; la bouche s'épanouit harmonieusement avec des saveurs juteuses et vives de fruits rouges, entremêlées de cerises mûres et de prunes rouges Doris. Dans l'ensemble, le millésime 2024 est un millésime exceptionnel de notre Pinot Noir du domaine, avec une finale satisfaisante et longue. C'est un millésime à boire dès maintenant ou à conserver jusqu'à 8 ans.

VINIFICATION

Après les vendanges, les grappes sont triées avec soin ; 10 à 20 % sont conservées en grappes entières, tandis que le reste est égrappé avant d'être transféré par gravité dans de grandes cuves ouvertes en acier inoxydable, sans foulage. Après une semaine de macération à froid, la fermentation naturelle commence. Nous visons une extraction légère grâce à des remontages doux et évitons le pigeage afin de privilégier l'extraction alcoolique.

La fermentation et la macération post-fermentaire peuvent durer jusqu'à trois semaines. Le vin est ensuite élevé dans de grandes cuves en chêne français (7 500 l) pendant 11 mois.

L'élevage en grandes cuves de chêne, plutôt qu'en fûts plus petits, confère au vin un bel équilibre avec des notes boisées subtiles qui enrichissent la structure tout en conservant l'intensité aromatique et la vivacité.

Sucres résiduels: <1g/L
Alcool: 14%
Garde: 8 - 15 years

ACCORDS

À déguster avec un tataki de thon ou un poulet iranien arrosé de sauce, tout juste sorti du barbecue au charbon de bois. À servir entre 12 °C et 16 °C.

