

ESTATE

2025

MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Chez Clos Henri, nous avons la chance de cultiver nos vignes sur un seul domaine viticole. Nos vins sont élaborés en hommage à la diversité des terroirs du vignoble, à partir d'un assemblage de différentes parcelles issues de nos trois sols. Nous espérons vous transporter dans notre domaine grâce à ces vins qui célèbrent le meilleur de nos vignobles avec une minéralité élégante et offrent une expression pure de Marlborough.

ORIGINE

Sous-région Wairau Valley
Région Marlborough
Pays New Zealand
Coordonnées -41.524236, 173.758762

COMPOSITION

Variété Sauvignon Blanc
Cultivé sur le domaine 100%
Âge de la vigne 10 - 20 ans
Rendement 10 Tonnes/ hectare
Densité 4,000 plants/ha
Treillis 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 raisins de concentrer leur énergie dans les fruits (plutôt que dans le feuillage), donnant ainsi des baies concentrées. La culture sans irrigation et les pratiques de gestion biologique nous permettent également d'assurer l'équilibre naturel des vignes en les soumettant à un stress juste suffisant. Cela oblige les racines à s'enfoncer plus profondément dans le sol, obtenant ainsi l'expression la plus pure de notre terroir.

TERROIR

Nos vins de domaine proviennent de sols situés au confluent de deux périodes glaciaires : les glaciations Otiran et Waimaungan. Il en résulte trois types de sols distincts, à savoir les argiles Wither & Broadbridge et les pierres Greywacke.

CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2025	Période de croissance moyenne	Année civile 2024	Année civile moyenne
Précipitations	341 mm	358 mm	505.6 mm	639 mm
Degrés-jours de croissance	1461 h	1403 h	1471 h	1588 h
Température moyenne	16 °C	15.6 °C	13.6 °C	12.9 °C

MILLÉSIMES

La saison 2025 a été fascinante. Après une floraison fraîche et sèche, il était évident dès le début que nous allions connaître une récolte abondante. Nous avons donc donné la priorité à l'éclaircissage des pousses et des grappes afin de contrôler le rendement et la pression des maladies. Malgré un mois de décembre sec et chaud, la saison s'est rafraîchie après Noël et nous avons entamé une lente progression vers la maturation, avec de nombreux jours nuageux et des températures plus fraîches que la normale en février et mars. Les sauvignons blancs de 2025 présentent donc une belle maturité, une belle densité et une belle richesse, tempérées par une minéralité pure et concentrée due à une maturation plus lente.

DÉGUSTATION

Frais, minéral et acidulé, le Sauvignon Blanc 2025 Estate regorge d'arômes vifs d'agrumes, de mandarine et de fleur de yuzu. La bouche est légère et rafraîchissante, avec des saveurs d'ananas, de pêche et de zeste de citron Meyer. L'acidité juteuse équilibre l'intensité des notes fruitées d'une saison sèche. Le 2025 présente une excellente pureté du terroir, avec une finale minérale persistante.

VINIFICATION

Après avoir récolté les raisins à la machine, nous les pressons délicatement et séparons le jus de goutte du jus de presse à l'aide de fractions de pressage.

Après trois jours de décantation, le jus est soutiré de ses lies et fermenté dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver la pureté du fruit et des arômes.

Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant trois mois, période durant laquelle nous procédons à un brassage des lies, ce qui permet au vin de se stabiliser naturellement et de gagner en complexité.

Le vin obtenu est texturé, complexe et rond, mettant en valeur nos terroirs uniques.

Sucres résiduels : <1g/L
Alcool : 13.5%
Potentiel de garde : 5 ans

ACCORDS

À servir seul à l'apéritif ou à accompagner d'un cabillaud bleu pêché à la ligne et d'un sambal à la papaye.
À servir entre 10 °C et 12 °C.

