

OTIRA

PIERRES GLACIAIRES 2024

SAUVIGNON BLANC – CUVÉE PARCELLAIRE

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Nommée en référence à l'ancienne période glaciaire qui a façonné ce terroir d'exception, Otira est l'expression la plus pure des sols pierriers situés sur les terrasses de notre domaine. Formés il y a 75 000 ans, ces sols drainés donnent naissance à des vins à la minéralité élégante et à la structure remarquable.

ORIGINE

Sous-région Vallée de Wairau
Région Marlborough
Pays Nouvelle-Zélande
Coordonnées -41.524236, 173.758762

COMPOSITION

Cépage Sauvignon Blanc
Cultivé au domaine 100%
Âge des vignes 18 - 20 ans
Rendement 8 tonnes/ ha
Densité de plantation 4 000 plants/ ha
Taille Guyot double

VITICULTURE

Fidèles à la tradition française, nos vignes sont plantées en haute densité, ce qui encourage la concurrence entre les ceps et limite leur vigueur. Cela force la vigne à concentrer son énergie dans les raisins plutôt que dans le feuillage, donnant naissance à des baies plus concentrées.

Nous pratiquons une viticulture sans irrigation et en agriculture biologique, favorisant un équilibre naturel de la vigne. En limitant l'accès à l'eau, nous encourageons les racines à s'enfoncer dans le sol pour puiser les ressources en profondeur et révéler toute la richesse du terroir.

TERROIR

Cette cuvée provient de notre parcelle des Pierres Glaciaires d'Otira. Ce sol vieux de 75 000 ans est composé de pierres de grauwacke qui se sont déposées lorsque le glacier s'est retiré vers le sud en direction de la côte ouest.

CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2024	Période de croissance moyenne	Année 2024	Moyenne sur l'année
Précipitations	233.8 mm	358 mm	505.6 mm	639 mm
Degrés-jours de croissance	1347 h	1403 h	1471 h	1588 h
Température moyenne	15,5 °C	15,6 °C	13,6 °C	12,9 °C

MILLÉSIME

Nous avons été ravis d'avoir eu l'occasion de découvrir le meilleur de Marlborough en 2024. La période de croissance a bénéficié d'un niveau de chaleur idéal, suivi d'une saison plus fraîche pendant la véraison. Il en a résulté un processus de maturation lent et régulier, qui a permis un développement en douceur des paramètres physiologiques de la vigne. Ces conditions parfaites ont permis d'obtenir des fruits fins, aptes au vieillissement et raffinés, donnant naissance à des vins qui continueront à s'améliorer au cours des prochaines années.

DÉGUSTATION

Des arômes mûrs portés par une expression délicate : le sureau et le miel de trèfle apportent de la complexité aux notes de pomme citronnée, qui s'épanouissent sur un palais sec, subtilement zesté.

La finale, tout en élégance, révèle en 2024 un vin d'une grande finesse, précis et frais, soutenu par une acidité vive aux accents d'agrumes.

VINIFICATION

Une fois réceptionnées à la cave les raisins sont pressés, délicatement, directement dans des cuves, ce qui nous permet de conserver la fraîcheur aromatique du vin. Le recours au fractionnement des presses - séparant les jus de goutte des jus de presse plus intenses - permet de conserver élégance et finesse. La fermentation s'effectue à 85 % en cuves inox, tandis que les 15 % restants fermentent naturellement en fûts de chêne français neutres et en demi-muids autrichiens (600 L). Le vin est ensuite élevé sur ses lies fines jusqu'à 9 mois, avec des bâtonnages réguliers. Ce procédé nous permet d'obtenir un Sauvignon Blanc rond, avec du corps et de la richesse. Les vins poursuivent leur élevage en cuve avant la mise en bouteille, puis sont commercialisés à l'automne suivant la récolte.

Sucres résiduels : <2 g/L

Alcool : 14%

Potentiel de garde : 5 – 10 ans

ACCORDS

Servir avec du poisson frais pêché à la ligne, comme le vivaneau ou la morue, ou accompagner d'une tarte au fromage de chèvre et aux figues.



AMW
APPELLATION
MARLBOROUGH WINE

