

WAIMAUNGA

ARGILES ÉOLIENNES 2023

PINOT NOIR – CUVÉE PARCELLAIRE

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Nommé d'après la période glaciaire ancienne qui a façonnée ce terroir exceptionnel, Waimaunga est l'expression la plus pure des sols argileux que l'on trouve sur les collines de notre domaine. Formés il y a 250 000 ans, ces sols riches et stratifiés donnent des vins denses, généreux et riches.

ORIGINE

Sous-région Southern Valleys
Région Marlborough
Pays Nouvelle-Zélande
Coordonnées -41.524236, 173.758762

COMPOSITION

Cépage Pinot Noir
Cultivé au domaine 100%
Age de la vigne 15- 20 ans
Rendement 6 tonnes / ha
Densité 5,500 pieds / ha
Taille Double Guyot

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 parcelle provient de nos argiles Waimaunga, un sol vieux de 250 000 ans composé de "Loess" éolien déposé sur des cônes morainiques glaciaires.



MILLÉSIME

2023 nous a assurément tenus en haleine : un changement en milieu de saison, pendant la floraison, nous a fait passer d'une saison potentiellement désastreuse à une saison qui a dépassé toutes nos attentes. Une période de maturation plus fraîche a donné lieu à une excellente récolte chaude et sèche, nous permettant de prolonger le temps de maturation des fruits. Cela a favorisé une structure ferme et une pureté variétale intense, tant pour notre sauvignon blanc que pour nos pinots noirs.

DÉGUSTATION

Notre Pinot Noir Parcelaire met en valeur son terroir unique avec une expression audacieuse et juteuse du millésime chaud et sec. Il regorge d'arômes de mûre, de cerise et de prune mûres, complétés par des notes d'épices, de vanille et de feuille de tabac. La bouche est corsée et riche, avec des tanins veloutés et une finale persistante.

VINIFICATION

Après la récolte à la main, les grappes sont soigneusement triées et 10 à 20 % sont conservées en grappes entières, tandis que le reste est égrappé avant d'être transféré par gravité dans de grandes cuves de chêne français sans foulage.

Après une semaine de macération à froid, la fermentation naturelle commence. Nous recherchons une extraction légère grâce à un remontage doux et sans pigeage afin de privilégier l'extraction alcoolique. La fermentation et la macération post-fermentaire durent jusqu'à trois semaines. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois dans des fûts de chêne français à 100 %, dont 20 % sont neufs.

Surcres résiduels : <1 g/L
Alcool : 14.5%

Potentiel de garde : 10 – 20 ans

ACCORD

Waimaunga est un excellent accompagnement pour les viandes de gibier. Servez-le avec une épaule d'agneau rôtie à feu doux ou du chevreuil en croûte de sumac et de poivre.



CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2023	Période de croissance moyenne	Année 2023	Moyenne sur l'année
Précipitations	369 mm	358 mm	462 mm	639 mm
Degré jour de croissance	1385 h	1403 h	1614 h	1588 h
Température moyenne	15,7 °C	15.6 °C	13,6 °C	12,9 °C