

WAIMAUNGA

ARGILES ÉOLIENNES 2024

PARCELLAIRE - SAUVIGNON BLANC

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Tirant son nom de l'ancienne période glaciaire qui a façonné ce terroir exceptionnel, Waimaunga incarne à la perfection les sols argileux des coteaux de notre domaine. Formés il y a 250 000 ans, ces sols riches et stratifiés donnent naissance à des vins denses, généreux et riches.

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 15 - 20 ans
Rendement 6 Tonnes/ hectare
Densité 5500 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 biologiques 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, ce qui nous permet d'obtenir l'expression la plus pure de notre terroir.

TERROIR

Ce terroir provient de nos argiles de Waimaunga, un sol vieux de 250 000 ans composé de loess éolien déposé sur des cônes morainiques glaciaires.

MILLÉSIME

Le millésime 2024 se caractérise par son équilibre concentré, conséquence d'une saison aride marquée par El Niño, qui a enregistré les précipitations les plus faibles depuis près d'un siècle. Des rendements limités et un été ensoleillé ont concentré les arômes, donnant naissance à des vins qui se distinguent par une densité affirmée et opulente, soutenue par cette acidité cristalline qui reste la marque de fabrique du climat frais de Marlborough.

DÉGUSTATION

Le Waimaunga Pinot Noir 2024 offre un profil aromatique séduisant de framboise, de grenade et de cerise noire, soutenu par des notes savoureuses de poivre noir et de noisette grillée. En bouche, ce vin se caractérise par son opulence tout en restant équilibré et précis. Des tanins veloutés encadrent un bouquet somptueux de fruits noirs, qui s'achève sur une finale longue et savoureuse.

VINIFICATION

Après la récolte manuelle, les grappes sont soigneusement triées : 10 à 20 % sont conservées en grappes entières, tandis que le reste est égrappé avant d'être transféré par gravité dans de grandes cuves en chêne français, 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 durent jusqu'à trois semaines. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois dans des fûts 100 % chêne français, dont 20 % sont neufs.

Sucres résiduels <1g/L
Alcool: 14%
Garde: 10 - 20 ans

ACCORDS

Le Waimaunga accompagne à merveille 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.



CLIMATE

Facteur	Saison de culture 2025	Moyenne à long terme saison de croissance	Année civile 2025	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