

# WAIMAUNGA

ARGILES ÉOLIENNES 2024

SAUVIGNON BLANC – CUVÉE PARCELLAIRE

# CLOS HENRI

## RÉSUMÉ

Nommée en référence à l'ancienne période glaciaire qui a façonné ce terroir d'exception, Waimaunga est l'expression la plus pure des sols argileux présents sur les coteaux de notre domaine. Formés il y a 250 000 ans, ces sols riches et stratifiés donnent naissance à des vins d'une grande densité, à la générosité affirmée et à la belle richesse aromatique.

## ORIGINE

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

## COMPOSITION

**Cépage** Sauvignon Blanc  
**Cultivé au domaine** 100%  
**Âge des vignes** 15 - 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 parcelle provient de nos argiles Waimaunga, un sol vieux de 250 000 ans composé de "Löss" éolien déposé sur des cônes morainiques glaciaires.

## CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2024	Période de croissance moyenne	Année 2024	Moyenne sur l'année
<b>Précipitations</b>	233,8 mm	358 mm	505,6 mm	639 mm
<b>Degrés-jours de croissance</b>	1347 h	1403 h	1471 h	1588 h
<b>Température moyenne</b>	15,5 °C	15,6 °C	13,6 °C	12,9 °C

## MILLÉSIME

Nous avons été chanceux 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

Un nez expressif et complexe s'ouvre sur des arômes éclatants de mangue, de goyave et d'ananas frais, relevés d'une touche de menthol et de fleur de sureau. En bouche, le vin se montre généreux, rond et séduisant, avec une belle intensité fruitée et une finale rafraîchissante aux accents de mandarine mûre et de minéralité crayeuse.

## 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** : 13.5%

**Potentiel de garde** : 5 – 10 ans

## ACCORDS

Waimaunga est un compagnon fantastique pour les poissons, les crustacés et les viandes blanches. Ou faites-vous plaisir avec une tranche de Comté et une ficelle fraîchement cuite.

