

SOLANGE

BLANC DE NOIRS
METHODE TRADITIONNELLE

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Nommée en l'honneur de Solange, l'épouse d'Henri Bourgeois, la Méthode Traditionnelle « Solange » rend hommage à sa mémoire et au rôle essentiel qu'elle a joué à Clos Henri. Éponyme de notre célèbre chapelle, Solange veille symboliquement sur les petites parcelles de Pinot Noir qui s'épanouissent sous son regard.

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 5 tonnes/ ha
Densité de plantation 5,000 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 de Waimaunga Windblown. Ce sol vieux de 35 000 ans est composé de "Löss" éolien qui s'est déposé sur des cônes alluviaux rocheux d'origine glaciaire.

CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2022	Période de croissance moyenne	Année 2022	Moyenne sur l'année
Précipitations	414 mm	358 mm	830 mm	639 mm
Degrés-jours de croissance	1408 jours	1403 jours	1560 jours	1588 jours
Température moyenne	15.8 °C	15.6 °C	13.8 °C	12.9 °C

MILLÉSIME

2022 a été une année difficile : faibles rendements et fortes précipitations. Tempérés par la pluie, nous avons pris notre temps et attendu que les fruits retrouvent leur concentration avant de les cueillir. Cette maturation progressive a permis d'obtenir un vin complexe et fascinant qui exprime les nuances du cépage et du terroir exceptionnel dont il est issu.

DÉGUSTATION

Le millésime Blanc de Noirs 2022 présente des bulles exceptionnellement fines et régulières, avec des notes de pêche blanche, de brioche à la framboise fraîche et de fraises blanches. La bouche offre des arômes fruités qui reflètent le nez, avec une mousse fine, saline et vive. Un vin charmant qui continuera à se bonifier et à vous récompenser dès le jour de son achat et jusqu'en 2030 et au-delà.

VINIFICATION

Les raisins ont été légèrement pressés en grappes entières, puis le moût a été fractionné selon les paliers de pression. 60 % ont été sélectionnés pour une fermentation en cuve inox afin de préserver la pureté du fruit et la finesse, tandis que les 40 % restants ont fermenté et vieilli en fûts de chênes neutres. Le vin de base a été élevé sur lies pendant 10 mois, en partie en cuve inox et en partie en chêne neutre, avant le tirage. Après la mise en bouteille, le vin est conservé dans une cave fraîche pour permettre une fermentation lente en bouteille et une seconde période sur lies. Après un minimum de 18 mois « sur latte », quelques centaines de bouteilles sont dégorgées par lots pour leur mise en marché.

Dosage : 6 g/L
Alcool : 13,5%
Sur lies : 20 – 24 mois
Tirage : Mars 2023
Dégorgement : décembre 2024

ACCORD

Ce Blanc de Noirs vif se déguste idéalement seul ou accompagné d'huîtres fraîchement écaillées.

