

# SOLANGE

BLANC DE NOIRS 2023

MÉTHODE TRADITIONNELLE

# CLOS HENRI

## RÉSUMÉ

Nommée en l'honneur de l'épouse d'Henri Bourgeois, la « Solange » Méthode Traditionnelle rend hommage à sa mémoire et à son rôle essentiel au Clos Henri. Étant l'homonyme de notre célèbre chapelle, Solange veille avec soin sur les petites parcelles de pinot noir qui s'étendent à la vue de la chapelle.

## ORIGINE

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

## COMPOSITION

**Cépage** Pinot Noir  
**Domaine** 100%  
**Âge de la vigne** 15 - 20 years  
**Rendement** 5 Tonnes/ hectare  
**Densité** 5,000 plants/ha  
**Treillis** 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

Cette parcelle provient de notre site de Waimaunga Windblown Clays. Ce sol, vieux de 35 000 ans, est constitué de loess éolien qui s'est déposé sur des cônes alluviaux glaciaires caillouteux.

## CLIMATE

| Facteur                           | Saison de culture 2023 | Moyenne à long terme saison de croissance | Année civile 2023 | Année civile Moyenne à long terme |
|-----------------------------------|------------------------|-------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------|
| <b>Précipitations</b>             | 369 mm                 | 358 mm                                    | 462 mm            | 639 mm                            |
| <b>Jours-degrés de croissance</b> | 1385 h                 | 1403 h                                    | 1614 h            | 1588 h                            |
| <b>Température moyenne</b>        | 15.7 °C                | 15.6 °C                                   | 13.7 °C           | 12.9 °C                           |

## MILLÉSIME

L'année 2023 nous a assurément tenus en haleine : malgré des conditions météorologiques difficiles en début de saison, le passage à un temps plus sec pendant la floraison nous a surpris et a donné naissance à un millésime d'une immense complexité et générosité. Une période de maturation plus fraîche a laissé place à des vendanges exceptionnelles, chaudes et sèches, nous offrant ainsi un temps de maturation sur pied plus long pour les raisins. Cela a permis de développer une structure ferme et une pureté variétale intense tant dans nos sauvignons blancs que dans nos pinots noirs.

## DÉGUSTATION

Le Solange 2023 dévoile des notes vibrantes de nectarine blanche et de poire, reliées par un délicieux fil épicé de noix de muscade et de cardamome. La bouche est raffinée, alliant pureté et tension, équilibrée par des notes sophistiquées d'anis et de brioche, tandis que la finale voit la meringue onctueuse et la crème de marron se fondre avec la figue et une touche de salinité, pour une finale fraîche et minérale.

## VINIFICATION

Les raisins ont été légèrement pressés en grappes entières et triés par coupure de presse. 60 % ont été sélectionnés pour une fermentation en cuves inox afin de préserver la pureté et la finesse du fruit, tandis que les 40 % restants ont été fermentés et élevés en fûts de chêne neutres. Le vin a été élevé sur lies pendant 10 mois, en partie en cuves inox et en fûts de chêne neutres, avant le tirage. Après la mise en bouteille, le vin est conservé dans la cave fraîche afin de permettre une fermentation en bouteille lente et une seconde période sur lies. Après un minimum de 24 mois « sur latte », quelques centaines de bouteilles sont dégorgées à la fois pour être mises sur le marché.

**Dosage:** 5 g/L  
**Alcool:** 13.5%  
**Sur lie:** 24 mois  
**Tirage:** mars 2024  
**Dégorgement:** mars 2026

## ACCORDS

Ce blanc de noirs plein de vivacité se déguste idéalement seul ou accompagné d'huîtres fraîchement écaillées.

