

ESTATE

2024

MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

CLOS HENRI

RÉSUMÉ

Ici à Clos Henri, nous avons la chance de cultiver nos vignes sur un seul et unique vignoble. Nos cuvées *Estate* sont élaborées en hommage à la diversité de nos terroirs, issues d'un assemblage de différentes parcelles réparties sur nos trois types de sols. À travers ces vins, nous souhaitons vous transporter au cœur de notre domaine, en mettant à l'honneur l'élégance minérale de notre terroir et en offrant une expression pure de Marlborough.

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 10 - 20 ans
Rendement 10 tonnes/ ha
Densité de plantation 4 000 plants/ 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

Nos vins *Estate* proviennent de sols situés au croisement de deux périodes glaciaires : les glaciations Otiran & Waimaungan. Nous bénéficions ainsi de trois types de sols distincts : les argiles Wither et Broadbridge ; les pierres de Greywacke.

CLIMAT

Facteur	Période de croissance 2024	Période de croissance moyenne	Année 2024	Moyenne sur l'année
Précipitations	233,8 mm	358 mm	505,6 mm	639 mm
Degrés-jours de croissance	1347 h	1403 h	1471 h	1588 h
Température moyenne	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

Vif et engageant, l' *Estate* Sauvignon Blanc 2024 regorge d'arômes frais d'agrumes, notamment de zeste d'orange et de fleur de citronnier. La bouche est légère et rafraîchissante, avec une acidité élégante qui équilibre l'intensité d'une saison sèche et d'un millésime fruité. Ce vin, qui reflète parfaitement la pureté de son terroir, offre une finale minérale persistante.

VINIFICATION

Après la récolte mécanique, nous effectuons un pressurage doux et séparons les jus en différentes fractions : le jus de goutte d'un côté et les jus de presse plus intenses de l'autre. Après trois jours de débordage, le jus est soutiré de ses lies et fermenté dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver la pureté du fruit et des arômes. Le vin est ensuite élevé pendant trois mois sur lies fines, avec des bâtonnages réguliers. Cette étape permet une stabilisation naturelle du vin tout en développant sa richesse aromatique et sa complexité. Le vin obtenu est texturé, complexe et rond, mettant en valeur nos terroirs uniques.

Sucres résiduels : <2 g/L
Alcool : 13.5%

Potentiel de garde : 5 – 8 ans

ACCORDS

À déguster seul en apéritif ou à accompagner d'un ceviche ou d'un tataki de thon. Se marie bien avec des tartelettes au fromage de chèvre et des figues fraîches. À servir entre 10 °C et 12 °C.



AMW
APPELLATION
MARLBOROUGH WINE

