

CLOS
HENRI



SOLANGE

BLANC DE NOIRS
MÉTHODE TRADITIONNELLE

Notre Blanc de Noirs présente des bulles exceptionnellement fines et régulières, avec des notes de pêche blanche et de fraises sauvages des Alpes. En bouche, on retrouve la pêche juteuse, fraîchement cueillie, tandis qu'une minéralité persistante laisse une impression vive et enjouée. La délicieuse maturité de ce vin est équilibrée par une délicate acidité.

TECHNIQUE

TERROIR

Argiles de Broadbridge et Wither

CLIMAT

Maritime sec avec des journées chaudes et ensoleillées et des nuits fraîches.

RENDEMENT

7 t/ha

ÂGE DES VIGNES

15 - 20 ans

ALCOOL

13%

POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus

PLUVIOMÉTRIE

Moy. 619 mm

ENSOLEILLEMENT

Moy. 2 520 heures

ACCORDS METS & VIN

Équilibré et frais, ce Blanc de Noirs vif se dégustera seul ou avec des huîtres fraîchement ouvertes.

TERROIR & VITICULTURE

Nommée en hommage à l'épouse d'Henri Bourgeois, la Méthode Traditionnelle "**Solange**" honore sa mémoire et son importance au sein de Clos Henri. Solange, qui prête également son nom à **notre célèbre chapelle**, veille soigneusement sur les petites parcelles de Pinot noir qui poussent à sa vue, juste devant. Suivant 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 consacrer leur énergie au fruit (plutôt qu'à la canopée) et d'obtenir des baies concentrées. L'**agriculture sèche** et les **pratiques biologiques** nous permettent également d'assurer **l'équilibre naturel de la vigne** en la soumettant à un stress approprié. Les racines sont ainsi forcées de s'enfoncer plus profondément dans le sol, ce qui permet d'obtenir l'expression la plus pure de nos terroirs et de révéler la **minéralité** de nos sols pierreux.

VINIFICATION

Les raisins ont été légèrement pressés en **grappes entières**, ne conservant que la partie la plus fine du jus, qui a ensuite fermenté dans une cuve en **acier inoxydable** afin de préserver la pureté et la finesse du fruit. Le vin de base a été **élevé sur lies fines pendant 10 mois**, en partie en acier inoxydable et en vieux chêne. Le vin est stocké à froid dans notre cave pour permettre une lente fermentation en bouteille et une seconde période sur ses lies. Après un minimum de 18 mois "sur latte", quelques centaines de bouteilles sont **dégorgées** à la fois pour être mises sur le marché. Produit en quantités extrêmement limitées, c'est un vin mousseux unique pour des occasions spéciales.

