



Cloudy Bay

Plus discret et raffiné que les Sauvignons intensément exotiques du passé, le 2024 s'exprime dans la tension, la minéralité et la subtilité florale, un équilibre qui illustre l'évolution du style Cloudy Bay vers davantage de maturité.

CLOUDY BAY
NEW ZEALAND



Sauvignon Blanc 2024

Marlborough, Nouvelle-Zélande

Région et vignobles

Le **Marlborough** viticole s'étend au nord-est de l'île du Sud, entre montagnes et mer. Son **climat frais et ensoleillé**, marqué par de fortes amplitudes thermiques, offre une maturation lente et régulière des raisins, garantissant un équilibre naturel entre richesse aromatique et acidité.

Wairau Valley, cœur historique du domaine Cloudy Bay, repose sur un ancien lit de rivière où alternent galets, limons et argiles. Ces sols **drainants et pauvres** contraignent la vigne, favorisant des baies à la peau épaisse et à la concentration aromatique intense. En 2024, la saison fut exceptionnellement **sèche et lumineuse**, offrant des raisins d'une maturité parfaite, avec des rendements modérés et une tension naturelle exceptionnelle.

Les principales parcelles — **Estate, Motukawa, Widow's Block, Red Shed et Mustang** — apportent chacune leur nuance : vivacité citronnée pour les graviers, chair fruitée et structure pour les argiles. Cette diversité assure la complexité et la constance du style Cloudy Bay.

Vinification

Chaque lot est pressé délicatement pour n'extraire que le **jus de goutte**, puis **débourbé à froid** avant fermentation. La majorité du vin fermente en **inox** sous température contrôlée afin de préserver la clarté aromatique.

Une petite proportion (environ **1,5 %**) est fermentée à des températures légèrement plus élevées dans des **foudres de chêne français** avec **levures naturelles**, apportant rondeur et texture. En tout, **81 lots** ont été vinifiés séparément, dont **55** ont été retenus pour l'assemblage final après dégustation.

Les paramètres analytiques témoignent de sa précision : **13,5 % vol.**, **pH 3,1**, **acidité totale 6,7 g/L**. Ce profil offre une combinaison parfaite de tension, d'énergie et d'équilibre.

Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Sauvignon
Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Sauvignon Blanc 2024

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune très pâle aux reflets verts cristallins, d'une limpidité parfaite.
- **Nez** : Expressif mais raffiné, il s'ouvre sur des arômes de citron vert, de zeste de pamplemousse et de fleur d'oranger, complétés par une touche de nectarine et de feuille de lime. Les notes tropicales sont discrètes, au profit d'une élégance florale et minérale.
- **Bouche** : L'attaque est vive, dominée par le citron frais et la mandarine. Le milieu de bouche révèle une texture subtile et un éclat de fruit blanc croquant. Une trame saline et pierreuse prolonge la finale, longue, pure et rafraîchissante.

Le saviez-vous ?

Fondé en **1985** par **David Hohnen**, également créateur de Cape Mentelle en Australie, **Cloudy Bay** fut le premier domaine à démontrer le potentiel international du Sauvignon Blanc néo-zélandais. Le nom provient de la baie aperçue par **le capitaine James Cook en 1770**, nommée ainsi pour les nuages de limon charriés par les rivières après les pluies.

Aujourd'hui propriété du groupe **LVMH**, Cloudy Bay reste un symbole du savoir-faire néo-zélandais et un ambassadeur mondial de l'élégance du Sauvignon Blanc.

Idées d'accords mets et vins

- **Huîtres fraîches au mignonette** : L'accord parfait ; la salinité du vin sublime la minéralité des coquillages.
- **Tartare de dorade au citron vert** : La vivacité du Sauvignon équilibre la texture crue et la fraîcheur des agrumes.
- **Salade thaïe aux crevettes et à la citronnelle** : Les arômes d'agrumes et de fleurs blanches épousent les herbes asiatiques et apaisent le piment.
- **Tarte au fromage de chèvre et aux herbes** : L'acidité tranchante du vin se marie à la richesse crémeuse et aux notes végétales du plat.



Wine Spectator (WS) : 93 Points (2024)

Sleek, seamless and expressive, with notes of ruby grapefruit, Key lime, mango puree, salted and preserved lemon, and lemon basil, plus details of fresh sea salt, all on a mouthwatering frame. Shows plenty of intensity on the long, expressive finish.



James Suckling (JS) : 92 Points (2024)

Consistently delicious with sliced-apple, gooseberry and lime character. Some grass too. Medium body, creamy texture and a fresh finish. Fortieth vintage of this wine.



Sauvignon Blanc 2024



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 90 Points (2024)

The 2024 Sauvignon Blanc has an addition to its label—the 40th vintage. Yes, it was 40 years since the first Cloudy Bay Sauvignon burst onto the scene. Now, it's a much bigger operation covering more than 400 hectares, but it still maintains its exclusivity. This sweetly fruited expression offers all that juicy tropical flavor we've come to expect from Marlborough, with layers of green capsicum and elderflower coursing through its mid-palate. It is silky and balanced, with succulent flesh built through its core and a line of fresh, drawn-out acidity keeping this going on the medium-length finish.

