



“Merveilleux arôme de fruit de la passion agrémenté d’une touche de citron mûr et d’une légère et élégante persistance d’agrumes.”

Michael Ivcevic, Œnologue en chef

Chez Oyster Bay, notre philosophie est de produire des vins fins, propres à leur région qui se distinguent par leur élégance, leur personnalité affirmée et leurs splendides notes fruitées. Tout commence au vignoble. Nous prenons soins de chaque îlot et parcelle de grappe du vignoble individuellement. Le fruit est broyé, délicatement pressé et son jus est alors débourbé à froid. Une fermentation lente de longue durée sous température contrôlée, suivie

d’un embouteillage immédiat après vinification, conserve ainsi toute la saveur et les arômes fruités. D’un vert pâle rappelant la paille et d’une clarté remarquable, Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc est un vin vif et aromatique aux effluves marqués de fruits. Accompagnés d’un riche bouquet, fruits de la passion et fruits tropicaux s’imposent au nez de ce vin qui, en tout temps, se démarque par sa vivacité, son élégance et sa fraîcheur.

*Oyster Bay*

NOUVELLE-ZÉLANDE

*Parfois, c’est tout un monde qui s’ouvre à nous.*



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00316570

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2015



### Saison viticole 2015 – Région de Marlborough

La fraîcheur du début de décembre s'est maintenue grâce à des courants du sud et à une baisse des températures au cours du mois. Ce temps frais au stade précoce de la floraison a ralenti la croissance des pousses et la nouaison. Dès janvier, un été chaud et sec s'est installé dans la région de Marlborough créant des conditions exceptionnelles pour la véraison et le développement des arômes du fruit. Le beau temps, un ciel dégagé et du soleil en abondance ont permis une croissance supérieure à la moyenne à long terme. Le temps sec a prédominé. Une bonne irrigation et les pluies du début de mars ont conservé les vignes en santé. La chaleur estivale a permis aux vignes à faible rendement de développer progressivement un arôme exceptionnel. L'une des grandes saisons pour le vin de la région de Marlborough qui montre une brillance très élevée et un excellent équilibre.

### Type de sol

Sols de la région centrale de Wairau, Renwick et Brancott — limono sableux de surface reposant sur de profondes couches de graviers bien drainés par la rivière, ce qui contribue à une fertilité modérée et une faible vigueur.

### Sélection clonale/porte-greffe

L'accent mis sur les clones Bordeaux et UCD1, donne au cépage une intensité et des arômes variétaux purs reconnus instantanément. Un porte-greffe de moyenne à faible vigueur a été sélectionné pour convenir aux clones et à la vigueur du sol.

### Techniques de vinification

Pendant les récoltes, les fruits ont été choisis progressivement parmi les îlots à maturation tardive, en débutant par les sites les plus rocheux et les mieux drainés. Dès la réception à la vinerie, les raisins ont été égrappés et déposés dans les pressoirs où le moût a été séparé du fruit qui, lui, a été délicatement pressé. Le moût a été clarifié et versé dans des cuves de fermentation en acier inoxydable afin d'y incorporer les levures, celles-ci étant choisies pour leur complexité et leur aromaticité. L'étape suivante consistait en une fermentation lente à température contrôlée de 12 à 14 °C. À la suite d'un court contact avec les levures, le vin a été soutiré pour procéder au mélange final et, ainsi, être embouteillé jeune pour assurer la conservation de sa fraîcheur, de sa vivacité et de son élégance émanant de la sélection variétale.

### DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2015	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22,1 °C	21,2 °C
MOYENNE MINIMALE:	8,6 °C	9 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1326 °C	1266 °C
PLUVIOSITÉ:	340 mm	544 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	3 – 21 ans
TAILLE:	Tige longue, Scott Henry et treillis en position verticale
VENDANGES:	18 mars – 13 avril 2015

### ANALYSE DE MATURITÉ À LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	21,6
ACIDITÉ TOTALE:	10,5 g/L
pH:	3,28

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	3 g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7 g/L
pH:	3,3

Oyster Bay  
NOUVELLE-ZÉLANDE

*Parfois, c'est tout un monde qui s'ouvre à nous.*