



“Arômes de pêche  
blanche élégants  
et parfumés,  
d’agrumes  
vibrants, et une  
délicieuse texture  
crémeuse”

Michael Ivicevich, Œnologue en chef

Oyster Bay a pour philosophie de produire de grands vins francs et élégants, très marqués par leur lieu d’origine, et dotés d’un fruité généreux. Le Chardonnay Oyster Bay Marlborough est la véritable expression du caractère de Marlborough avec ses saveurs de fruits mûrs, précises et tranchantes. Grâce à l’élevage en barriques et en cuves inox avec bâtonnage des lies, tous les éléments, souplesse et texture, sont bien intégrés. Pour préserver la

franchise naturelle des saveurs, il n’y a pas de fermentation malolactique. Dans le vignoble, l’importance de la sélection clonale a été décisive; les baies sont plus petites et l’intensité des saveurs est accrue. Le résultat de tout ceci est ce délicieux Chardonnay Oyster Bay Marlborough doté d’arômes très concentrés et de saveurs d’agrumes mûrs et de fruits à noyau, équilibrés par de subtiles notes de chêne et une texture crémeuse en finale.

*Oyster Bay*

NOUVELLE ZÉLANDE

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



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10383691

Oyster Bay Chardonnay 2013

### Saison viticole 2013 – Région de Marlborough

Les températures de printemps à Marlborough ont été plus chaudes que d'habitude avec pour résultat un débourrage précoce de la vigne. Puis, le temps sec a favorisé une poussée très saine des sarments ainsi qu'une bonne fructification. En décembre-janvier, les conditions ont été chaudes et claires pour l'un des étés les plus chauds de ces dernières années. Ces conditions idéales pendant la véraison et la période de maturation des raisins ainsi qu'une bonne gestion attentive de la vigne avec un contrôle de l'irrigation et de la masse foliaire ont garanti une bonne maturité des raisins. Presque toutes les parcelles sont arrivées à maturité en même temps. Les vendanges se sont déroulées à l'intérieur d'une petite fenêtre avant l'arrivée tant attendue des pluies du mois d'avril. Un millésime vraiment impressionnant qui a donné des raisins nets, propres, d'une éclatante concentration, équilibrée par une croquante acidité, typique de la région.

### Type de sols

Les meilleurs sols des régions centrales de Wairau, Renwick et Brancott. Terre sableuse et peu profonde sur des couches profondes de grès de rivière bien drainées apportent une fertilité modérée et une faible vigueur.

### Sélection clonale/porte-greffe

Les clones de chardonnay ont été choisis parce qu'ils donnent de plus petits raisins et une plus grande intensité de saveur – principalement Dijon B95, UCD 15, UDC 6, 2/23, 548 et Mendoza. Les porte-greffes, de faibles à moyennement vigoureux, ont été choisis en fonction de leur pertinence avec le clone et le sol.

### Sélection du chêne

Le chêne sélectionné provient principalement de la région de l'Allier en France. Le grain fin de ce bois est moins tannique et plus aromatique et apporte au vin des strates de texture et de complexité. Les bois ont été séchés pendant au moins deux ans et les barriques ont reçu une chauffe moyenne afin de ne pas apporter des tanins rudes et de relever le potentiel aromatique. Les barriques sont fournies par des tonneliers réputés comme Dargaud et Jaegle, François Frère, Chassin et Treuil.

### Techniques de vinification

Les raisins éraflés ont été légèrement pressurés et le jus de goutte a été décanté à froid et partiellement clarifié. Ensuite, le moût est passé en cuve inox pour la fermentation avec ajout de levures sélectionnées très pures. 50% du moût en fermentation a été transféré en barriques de chêne français pour une fermentation lente de plusieurs semaines à température contrôlée de 14 - 16 °C. Le vin fermenté en barrique a été bâtonné une fois par semaine et a terminé son élevage pendant six mois pour atteindre le maximum de souplesse et préserver les saveurs variétales.



### DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2013	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22.6 °C	21.7 °C
MOYENNE MINIMALE:	9.5 °C	9.2 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1265 °C	1206 °C
PLUVIOSITÉ:	521 mm	484 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 17 ans
TAILLE:	Taille Scott Henry avec palissage vertical des rameaux
VENDANGES:	29 mars – 16 avril 2013

### ANALYSE DES MATURITÉS A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	22,8
ACIDITÉ TOTALE:	10,5 g/L
pH:	3,24

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	2g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7,5g/L
pH:	3,3

Oyster Bay  
NOUVELLE ZÉLANDE

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