



「香り高いさくらんぼ、スミレのニュアンスをもつ赤いベリー、そして絹のような蠱惑的な感触が後を引きします。」

主任ワインメーカー マイケル・イヴィセヴィッチ

2014 サンフランシスコ
インターナショナル・ワイン・コンペティション
金賞受賞

オイスター・ベイの哲学は、高品質な、産地の個性を生かした果実味あふれるエレガントでアサーティブなワインを造ること。すべてのヴィンテージにおいて、私達は均一中程度の肥沃度の土壌であることにこだわって、小さなぶどう畑の樹齢の高いぶどうの樹を選択しています。これにより、成熟期間が長くなり、ぶどうの風味が高まります。ピノ・ノワールのワインにおいては、ぶどうが一番の焦点です。それぞれのぶどう畑の区画は別々に収穫され、ワイン醸造中の各ステージで個別に扱われます。これにより、伝

統的なワイン造りの技術を使って、ワインに影響を与え質を向上することが可能になり、繊細さと複雑さが加わります。樽での発酵と発酵槽での発酵を組み合わせ、さらに新しいフレンチオークと古いフレンチオークに分けて成熟させます。オイスター・ベイ マールボロ ピノ・ノワールは、エレガントで冷涼気候のピノ・ノワールの素晴らしさが際立っています。熟れたさくらんぼの香りがまろやかで風味豊かであり、甘いぶどうのタンニンが骨格と奥行きを引き出しています。

Oyster Bay

NEW ZEALAND

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。



ワインの醸造技術仕様書

オイスター・ベイ ピノ・ノワール 2013

マールボロの栽培期間 2013

マールボロの春の気温は例年より高かったため、栽培時期が早まりました。安定した乾燥状態により健康な若枝が育ち均一的な結実となりました。12月と1月は、青空が広がり暖かく近年ではもっとも乾燥した夏となりました。これらの天候は、着色期および成熟期にとって理想的であり、また、灌漑管理とキャノピーマネージメントも慎重に行われました。晴れた空と暖かい陽気は品種全体を通して一貫した成熟をもたらしました。区画と品種がほぼ同等に成熟したおかげで、例年より遅い4月に始まった雨季の影響を受けることなく、それ以前に短期間で集中的に収穫することができました。まさに素晴らしいヴィンテージで、鮮やかな濃度と特徴的な酸味のバランスがとれた完全できれいなぶどうを収穫しました。

土壌の種類

ブランコットとレンウィックの土壌で栽培しました。ピノ・ノワールは特に地質を選ぶ品種で、これらのように均一で中程度に肥沃的、粘土質のロームの上に沈泥が重なり、中程度の保水力がある土壌を好みます。

クローン/台木の選択

主にディジョンのクローン(777、667、115およびエイベル)で、濃縮された果実味が特徴の着粒密度が粗い小さな房と実を持つクローンを複数選択しました。

オーク材の選択

オーク材は、フランスのアリエ、ジュピエユ、トロンセ地域のものを選択しました。木目が狭いこの木は、タンニンが弱めで、アロマティックであり、複層にわたる感触と複雑さをワインに与えます。これらの木材は、最低でも2年にわたって乾燥させた後、中程度に焙りました。こうすることで、タンニンのきつさが抜け、オークの香り成分が高まります。樽は樽製造人として有名な、Dargaud & Jaegle、Francois Freres および Mercurey により製造されたものです。

ワイン醸造技術

ぶどうは、特定のブドウ畑区画で栽培されたものを使用しました。これにより、ワインはブレンド成分を持ち、より複雑になりました。ぶどうは非密閉型発酵槽と密閉型発酵槽の両方に直接除梗された後、压榨されました。発酵開始前のマセレーションを行った後、マストに複数の純酵母を追加しました。非密閉型発酵槽は手動で一日3回まで攪拌し、発酵を終了させるために一部をフレンチオーク樽に移しました。合計7日間にわたるマセレーションを行った後、マロラクティック発酵を終了させるために、発酵槽とフレンチオーク樽に压榨しました。その後、9ヶ月にわたり成熟させ、最終ブレンディングの前に澱引きを行いました。



栽培時期の気候データ(10月から4月)

	2013年栽培期間		長期平均	
最高平均	22.6°C	73°F	21.7°C	71°F
最低平均	9.5°C	49°F	9.2°C	49°F
積算成長度 (GDD)	1265°C	2309°F	1206°C	2203°F
降水量	521mm	20.5in	484mm	19.1in

ヴィンヤードの場所	ワイラウヴァレーとアワテレヴァレー
ぶどうの樹齢	4-20年
ブリーニング方法	短梢剪定と長梢剪定のVSP(ヴァーティカル・シュート・ポジショニング)、スマート・ダイソン、およびスコット・ヘンリー
収穫時期	2013年3月25日から4月12日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

BRIX値	23.6
滴定酸度	9.5G/L
pH:	3.3

ワイン分析

アルコール	13.5% V/V
残留糖度	2g/L
滴定酸度	2g/L
pH:	3.6

Oyster Bay

NEW ZEALAND

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。