



「白桃やメロンの香りにデリケートなレモンの皮のニュアンス、後味には長く続くクリーミーさ」

マイケル・イヴィセヴィッチ (チーフワインメーカー)

オイスター・ベイの哲学は、高品質で産地の個性を生かした、香り高く果実味あふれるエレガントなワインを造ること。オイスター・ベイ マールボロ シャルドネは、ピュアで鋭敏な熟れた果実味といったマールボロの個性を的確に捉えています。樽とステンレス・タンクの組み合わせや、澱の攪拌によって、ソフトさや各種味わいを引き出し、そしてテクスチャーなどを最大限に得る事が出来ます。自然と果実に存在する味わいやフレーバーを全て得るためにマロラクティック発酵は行

いません。畑におけるクローンによる特徴付けが最重要と捉え、小さい粒からなる房からフレーバーを最大限に引き出す手法を取っています。このようなこだわりの結果、オイスター・ベイ マールボロ シャルドネは凝縮感のあるアロマに熟れた柑橘系や石果系果物のフレーバーが宿り、バランスのとれた繊細な樽香、そして最後にはクリーミーなテクスチャーを味わい頂けます。マールボロの持つ独自の冷涼気候と土壌が育んだ気品あるピュアな味わいです。

Oyster Bay

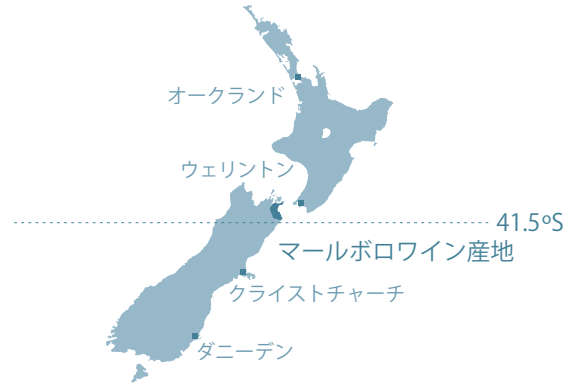
NEW ZEALAND

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。



## テクニカル・シート

オイスター・ベイ シャルドネ 2014



### マールボロの2014年生育期

生育期は暖かく安定した春を迎えました。それにより芽吹きは例年より早く、開花状況も素晴らしいものでした。12月末までには積算成長度日(GDD)は例年よりも多くなり、素晴らしい葉条や結実へと結びつきました。夏になっても中盤まで暑く乾いた気候は続きました。これにより健康的なキャンビーが育ちゆっくりと房全般が成熟し、果実内にはフレーバーも育まれました。収穫は生育期の最終期に予見された深刻な降雨に先立って行われました。数ある中でも一番素晴らしいぶどう生育期となり、バランスのとれた素晴らしいフレーバーが宿った果実となりました。

### 土壌タイプ

高名なワイラウとレンウィック、ブランコットの中心地の土壌です。水はけの良い砂利質土壌が何重にもなった土壌の上に、浅くシルト粘土質の土壌となっています

### クローンと台木の選択

シャルドネのクローンは小さい粒からなる房となり、より凝縮したフレーバーを宿すようにディジョンB95、UCD15、UCD6、548、メンドーザが大部分を占めます。中～低樹勢の台木がこれらのクローンと土壌に適合しています。

### 樽の選択

樽の原材料産地はフランスのアリエが中心です。木目の細かい樽を使うと、よりタンニンが弱く、アロマティックで何層ものテクスチャーと複雑味をワインに与えます。これらは最低2年かけて乾燥させ、メディアムにトーストされることにより、粗いタンニンを皆無にし、ワインの持つ芳香を最大限に引き出します。こうして造られた樽は、著名な樽製造者であるDARGAUD & JAEGLE、FRANÇOIS FRÈRES、CHASSIN、TREUILのものを利用しています。

### ワイン醸造技術

ぶどうは除梗された後、軽く压榨され、フリー・ラン・ジュースと合わせて定温浸漬された後、ステンレス・タンクに移され純粋培養酵母を投入します。半分のワインはフレンチ・オークに移され、摂氏14～16度に温度管理された状態で数週間樽発酵します。その後、ワインは毎週澱と触れさせるために攪拌され、6ヶ月かけて最大限のソフトさやフレーバーを引き出すために樽熟成させます。ステンレス・タンクで発酵させたワインは澱の上にコンタクトさせておき、澱引き後、樽熟成のワインとブレンドされます。マロラクティック発酵は行わず、ブレンド後、フィルタリングし瓶詰めされます。

### 生育期の気候データ(10月から4月)

	2014年の生育期		長期平均	
最高平均	22.6°C	73°F	21.8°C	71°F
最低平均	9.5°C	49°F	9.5°C	49°F
積算成長度日(GDD)	1288°C	2350.4°F	1210°C	2210°F
降雨量	567mm	22.3in	466mm	18.4in

ヴィンヤードの場所:	ワイラウとアワテレ・ヴァレー
樹齢	4～18年
仕立て:	長梢剪定のVSP(ヴァーティカル・シュート・ポジショニング) およびスマート・ダイソン、スコット・ヘンリー
収穫日:	2014年3月24日～4月14日

### 収穫時の成熟度分析 (加重平均)

糖度:	22.2
滴定酸度:	9.0g/l
pH:	3.32
ワイン分析	
アルコール度数:	13.5%
残糖分:	3g/l
滴定酸度:	6.5g/l
pH:	3.3

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。

oysterbaywines.com

OBTSC14JPN