



「白桃の優雅  
な香り、生き生  
きとした柑橘  
類、そして心地  
よいクリーミー  
な感触。」

主任ワインメーカー マイケル・イヴィセヴィッチ

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。オイスター・ベイ マールボロシャルドネはまさにマールボロの特徴を、ピュアでシャープな成熟した果実味で表しています。樽と発酵槽での発酵を組み合わせ、酵母の澱を攪拌することで、最大限のまろやかさと最適なバランス、感触を実現しました。自然のアサーティブネスと味わいを残すために、マロラクティック発酵は行いま

せん。ぶどう畑におけるクローンの影響はとても大きく、結果、果実味が更に濃い、より小さなぶどうを栽培することができました。これらすべての要素により、成熟した柑橘類と核果の凝縮した力強いアロマと風味が、ほのかなオークの香りとのバランスをとりながらクリーミーな感触を残す素晴らしいオイスター・ベイマールボロ シャルドネが完成しました。このワインは、マールボロ特有の冷涼気候と土壌で栽培されるぶどうの純度を表す崇高な表現なのです。

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。



## ワインの醸造技術仕様書

オイスター・ベイ シャルドネ 2013

### マールボロの栽培時期 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

ワイラウの中心、レンウィックおよびブランコットの土壌で、浅い沈泥質壤土が水はけの良い石の厚い層の上に堆積しています。中程度に肥沃の土壌で生産性が低いです。

### クローン/台木の選択

シャルドネのクローンは、より小さく、果実味が濃いぶどうを作り出す目的で、主にディジョンB95、UCD15、UCD6、548そしてメンドーサを選択しました。低から中程度の生産性の台木がクローンと土壌に適合すると判断されました。

### オーク材の選択

オーク材のほとんどは、フランスのアリエ地方のものを使用しました。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強まります。樽は樽製造人として有名な Dargaud and Jaegle, François Frères, Chassin and Treuil により製造されたものです。

### ワイン醸造技術

ぶどうを除梗した後、フリーランで圧搾し果汁が半透明になるまで冷却安定しました。その後、澱引きステンレス製の発酵槽に移してから純酵母を追加した後、発酵体の50%をフレンチオーク樽に移し、数週間にわたり摂氏15度から16度で時間をかけて発酵しました。オーク樽で発酵をしたワインは毎週軽く攪拌し、最大限のまろやかさと品種特有の風味を引き出すために6ヶ月にわたり成熟させました。タンクで発酵されたものに関しては、酵母の澱を引き続き攪拌し、澱引きした後最終ブレンド用に準備しました。マロマティック発酵は行わず、ワインは最終的にブレンドされ濾過処理が施された後に、ボトル詰めされました。



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	521 mm	20.5 in	484 mm	19.1 in

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	4-17年
ブルーニング方法	長梢剪定、ヴァーティカル・シュート・ポジショニング、スコット・ヘンリー
収穫時期	2013年3月29日から4月16日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

BRIX値	22.8
滴定酸度	10.5g/L
pH:	3.24

ワイン分析

アルコール	13.5% v/v
残留糖度	2g/L
滴定酸度	7.5g/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。