



“Incroyablement aromatique, offrant des notes de fruits tropicaux et d’agrumes. Ensuite on perçoit une trace de citron frais et mûr, et une élégante minéralité.”

Michael Ivcevich, Œnologue en chef

La philosophie d’Oyster Bay est de produire des vins fins typiques de la région, offrant un nez élégant et intense et marqué par de magnifiques saveurs fruitées. Tout commence dans le vignoble. Nous traitons chaque parcelle de vignes et chaque lot séparément. Le fruit est foulé, délicatement pressuré et le jus est débourbé à froid. Une fermentation longue et lente à température contrôlée et une mise en bouteille rapide

préservent toutes les magnifiques saveurs et arômes de fruit. De couleur paille légèrement verdâtre, avec une robe brillante, le Sauvignon Blanc Marlborough, Oyster Bay est vivace et aromatique avec d’éclatantes saveurs fruitées. Le bouquet très puissant est marqué par des notes de fruits de la passion et de fruits tropicaux qui se retrouvent en bouche. C’est un vin qui est toujours croquant, élégant et rafraîchissant.

*Oyster Bay*

NOUVELLE ZÉLANDE

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



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00316570

Oyster Bay Sauvignon Blanc 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. Terreau sablonneux et peu profond sur des couches profondes de graves de rivière bien drainées apportent une fertilité modérée et une faible vigueur.

### Sélection clonale/porte-greffe

On a sélectionné en majorité de clones de Bordeaux et de UCD1 pour obtenir une intensité variétale facilement identifiable. Une sélection de porte-greffes peu ou moyennement productifs assortis aux clones et à la vigueur du sol.

### Techniques de vinification

Pendant toutes les vendanges, les raisins ont été vendangés progressivement en fonction de la maturité des parcelles en commençant par les zones rocailleuses bien drainées. Dès l'arrivée à la cave, les fruits éraflés ont été déposés dans les presses. Le jus de goutte a été clarifié puis soutiré dans les cuves de fermentation en inox avec toute une gamme de levures sélectionnées pour une plus grande complexité et un supplément d'arômes. La fermentation a débuté lentement à température contrôlée de 12-14 °C. Après une courte période de contact avec les lies, le vin a été soutiré en vue de l'assemblage final et embouteillé dans sa jeunesse pour préserver le caractère frais, croquant et élégant du cépage.

### 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:	3 – 19 ans
TAILLE:	Taille Scott Henry avec palissage vertical des rameaux.
VENDANGES:	26 mars – 19 avril 2013
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	5,7 kg
RENDEMENT À L'HECTARE (moyenne pondérée)	12,3 tonnes

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

BRIX:	21,9
ACIDITÉ TOTALE:	11,7 g/L
pH:	3,14

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	12,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	4g/L
ACIDITÉ TOTALE:	8g/L
pH:	3,2

Oyster Bay  
NOUVELLE ZÉLANDE

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