



“Parfums de pêche  
à chair blanche  
et de melon,  
avec un zeste  
délicat de citron  
et une onctuosité  
persistante.”

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 2014

### Saison viticole 2014 – Région de Marlborough

La saison de croissance a commencé par un printemps chaud et stable qui a fait éclore rapidement les bourgeons et permis une excellente floraison. À la fin de décembre, les degrés-jours de croissance avaient dépassé la moyenne, préparant le terrain pour une éclosion des pousses et une nouaison excellentes. Les conditions estivales sont restées chaudes et sèches tout au long de la mi-saison. Cela a donné des vignes saines, lentes et même mûrissantes, en plus de permettre le développement des arômes du fruit. La récolte a commencé à la toute fin de la saison de croissance, avant que ne tombent d'importantes précipitations attendues depuis longtemps. Ce fût l'une des grandes saisons de croissance avec des fruits bien équilibrés et un développement exceptionnel des arômes de la sélection variétale.

### Type de sol

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

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 rehausser 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 2014	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22,6 °C	21,8 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,5 °C	9,5 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1288 °C	1210 °C
PLUVIOSITÉ:	567 mm	466 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 18 ans
TAILLE:	Taille courte, palissage vertical des rameaux (VSP), Scott Henry
VENDANGES:	24 mars – 14 avril 2013

### ANALYSE DE MATURITÉ À LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	22,2
ACIDITÉ TOTALE:	9,0 g/L
pH:	3,32

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	2 g/L
ACIDITÉ TOTALE:	6,5 g/L
pH:	3,3

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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