



「香り高く繊細なスミレに、はつらつとした黒チェリーのニュアンスとエレガントで魅惑的なテクスチャー」

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。ヴィンテージごとに成長を重ねるぶどう樹を小区画ごとに育み、それぞれの特性と適度な樹勢を土壌ごとにコントロールすることにより、より完熟した果実とフレーバーを引き出すことを実現しています。ピノ・ノワールは果実の出来が何よりも優先されます。各畑の区画はそれぞれ個別に収穫され、醸造プロセスも個別に進められます。こうして伝統的な醸造技法を用

いて造られるワインは、より繊細で複雑味を持ち合わせたものとなるのです。私達はステンレスとオーク樽の両方を使った発酵を行い、新樽と旧樽を併用した熟成を行います。オイスター・ベイ マールボロ ピノ・ノワールは、エレガントな冷涼気候のピノ・ノワールとして最高の状態で造りあげられます。芳しく柔らか、かつ、熟したチェリーのようなアロマは風味豊かで、熟したぶどう果実由来のタンニンは、ワインにストラクチャーと長い余韻を与えます。

Oyster Bay

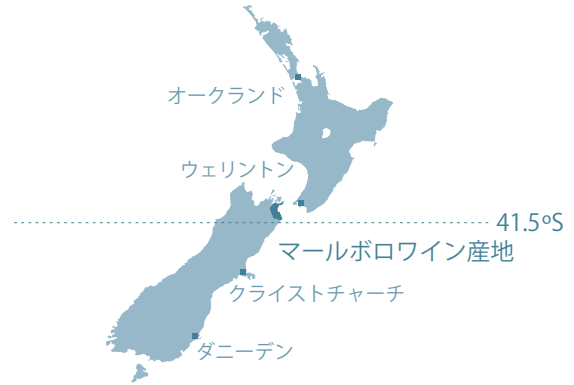
NEW ZEALAND

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。



テクニカル・シート

オイスター・ベイ ピノ・ノワール 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

ブランコットとレンウィックの土壌です。ピノ・ノワールは土壌の特性を顕著に反映し、このように均一で中程度の肥沃さを持ち、粘土層の上層を沈泥質が覆う中程度の水はけ性を持つ土壌が最適です。

クローンと台木の選択

大部分はディジョン・クローン(777、667、115、エイベル)となり、小さな果房や果実となり、凝縮したフレーバーが特徴です。

樽の選択

樽の原材料産地はフランスのアリエ、ジュピ、もしくはトロンセから選抜されます。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、ミ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, MERCUREYのものを利用しています。

ワイン醸造技術

ブレンド用に使われた異なる区画のぶどうを収穫することによって、より複雑味がワインに加わります。ぶどうは除梗され破碎された後、発酵用の開放式タンクと蓋付きステンレスタンクの両方に入れます。発酵前浸漬の後、マストに数種類の純粋培養酵母を投入します。開放式のタンクでは手作業による権入れを1日3回程行い、少量のフリーランジュースはそのままフレンチ・オークに入れられ、発酵を終わらせます。7日間の浸漬の後、ワインは压榨されタンクやフレンチ・オークに移され、マロラクティック発酵の終了を待ちます。そこでワインは11ヶ月間熟成させられ、澱引きの後に、最終ブレンドへと移行します。

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	5~21年
仕立て:	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)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25日~4月8日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

糖度:	23.9
滴定酸度:	8.8g/l
pH:	3.38

ワイン分析

アルコール度数:	14%
残糖分:	3g/l
滴定酸度:	5g/l
pH:	3.7

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

OBTSPN14JPN