



“Effluves de violette, de mûre et de prune fraîches le tout agrémenté d’une élégante note épicée.”

Michael Ivceovich, Œnologue en chef

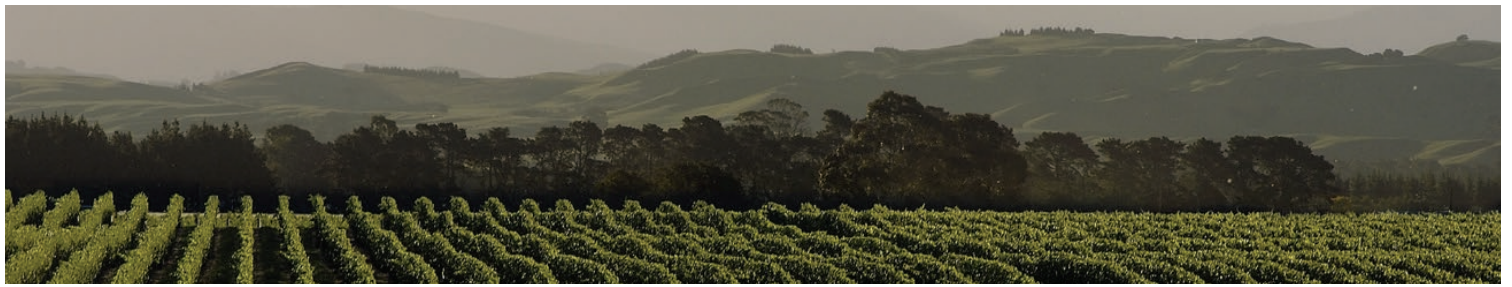
La philosophie de Oyster Bay est de produire de bons vins francs et élégants marqués par leur terroir et superbement fruités. La région vinicole de Hawke’s Bay est sans doute l’endroit le plus intéressant qui ait été découvert récemment, pour la culture du merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses alluvionnaires offrent un beau mélange de sols sur un sous-sol de graves bien drainées avec une grande quantité d’eau de rivière bien pure pour

l’irrigation. Grâce à des températures maritimes tempérées, les vignes sont réchauffées par les rayons puissants du soleil durant la journée et rafraîchies pendant la nuit par les vents frais de l’océan Pacifique. C’est dans ces conditions très favorables que le merlot produit de vibrantes saveurs variétales, parfaitement mûres. En bref, le Merlot Oyster Bay c’est l’élégance et l’intensité fruitée: fraîcheur, fruit bien mûr, épices et tanins très souples en bouche.

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Oyster Bay Merlot 2013

Saison viticole 2013 – Région de Hawke's Bay

La saison des vendanges a commencé par un printemps chaud et hâtif permettant un bon débourrement et une excellente floraison. Les journées ensoleillées durant les mois de décembre et de janvier ont contribué à la bonne maturation et au développement des saveurs. Fin janvier, le nombre de jours de croissance pour la saison a été plus élevé que la moyenne à long terme. À l'opposé, le nombre de jours de pluie s'est situé en dessous de la moyenne. Une irrigation contrôlée et une bonne gestion du couvert végétal dans nos vignobles de Hawke's Bay ont bien préparé les vignes pour la saison des récoltes. Le temps sec s'est maintenu jusqu'aux récoltes qui se sont déroulées progressivement de façon sélective en fonction d'une maturité physiologique optimale. Un cru de Hawke's Bay exceptionnel considéré comme l'un des meilleurs pour la qualité impeccable du fruit et le degré de concentration de la sélection variétale.

Type de sol

Sols de pierres et de graves de Omahu (graves de Gimblett) et sol ferrique rouge. Dépôts alluvionnaires fertiles sur sous-sol de graves avec faible capacité de rétention d'eau.

Sélection clonale/porte-greffe

Clone Bordeaux 181: Une super sélection clonale, tout récemment introduite (1992), donnant des rendements modérés et des grappes de taille moyenne offrant des saveurs intenses et des niveaux d'acidité plus bas.

Sélection du chêne

Les barriques bordelaises ont été sélectionnées chez les réputés tonneliers Demptos, Sylvain, et Dargaud et Jaegle. Ces barriques à grain fin ont été séchées à l'air pendant un minimum de deux ans, ce qui leur a apporté de subtiles notes grillées et fumées, une complexité épicée et des tanins structurants afin d'intensifier la texture en bouche et la concentration.

Techniques de vinification

Les raisins ont été éraflés, foulés et transférés dans les cuves de fermentation pour une macération pré-fermentaire de trois jours. Le moût a étéensemencé avec des levures sélectionnées puis il a fermenté dans différents contenants: cuves ouvertes et cuves fermées, et barriques de chêne français jusqu'à 12 jours. Pendant la fermentation, on a effectué les soutirages nécessaires ainsi que les remontages pour obtenir des tanins délicats et maximiser l'extraction des saveurs et de la couleur. Après un léger pressurage, le vin a fait sa fermentation malolactique en cuves et en barriques de chêne français. Ensuite, une importante proportion de l'assemblage a été élevée en barriques de chêne français pendant six mois pour apporter de la souplesse et de la complexité au vin. L'assemblage final a été clarifié légèrement au blanc d'œuf avant l'embouteillage.



DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2013	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	23,7 °C	22,2 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,4 °C	9,8 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1375 °C	1283 °C
PLUVIOSITÉ:	259 mm	449 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains, et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES:	3 – 18 years
TAILLE:	Courte et longue, PVT et Smart Dyson
VENDANGES:	15 mars – 11 avril 2013

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	24,3
ACIDITÉ TOTALE:	5,3 g/l
pH:	3,5

ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	2 g/l
ACIDITÉ TOTALE:	6 g/l
pH:	3,5

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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