

# 「デリケートなプラムとフルーツのスパイス、そして、溢れるようなブラックベリーの香りを彩るビロードのような感触」

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。ニュージーランドワインにおけるメルロー栽培の地として、ホークス・ベイというワイン産地は、近年で最も重要な発見となっています。古代からの沖積河川跡からなる幾つものタイプの土壌は砂利質で水はけの良い下層土の上に形成されています。また、海洋性気候であるため、日中のぶど

う畑は強く明るい太陽の光で暖められ、夜間は太平洋からの潮風によって冷やされます。このような特殊な環境により、メルローが仕上がるのです。オイスター・ベイのメルローの特徴は、その優美さと凝縮したぶどうの果実味です。主役は常に完熟ぶどうの新鮮さ、スパイスと口当たりまろやかなタンニンです。



Oyster Bay  
NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*



## テクニカル・シート

オイスター・ベイ メルロー 2015



### ホークス・ベイの栽培期間 2015

涼しい南気流、豊富な雨と共に春が訪れ、ぶどうの木が成長しました。この涼しい天候は12月まで続き、中程度の若枝の育成と結実に恵まれました。1月には天候が落ち着き、ホークス・ベイでは例年並みの暖かく乾燥した天候となりました。これらの理想的な気候の元で着色期が始まったことが、ぶどうの風味形成にとって素晴らしい効果をもたらしました。2月の安定した天候により、気候の変化による影響を受けることなくぶどうが完全に熟することができ、近年で最も優れたヴィンテージの一つに加わる素晴らしい出来となりました。

### 土壌タイプ

オマフの砂利とレッドメタルの土壌です。水はけの良い砂利質の下層土の上に、肥沃な沖積土が堆積しています。

### クローンと台木の選択

ボルドー・クローン181。近年（1992年）発表されたスーパープレミアムクローンで、凝縮した風味と低い酸味を特徴とした、小さな粒で中サイズの房を付けます。

### 樽の選択

有名な樽製造者である、DEMPLOS、SYLVAIN、およびDARGAUD AND JAEGLE によって製作されたボルドー・スタイルの樽を使用しました。これらの木目の細かい樽は最低でも2年間天然乾燥させるため、ワインに微妙なトースティーさ、スモーキーさ、スパイスの複雑さとタンニンの骨格が加わり、口当たりと凝縮度が高まります。

### ワイン醸造技術

ぶどうは徐梗破碎された後、ステンレスの発酵槽へと移されます。その後、品種特有の香りとぶどうの特徴を高めるために、マストに純粹培養酵母を追加。デリケートなぶどうのタンニンを抽出し、風味と色を最大限に引き出すために、発酵中には適切な澱引きと撈拌を行いました。ワインは压榨後、タンクやフレンチ・オーク内でマロラクティック発酵の終了を待ちます。ブレンド後の大部分のワインはフレンチ・オークに入れられ11ヶ月熟成され、ワインにまるやかさと複雑が加わります。

### 生育期の気候データ（10月から4月）

	2015年の生育期		長期平均	
最高平均	23°C	73°F	22.4°C	72°F
最低平均	9.5°C	49°F	9.8°C	50°F
積算成長度日 (GDD)	1346°C	2454.8°F	1297°C	2366°F
降雨量	498mm	19.6in	495mm	19.5in

ヴィンヤードの場所: ギムレット・ロード、ヘレタウンガ・ブレインズ、クラウンソープ・テラス

樹齢: 3~16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・ダイソンとスコット・ヘンリー

収穫日: 2015年3月14日~4月15日

### 収穫時の成熟度分析（加重平均）

糖度:	24
滴定酸度:	5.9g/l
pH:	3.46

### ワイン分析

アルコール度数:	13.5%
残糖分:	2g/l
滴定酸度:	5g/l
pH:	3.6

# Oyster Bay

NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*

oysterbaywines.com

OBTSM15JPN