

Oyster Bay Merlot 2012
Hawke's Bay

“Juteux, offrant des arômes de prunes noires et de vanille, de groseilles rouges éclatantes et d'épices délicieuses.”

Michael Ivicevich, 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 2012

SAQ : 10826113



Saison Viticole 2012- Région de Hawke's Bay

En début de saison, les conditions printanières à Marlborough étaient plus fraîches que d'habitude ce qui a retardé le débourrement et par la suite, la floraison. À la fin du printemps, les conditions plus stables ont favorisé une bonne croissance des sarments et même la fructification, mais avec des grappes plus petites que la normale. Marlborough a connu des précipitations plus importantes que d'habitude en janvier et février apportant ainsi une bonne humidité des sols et de bons niveaux nutritifs dans la plante. Des moyennes de chaleur estivale plus basses que d'habitude pendant la véraison ont prolongé la maturation jusqu'à la fin mars. Les conditions météo sont revenues à la normale avec un ciel bleu, très clair, et avec des moyennes de chaleur de retour à la moyenne de long terme. Une bonne gestion de la masse foliaire a permis une exposition optimale des grappes à la lumière et a permis aux fruits de poursuivre leur maturité tard dans la saison. Résultat, le raisin a atteint sa pleine maturité et a été vendangé dans des conditions parfaites.

Type de sols

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

Sélection clonale et 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 de 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 été ensemencé 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 2012	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	20,9 °C	21,4 °C
MOYENNE MINIMALE:	9 °C	9,2 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1228 °C	1371 °C
PLUVIOSITÉ:	790 mm	539 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains, et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES:	8 – 14 ans
TAILLE:	Courte et longue, PVT et Smart Dyson
VENDANGES:	2 avril – 23 avril 2012
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	3,7 kg
RENDEMENT À L'HECTARE (moyenne pondérée)	8,9 tonnes

ANALYSE DES MATURITÉS A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	21
ACIDITÉ TOTALE:	8,2g/L
pH:	3,31

ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	12.5% vol.
SUCRE RÉSIDUEL:	2g/L
ACIDITÉ TOTALE:	6g/L
pH:	3,6

Oyster Bay
NOUVELLE ZÉLANDE

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