

# « Arômes attrayants de cerise et de prune rouge juteuse, avec une texture séduisante et soyeuse. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE EN CHEF

La philosophie Oyster Bay est de produire des vins élégants, francs et superbement fruités, qui sont marqués par leur terroir.

Millésime après millésime nous travaillons avec des vignes plus établies dans des petits vignobles, sélectionnés pour leur orientation et leurs sols uniformes. Leur fertilité modérée présentant un mûrissement prolongé et des saveurs intenses aux vins.

Dans le cas du Pinot Noir, le fruit est toujours l'objet principal. Chaque parcelle du vignoble est vendangée séparément et traitée individuellement à tous les stades de la vinification. Cela nous permet d'influencer et d'intensifier les saveurs du vin en utilisant les techniques de vinification traditionnelles, qui nous donnent ainsi un vin encore plus complexe.

Nous utilisons une combinaison de fermentation en fût et en cuve et nous élevons le vin dans un mélange de fûts de chêne neuf et ancien.

Le Pinot Noir Marlborough, Oyster Bay représente le meilleur des Pinots Noirs du climat frais. Parfumé, souple et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et des tanins fruités et sucrés qui lui confèrent une belle structure et une belle longueur.



Oyster Bay  
NOUVELLE-ZÉLANDE

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



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### Oyster Bay Pinot Noir 2015

#### Saison viticole 2015 – Région de Marlborough

Le temps frais s'est maintenu tout le mois de décembre en raison d'un courant provenant du sud. Cette fraîcheur en début de floraison a ralenti la croissance des pousses et la nouaison. Un été chaud et sec s'est installé en janvier dans la région de Marlborough. Ce climat exceptionnel a profité à la véraison et permis le bon développement des arômes du fruit. Un temps au beau fixe, un ciel dégagé et un ensoleillement abondant ont créé des conditions de croissance nettement au-dessus de la moyenne à long terme. Le temps sec a prévalu. La croissance de la vigne a été soutenue par l'irrigation jusqu'aux pluies bienvenues du début de mars. La chaleur des mois d'été a permis aux fruits des vignes à faible rendement de développer progressivement leurs arômes. L'un des très bons crus de Marlborough, très bien équilibré et aux arômes éclatants.

#### Type de sol

Sols Brancott et Renwick – le pinot noir est particulièrement sensible au site d'implantation et se comporte mieux dans ces sols uniformes, modérément fertiles, terres argileuses recouvertes de silt avec une capacité de rétention d'eau modérée.

#### Sélection clonale/porte-greffe

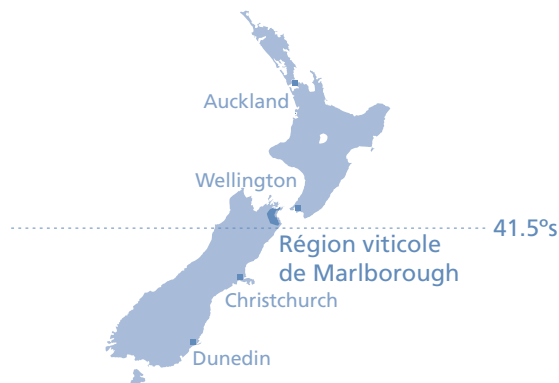
Une gamme de clones à prédominance de Dijon (777,667,115 et Abel) sélectionnés parce qu'ils produisent de petites grappes aérées et des baies aux saveurs fruitées très concentrées.

#### Sélection du chène

Le chène a été sélectionné dans les régions de l'Allier, Jupilles et Tronçais en France. Le grain serré de ce bois est moins tannique, plus aromatique et apporte des strates de texture et de complexité dans le vin. Les fûts ont été vieillies à l'air pendant au moins trois ans et sont moyennement chauffés afin d'éliminer les tanins durs et intensifier le potentiel aromatique. Les barriques proviennent des tonneliers Dargaud & Jaegle, Saury, François Frères et Damy.

#### Technique de vinification

Les fruits ont été récoltés à partir de vignes sélectionnées pour obtenir un assemblage de vin plus complexe. Les fruits ont été égrappés puis pressés directement dans des cuves de fermentation en acier inoxydable ouvertes ou fermées. Après une macération préfermentaire, le moût a étéensemencé de souches de levures sélectionnées. Jusqu'à trois fois par jour, le ferment a été ajouté à la main au mélange pour que celui-ci poursuive sa fermentation, et une petite quantité du mélange a été transvasée en fûts de chène français jusqu'à fermentation complète. Après 7 jours de macération, le vin a été séparé par pressage et entonné dans des cuves et des fûts de chène français pour terminer la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été vieilli pendant 11 mois avant d'être décuvé pour l'assemblage final.



#### DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2015	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22,1 °C	21,2 °C
MOYENNE MINIMALE:	8,6 °C	9 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1326 °C	1266 °C
PLUVIOSITÉ:	340 mm	544 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 22 ans
TAILLE:	Taille courte et longue, palissage vertical des rameaux (VSP), Smart Dyson, Scott Henry
VENDANGES:	21 mars – 13 avril 2015

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

BRIX:	23,7
ACIDITÉ TOTALE:	8,8 g/l
pH:	3,36

#### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	1 g/l
ACIDITÉ TOTALE:	5 g/l
pH:	3,7

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

[oysterbaywines.com](http://oysterbaywines.com)

OBTSPN15F