



「魅惑的なトロピカルフレーバーが、香り高いパッションフルーツと生き生きしたフレッシュさで彩られています。」

主任ワインメーカー マイケル・イヴィセヴィッチ

オイスター・ベイの哲学は、高品質な、産地の個性を生かした果実味あふれるエレガントで香り高いワインを造ること。すべてはワイン畑から始まります。私達はすべてのワイン畑と、作られるワイン一樽、一樽を個々に扱います。ぶどうは破碎されたのち軽く压榨され、果汁が安定冷却されます。その後、時間をかけて、ゆっくりと一定の温度で発酵を行い、ワインが出来上がった後には直ちにボトル詰めをすることで、ぶどう

の素晴らしい果実味とアロマを保つことができます。淡い、藁のような緑と鮮やかな透明感。オイスター・ベイ マールボロ ソーヴィニヨン・ブランは爽やかで香り高く、豊かな生き生きとした果実味が特徴です。アロマティックなパッション・フルーツとトロピカルなフルーツ・フレーバーが濃厚で、溢れるようなブーケを感じる、常にクリスプ、エレガントで爽やかなワインです。

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。



ワインの醸造技術仕様書

オイスター・ベイソーヴィニヨン・ブラン 2014



マールボロの栽培期間 2014

栽培期が暖かく安定した春に始まったため、芽吹きが早まり開花には好ましい天候となりました。12月の終わりには、例年より早く積算成長度日に達したため、優れた若枝が育ち素晴らしい結実となりました。暖かく乾燥した夏はシーズン半ばまで続きました。これにより、健康なキャノピーが育ち果実がゆっくりと均一的に成熟し、豊かな風味をもつ実が育ちました。栽培期の最後に例年より遅く大量の降水がありましたが、それ以前に収穫を始めることができました。最も優れた生育期のひとつで、バランスがとれているうえ、品質の特徴を捉えた素晴らしいぶどうとなりました。

土壌の種類

ワイラウの中心、レンウィックおよびブランコットの土壌で、水はけの良い河川砂利の厚い層の上に浅い沈泥質壤土が堆積しています。中程度に肥沃の土壌で生産性が低いです。

クローン/台木の選択

混じりけのない、すぐに認識できる品種特有の凝縮度と風味をだすために、ボルドーとUCD1クローンを主に使用しました。低から中程度の生産性の台木が、クローンの適正と土壌の生産性に適合するとして選択されました。

ワイン醸造技術

収穫時には、土壌に石が多く水はけの良い場所から始め、成熟度に合わせてぶどう畑の区画を選択し、ぶどうを収穫していきました。ワイナリーにブドウが到着した後、ぶどうの徐梗を行ってからタンクの压榨機に移し、フリーラン果汁を抽出した後残りを軽く压榨しました。果汁はその後、透明になるまで清澄化され、ステンレス製の発酵槽に澱引きされて、更なる深みと芳香を出すために厳選した酵母が加えられました。温度管理しながら12°Cから14°Cでゆっくりと発酵しました。酵母澱との短い接触の後、最終的なブレンド用ワインは澱引きされ、まだ若いうちにボトル詰めされました。これにより、フレッシュでクリスピーでありながらエレガントな品種の特徴を残す事ができました。

栽培時期の気候データ(10月から4月)

	2014年栽培期間		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 (GDD)	1288 °C	2350.4 °F	1210 °C	2210 °F
降水量	567 mm	22.3 in	466 mm	18.4 in

ぶどう畑の場所:	ワイラウヴァレーとアワテレヴァレー
ぶどうの樹齢:	3-20年
ブルーニング方法:	長梢剪定、スコット・ヘンリー、およびヴァーティカル・シュート・ポジショニング
収穫時期:	2014年3月23日から4月24日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

BRIX値:	21
滴定酸度:	10.3g/l
pH:	3.18

ワイン分析

アルコール:	13% v/v
残留糖度:	3g/l
滴定酸度:	7g/l
pH:	3.3

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。