



“Parfum de
petits fruits d’été
et riche arôme
de prune avec
une note d’épice
élégante et
subtile.”

Michael Ivicovich, Œnologue en chef

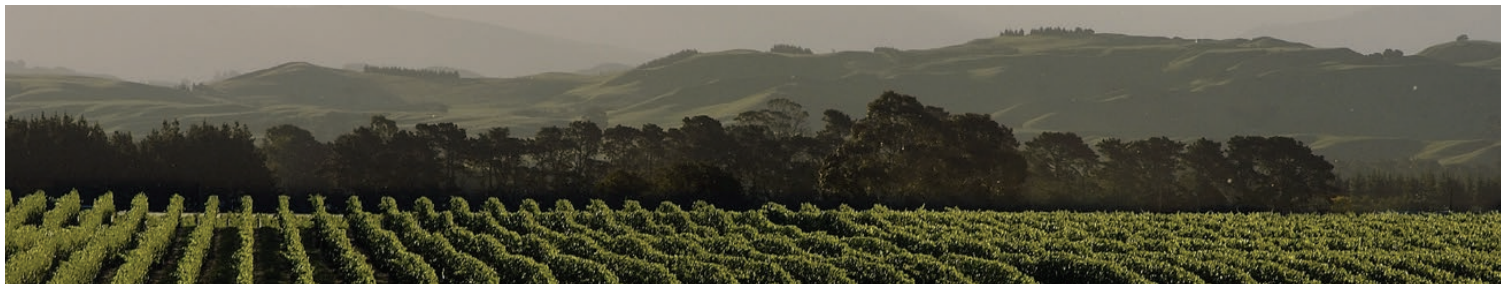
La philosophie de Oyster Bay est de produire de bons vins francs et élégants marqués par leur terroir et superbement fruités. La région vinicole de Hawke’s Bay est sans doute l’endroit le plus intéressant qui ait été découvert récemment, pour la culture du merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses 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 2014

Saison viticole 2014 – Région de Hawke's Bay

La saison de croissance a été chaude et sèche avec une température stable préparant le terrain pour une floraison et une nouaison excellentes. La température est restée chaude pendant les mois de janvier et de février créant des conditions idéales pour le mûrissement et le développement des arômes. Ajoutées au temps chaud, la gestion méticuleuse de la canopée et l'irrigation contrôlée, permettant au vin de cépage de développer une excellente concentration pendant l'automne. Ceci réussit à produire des arômes de fruits intenses et dynamiques, de même que la composition aromatique qui le caractérise. Après cette fantastique saison de croissance, le début des précipitations a coïncidé avec la fin des récoltes, ce qui est gage de grand cru. Les fruits sont arrivés dans les caves en parfaite condition, gorgés de toute l'intensité de leur 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 2014	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	23,2 °C	22,2 °C
MOYENNE MINIMALE:	10,2 °C	9,8 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1418 °C	1282 °C
PLUVIOSITÉ:	735 mm	490 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains, et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES:	4 – 16 years
TAILLE:	Taille courte et longue, palissage vertical des rameaux (VSP), Smart Dyson, Scott Henry
VENDANGES:	21 mars – 15 avril 2014

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	23,8
ACIDITÉ TOTALE:	5,1 g/l
pH:	3,5

ANALYSE DU VIN

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

Oyster Bay
NOUVELLE-ZÉLANDE

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