



“Parfum d’agrumes,
notes croquantes
de pomme verte et
de pêche blanche
juteuse, avec une
texture citronnée
et crémeuse très
persistante.”

Michael Ivceovich, Chief Winemaker

Oyster Bay a pour philosophie de produire de grands vins francs et élégants, très marqués par leur lieu d’origine, et dotés d’un fruité généreux. Le Chardonnay Oyster Bay Marlborough est la véritable expression du caractère de Marlborough avec ses saveurs de fruits mûrs, précises et tranchantes. Grâce à l’élevage en barriques et en cuves inox avec bâtonnage des lies, tous les éléments, souplesse et texture, sont bien intégrés. Pour préserver la franchise

naturelle des saveurs, il n’y a pas de fermentation malolactique. Dans le vignoble, l’importance de la sélection clonale a été décisive ; les baies sont plus petites et l’intensité des saveurs est accrue. Le résultat de tout ceci est ce délicieux Chardonnay Oyster Bay Marlborough doté d’arômes très concentrés et de saveurs d’agrumes mûrs et de fruits à noyau, équilibrés par de subtiles notes de chêne et une texture crémeuse en finale.

Oyster Bay

NOUVELLE ZÉLANDE

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10383691

Oyster Bay Chardonnay 2012

Saison viticole 2012 – Région de Marlborough

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 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

Les meilleurs sols des régions centrales de Wairau, Renwick et Brancott. Terreau sablonneux et peu profond sur des couches profondes de graves de rivière bien drainées apportent une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonale/porte-greffe

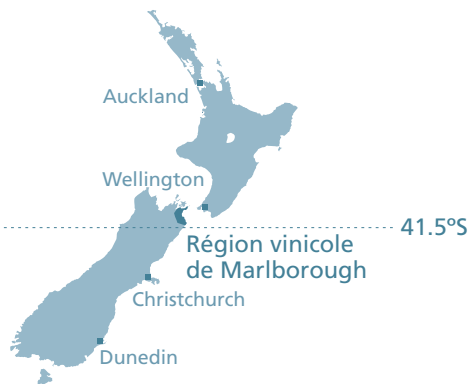
Les clones de chardonnay ont été choisis parce qu'ils donnent de plus petits raisins et une plus grande intensité de saveur – principalement Dijon B95, UCD 15, UCE 6, 2/23, 548 et Mendoza. Les porte-greffes, de faibles à moyennement vigoureux, ont été choisis en fonction de leur pertinence avec le clone et le sol.

Sélection du chêne

Le chêne sélectionné provient principalement de la région de l'Allier en France. Le grain fin de ce bois est moins tannique et plus aromatique et apporte au vin des strates de texture et de complexité. Les bois ont été séchés pendant au moins deux ans et les barriques ont reçu une chauffe moyenne afin de ne pas apporter des tanins rudes et de rehausser le potentiel aromatique. Les barriques sont fournies par des tonneliers réputés comme Dargaud et Jaegle, François Frère, Chassin et Treuil.

Techniques de vinification

Les raisins éraflés ont été légèrement pressurés et le jus de goutte a été décanté à froid et partiellement clarifié. Ensuite, le moût est passé en cuve inox pour la fermentation avec ajout de levures sélectionnées très pures. 50 % du moût en fermentation a été transféré en barriques de chêne français pour une fermentation lente de plusieurs semaines à température contrôlée de 14 - 16 °C. Le vin fermenté en barrique a été bâtonné une fois par semaine et a terminé son élevage pendant six mois pour atteindre le maximum de souplesse et préserver les saveurs variétales.



DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2012	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	20.7 °C	21.1 °C
MOYENNE MINIMALE:	8.5 °C	9 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1147°C	1276 °C
PLUVIOSITÉ:	620 mm	509 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	3 – 16 ans
TAILLE:	Position verticale des rameaux-taillés
VENDANGES:	2 avril – 30 avril 2012
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	3,4 kg
RENDEMENT À L'HECTARE (moyenne pondérée)	7,6 tonnes

ANALYSE DES MATURITÉS A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	22,7
ACIDITÉ TOTALE:	11,4 g/L
pH:	3,22

ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13,0 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	3g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7,7g/L
pH:	3,4

Oyster Bay
NOUVELLE ZÉLANDE

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