



「夏の赤色系ベリーの アロマにプラムの 濃厚さ、それに エレガントさや控えめ に長く続くスパイ ス香」

マイケル・イヴィセヴィッチ (チーフワインメーカー)

オイスター・ベイの哲学は、高品質で産地の個性を生かした、香り高く果実味あふれるエレガントなワインを造ること。ニュージーランドワインにおけるメルロー栽培の地として、ホークス・ベイというワイン産地は、近年での最も重要な発見となっています。古代からの沖積河川跡からなる幾つものタイプの土壌は、砂利質で水はけの良い下層土の上に形成されており、灌漑のための豊富な水にも恵まれています。また、海洋性気候

であるため、日中のぶどう畑は強く明るい太陽の光で暖められ、夜間は太平洋からの潮風によって冷やされます。このような特殊な環境により、メルローらしい生き生きとして完熟したフレーバーのワインが仕上がるのです。オイスター・ベイのメルローの特徴は、その優美さと凝縮したぶどうの果実味です。主役は常に完熟ぶどうの新鮮さ、スパイスと口当たりまろやかなタンニンです。

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。



テクニカル・シート

オイスター・ベイ ピノ・ノワール 2014



ホークス・ベイの2014ヴィンテージ

暖かく雨の少ない安定した天候により開花と結実に恵まれました。1月から2月にかけて気温は高く、ぶどうの成熟やフレーバーの増大には理想的な気候となりました。細部にまで注意を払ったキャノピー・マネージメントや灌漑により暑い夏を乗り切り、秋にかけて品種特有の個性が増し、結果として生き生きとした凝縮感のある個性的なアロマをもつぶどうとなりました。このような素晴らしい生育期の後、降雨の前に収穫を終えパーフェクトなヴィンテージとなりました。純粋な本来の特徴を持ち合わせたぶどうは、最高品質の状態でのワイナリーに運び込まれました。

土壌タイプ

オマフの砂利とレッドメタルの土壌です。水はけの良い砂利質の下層土の上に、肥沃な沖積土が堆積しています。

クローンと台木の選択

ボルドー・クローン181。近年(1992年)発表されたスーパープレミアムクローンで、収量は中程度、凝縮した風味と低い酸味を特徴とした、小さな粒で中サイズの房を付けます。

樽の選択

有名な樽製造者である、DEMPTOS、SYLVAIN、およびDARGAUD AND JAEGLE によって製作されたボルドー・スタイルの樽を使用しました。これらの木目の細かい樽は最低でも2年間天然乾燥させるため、ワインに微妙なトースティーさ、スモーキーさ、スパイシーの複雑さとタンニンの骨格が加わり、口当たりと凝縮度が高まります。

ワイン醸造技術

ぶどうは除梗され、破碎された後、ステンレスの発酵槽へと移されます。その後、品種特有の香りやぶどうの特徴を高めるために、マストに純粋培養酵母を追加。デリケートなぶどうのタンニンを抽出し、風味と色を最大限に引き出すために、発酵中には適切な澱引きと撪拌を行いました。丁寧に搾したのち、ワインを発酵槽とフレンチ・オークに入れ、マロラクティック発酵を行いました。ブレイド後の大部分のワインはフレンチ・オークに入れられ11ヶ月熟成され、ワインにまるやかさと複雑が加わります。

生育期の気候データ(10月から4月)

	2014年の生育期		長期平均	
最高平均	23.2°C	74°F	22.2°C	72°F
最低平均	10.2°C	50.4°F	9.8°C	50°F
積算成長度日(GDD)	1418°C	2584°F	1282°C	2340°F
降雨量	735mm	28.9in	490mm	19.3in

ヴィンヤードの場所:	ギムレット・ロード、ヘラタウンガ・ブレインズ、クラウンソープ・テラス
樹齢	4~16年
仕立て:	短梢剪定と長梢剪定のVSP(ヴァーティカル・シュート・ポジショニング)およびスマート・ダイソンとスコット・ヘンリー
収穫日:	2014年3月21日~4月15日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

糖度:	23.8
滴定酸度:	5.1g/l
pH:	3.5

ワイン分析

アルコール度数:	13.5%
残糖分:	3g/l
滴定酸度:	6g/l
pH:	3.6

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。