



“Un vin aux saveurs tropicales, parfumé de fruits de la passion et d’un zeste de fraîcheur.”

Michael Ivcevic, Œnologue en chef

Chez Oyster Bay, notre philosophie est de produire des vins fins, propres à leur région qui se distinguent par leur élégance, leur personnalité affirmée et leurs splendides notes fruitées. Tout commence au vignoble. Nous prenons soins de chaque îlot et parcelle de grappe du vignoble individuellement. Le fruit est broyé, délicatement pressé et son jus est alors débourbé à froid. Une fermentation lente de longue durée sous température contrôlée, suivie

d’un embouteillage immédiat après vinification, conserve ainsi toute la saveur et les arômes fruités. D’un vert pâle rappelant la paille et d’une clarté remarquable, Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc est un vin vif et aromatique aux effluves marqués de fruits. Accompagnés d’un riche bouquet, fruits de la passion et fruits tropicaux s’imposent au nez de ce vin qui, en tout temps, se démarque par sa vivacité, son élégance et sa fraîcheur.

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00316570

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2014



Saison viticole 2014 – Région de Marlborough

La saison des vendanges a commencé par un printemps chaud et hâtif permettant un débourrement précoce et d'excellentes conditions pour la floraison. À la fin de décembre, la saison de croissance était supérieure à la moyenne à long terme, préparant la voie pour une croissance des pousses et une mise à fruit exceptionnelle. L'été est demeuré chaud et sec contribuant à un couvert végétal de qualité, à une maturation lente et régulière et au bon développement des saveurs du fruit. Les récoltes ont débuté avant les abondantes précipitations attendues à la toute fin de la saison de croissance. Ce fut l'une de ces excellentes saisons de croissance, combinant un fruit bien équilibré au développement exceptionnel des arômes variétaux.

Type de sol

Sols de la région centrale de Wairau, Renwick et Brancott — limoneux de surface reposant sur de profondes couches de graviers bien drainés par la rivière, ce qui contribue à une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonale/porte-greffe

L'accent mis sur les clones Bordeaux et UCD1, donne au cépage une intensité et des arômes variétaux purs reconnus instantanément. Un porte-greffe de moyenne à faible vigueur a été sélectionné pour convenir aux clones et à la vigueur du sol.

Techniques de vinification

Pendant les récoltes, les fruits ont été choisis progressivement parmi les filots à maturation tardive, en débutant par les sites les plus rocheux et les mieux drainés. Dès la réception à la vinerie, les raisins ont été égrappés et déposés dans les pressoirs où le moût a été séparé du fruit qui, lui, a été délicatement pressé. Le moût a été clarifié et versé dans des cuves de fermentation en acier inoxydable afin d'y incorporer les levures, celles-ci étant choisies pour leur complexité et leur aromaticité. L'étape suivante consistait en une fermentation lente à température contrôlée de 12 à 14 °C (54 à 59 °F). À la suite d'un court contact avec les levures, le vin a été soutiré pour procéder au mélange final et, ainsi, être embouteillé jeune pour assurer la conservation de sa fraîcheur, de sa vivacité et de son élégance émanant de la sélection variétale.

DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2014	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22,6 °C	21,8 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,5 °C	9,5 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1288 °C	1210 °C
PLUVIOSITÉ:	567 mm	466 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	3 – 20 ans
TAILLE:	Tige longue, Scott Henry et treillis en position verticale
VENDANGES:	23 mars – 24 avril 2014

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	21
ACIDITÉ TOTALE:	10,5 g/L
pH:	3,18

ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	3 g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7 g/L
pH:	3,3

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com

OBTSSB14F