



「美しく薫るパッションフルーツ、熟れたレモンのヒントとエレガントで余韻の長い柑橘類系果皮のニュアンス。」

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。全てはぶどう畑から始まります。各畑は区画ごとに分け、それぞれ独立した方法で栽培をします。収穫されたぶどうは破碎され、優しくプレスされた後、果汁は冷浸されます。温度管理されたタンクでゆっくりと長い時間をかけ発酵し、醸造過程が終わると、直ちに瓶詰めされます。これによ

りワインが持っている果実味やフレーバーを少しも失うこと無く瓶内に閉じ込めることができます。美しく透き通った淡緑色のオイスター・ベイ マールボロ・ソーヴィニオン・ブランは、切れのある酸と、多様な新鮮な果物を感じさせる芳香が特徴です。特徴的なパッションフルーツとふくよかな花束を思わせる南国果物フレーバーの凝縮感。活力に富み、爽快でエレガントなワインです。

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。



テクニカルシート

オイスター・ベイソーヴィニヨン・ブラン 2015



マールボロの2015年生育期

12月は南からの冷氣により気温が上がらない月でした。この冷え込みは初期の開花にも影響を与えましたが、葉条の成長や結実は例年並みとなり、1月のマールボロは暑く乾いた夏になりました。これにより、ヴェレソンや果実内のフレーバー増大に素晴らしい気候条件となり、晴れた日々が続いた事による豊富な日照量により、例年以上に暑く乾いた生育期となりました。果実は灌漑されながら健康に保たれ、3月上旬の降雨にも助けられました。暑い夏により低収量となったブドウは、素晴らしいフレーバーを保ち、過去最高レベルの素晴らしいシーズンとなりました。果実は比類無いフレーバーとアロマを持ち、素晴らしいバランスとなっています。

土壌タイプ

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、水はけが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。

クローンと台木の選択

ボルドー系クローンとUCD1クローンに重きを置き、純粋ですぐにそれを分かるような品種とフレーバーの特徴が強く表れているものを選択しています。中程度から弱い樹勢を持つ台木と接ぐことにより、土壌の持つ地力とクローンの相性を最適化しています。

ワイン醸造技術

収穫は段階的に成熟の遅いぶどう畑のものが選ばれ、砂利質で水はけの良い土壌の畑より開始されました。ぶどうはワイナリーに到着し次第、除梗されタンクに移されます。そこでフリーラン・ジュースと分けられた後、軽く压榨されます。絞られた果汁は透明に清澄され、ステンレスタンクにて発酵、その後、複雑味やアロマを引き出すために数種類の培養酵母を投入します。摂氏12~14度にて温度管理されながら、ゆっくりとワインを発酵させます。澱と短時間のコンタクトをさせた後、ワインは最終的なブレンド行程に移され、この品種の特徴であるフレッシュさや活力、エレガントさを少しも損失しないように、すぐに瓶詰めされます。

生育期の気候データ(10月から4月)

	2015年の生育期間		長期平均	
最高平均	22.1°C	72°F	21.2°C	70°F
最低平均	8.6°C	47°F	9°C	48°F
積算成長度日(GDD)	1326°C	2420°F	1266°C	2311°F
降雨量	340mm	13.4in	544mm	21.4in

ヴィンヤードの場所:

ワイラウとアワテレ・ヴァレー

樹齢:

3~21年

仕立て:

短梢剪定とスコット・ヘンリー、および長梢剪定のVSP(ヴァーティカル・シュート・ポジショニング)

収穫日:

3月18日~4月13日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

BRIX値:	21.6
滴定酸度:	10.5g/l
pH:	3.28

ワイン分析

アルコール:	13%
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。

oysterbaywines.com

OBTSSB15JPN