

# Oyster Bay

— スパークリング・キュヴェ・ロゼ —

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。

「冷涼気候下のエレガントな品種の特徴 - 香り高いチェリーや新鮮なストロベリー  
の香り、きめ細かでパリッとしたバブルの味わいとすっきりとしたフィニッシュ」

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。

オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェは、ニュージーランドの類い希な冷涼気候下で育まれた品種特有の個性を、新世界ワインとしての近代的な醸造技術により昇華させたワインです。

全てはブドウ畑が基盤になっています。選ばれたプレミアムなシャルドネのクローンは、小さい果実で凝縮したフレーバーのブドウを育みます。これらの低収量となるように管理されたブドウ木は、古代の沖積河川敷土壌にて育てられ、濃縮し風味豊かで自然

な酸味を蓄えたピュアな果実はスーパー・プレミアムなスパークリングワインを生み出します。

ピノ・ノワールは河川沈泥土壌により完熟し凝縮した果実味を持ちます。繊細な風味を

守るため、ブドウは手摘みにて収穫され、これによりデリケートな色素もそのままワインに現れるのです。

オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェ・ロゼはシャルドネとピノ・ノワールの素晴らしいマリアージュ。エレガントで快活なシャルドネは繊細さを、風味高いピノ・ノワールはソフトでベリー系の個性をワインにもたらしめます。

この快活なワインの発泡は、タンク内での二次発酵によるもので、より生き生きとした清々しいワインになります。オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェはニュージーランドの最高品質ワインとして輝きを放っています。

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。



#### ワイン醸造

オイスター・ベイのスパークリング・キュヴェ・ロゼは、ピノ・ノワール20%とシャルドネ80%の巧みなブレンドです。

ピノ・ノワールは手摘みされた後、優しく破碎された後圧搾され、香り高いフレーバーとその美しい色味を引き出すため短い期間の醸しが行われます。その後、一次発酵のためにタンクに移されます。

フリー・ランのシャルドネ果汁は冷却安定後、部分的に清澄させた後、摂氏14度に設定したタンクにて数週間発酵を行います。これによりエレガントでフレーバーの際だったワインとなります。

ピノ・ノワールとシャルドネはブレンドされ、ベース・ワインが仕上がります。これにニュートラル酵母を加え、果実の持つアロマの個性がワインに反映されるようにし、タンク内での二次発酵に移ります。この工程は自然でデリケートな発泡をワインに与えるために行います。短い期間の醸しを経た後、品種独特の個性やフレッシュさを持ち合わせたワインの瓶詰めへと移ります。

# Oyster Bay

— スパークリング・キュヴェ・ロゼ —

スーパープレミアムワインの新たな世界を味わう。

[oysterbaywines.com](http://oysterbaywines.com)

#### 品種内訳

ピノ・ノワール20%、シャルドネ80%

#### ブドウ木のクローン

ピノ・ノワール:クローン  
115、667、777

完熟したフレーバーやタンニンがあり、素晴らしい色味やストラクチャーを持つブルゴーニュ・クローンが選ばれています。これらは多様なフレーバーや凝縮感があり、ブドウ畑の土壌構成資質や樹勢の低い台木と相性が良く、ニュージーランドの冷涼気候下に最適なものです。

シャルドネ:メンドー  
ザ、2/23、クローン6、ディ  
ジョンB95

シャルドネのクローンは小さい房を付け凝縮感のあるフレーバーとなるように選ばれました。土壌とクローンに適合するように、中～低度の樹勢を持つ台木を組み合わされています。

#### シャルドネのアペラシオン

ニュージーランド、ホークス・ベイ

#### 土壌

水はけの良い砂利質土が表土となり、河川沖積土壌に広がる

#### ピノ・ノワールのアペラシオン

ニュージーランド、マールボロ

#### 土壌

中程度に肥沃なシルト質土壌が壤土上に広がる、中程度に水はけの良い土地

#### 気候

ニュージーランドの特徴である冷涼気候で温暖な海洋性気候が、フレーバーの凝縮した自然の酸味を持ったブドウを実らせます。

