



「香り高いスミレ、新鮮なブラックベリーとプラム、そしてまるやかで魅惑的なスパイスの香り。」

主任ワインメーカー マイケル・イヴィセヴィッチ

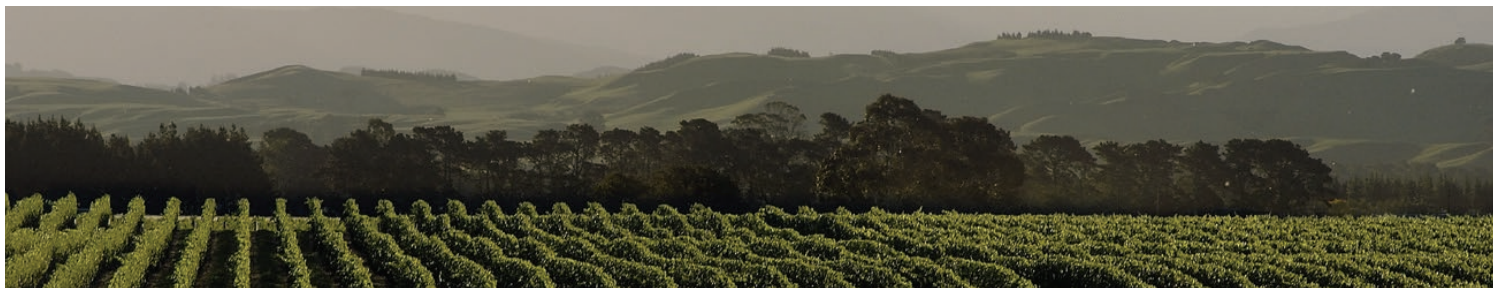
オイスター・ベイの哲学は、高品質な、産地の個性を生かした果実味あふれるエレガントで香り高いワインを造ること。ホークス・ベイワイン産地はまさにニュージーランドにおけるメルロー栽培において、近年で最も興奮する発見の地でした。旧沖積河川跡は砂利の上に土壌が絶妙に混ざり、水はけの良い下層土、そして灌漑のための豊富な川の純水に恵まれています。また、温暖海洋性気候であるため、ぶどうの樹は日中は強く明るい太陽の光で温められ、

夜間は太平洋の潮風によって冷やされます。このような特殊な環境のもと、鮮やかで品種の味が際立ったメルローが出来上がります。オイスター・ベイのメルローの特徴は、その優美さと濃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る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。



## ワインの醸造技術仕様書

オイスター・ベイ メルロー2013



### ホークス・ベイの栽培期間 2013

天候が暖かく安定した春に栽培期間が始まった結果、抜群の開花および結実に恵まれました。12月後半と1月中は青空が広がり、ぶどうは十分成熟し風味豊かになりました。1月の終わりには、同シーズンの積算成長度日数が長期平均値を上回る中、降水量は平均値を下回りました。ぶどう畑全体における灌漑管理と適切なキャノピー管理の結果、収穫時期にはホークス・ベイのぶどう畑は大きな収穫が期待できる状態にありました。乾燥状態は収穫時まで続き、理想的な生理的熟度のぶどうから選択して順に収穫することができました。その非の打ちどころが無い質の高いぶどうと凝縮した品種特有の風味により記録上最高のヴァインテージの一つだとみなされています。

### 土壌の種類

オマフの砂利とレッドメタルの土壌です。保水力の低い砂利状の下層土の上に肥沃な沖積礫床が堆積しています。

### クローン/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、凝縮した風味とマイルドな酸味を特徴とする小さな実と中サイズの房を中量生産します。

### オーク材の選択

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。これらの木目の狭い樽は最低でも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、口当たりと濃度が高まります。

### ワイン醸造技術

ぶどうは、除梗され、破碎した後、ステンレスの発酵槽へと移されました。その後、品種特有の香りとぶどうの特徴を高めるために、マストに純酵母を追加しました。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液循環を行いました。軽く圧搾したのち、ワインを発酵槽とフレンチオークの樽に入れ、マロラクティック発酵を行いました。その後、ワインにまろやかさと複雑さを加えるために、ブレンドの大部分をフレンチオーク樽で6か月にわたり成熟しました。ボトル詰めする前に最終ブレンドに少量のアイジングラスを追加して清澄しました。

栽培時期の気候データ(10月から4月)

	2013年栽培期間		長期平均	
最高平均	23.7 °C	75 °F	22.2 °C	72 °F
最低平均	9.4 °C	49 °F	9.8 °C	50 °F
積算成長度(GDD)	1375 °C	2507 °F	1283 °C	2341 °F
降水量	259 mm	10.2 in	449 mm	17.7 in

ヴィンヤードの場所:	ギンブレット・ロード、ヘイスティングス・ブレイン、クラウンゾーブ・テラス
ぶどうの樹齢:	3-18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
収穫日:	2013年3月15日から4月11日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

BRIX値:	24.3
滴定酸度:	5.3g/l
pH:	3.5

ワイン分析

アルコール:	13.5% v/v
残留糖度:	2g/l
滴定酸度:	6g/l
pH:	3.5

# 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。