

「魅惑的なサクランボとジューシーな プラムの香りに彩られた艶やかでシル キーな感触」

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。ヴィンテージごとに成長を重ねるぶどう樹を小区画ごとに育み、それぞれの特性と適度な樹勢を土壌ごとにコントロールすることにより、より完熟した果実とフレーバーを引き出すことを実現しています。ピノ・ノワールは果実の出来が何よりも優先されます。各畑の区画はそれぞれ個別に収穫され、醸造プロセスも個別に進められます。こうして伝統的な醸造技法を用いて造られるワインは、より繊細で複雑味を持ち合わ

せたものとなるのです。私達はステンレスとオーク樽の両方を使った発酵を行い、新樽と旧樽を併用した熟成を行います。オイスター・ベイ マールボロ ピノ・ノワールは、エレガントな冷涼気候のピノ・ノワールとして最高の状態で造りあげられます。芳しく柔らか、かつ、熟したチェリーのようなアロマは風味豊かで、熟したぶどう果実由来のタンニンは、ワインにストラクチャーと長い余韻を与えます。



Oyster Bay
NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.



テクニカル・シート

オイスター・ベイ ピノ・ノワール 2015



マールボロの2015年生育期

12月は南気流がもたらす冷気と低気温で始まり、それが月を通して続きました。開花が始まる時期に低気温だったことから、若枝の生育と結実が緩やかなものとなりました。1月にはマールボロに暖かく乾燥した夏が訪れ、着色期とぶどうの風味形成にとって素晴らしい環境となりました。安定した天気、晴れた空、燦々と注ぐ太陽の光により、例年より暖かな育成期を迎え、乾燥した気候が続きました。ぶどうの木々の健康状態は灌漑管理によって保たれ、3月には待ち望んだ雨が降りました。夏季の暖かな気候により、少ない収量で抜群の風味をもつぶどうが実りました。格別な風味、アロマそしてバランスを持つぶどうに恵まれたため、マールボロの最も素晴らしいシーズンの一つとなりました。

土壌タイプ

ブランコットとレンウィックの土壌です。ピノ・ノワールは土壌の特性を顕著に反映し、このように均一で中程度の肥沃さを持ち、粘土層の上層を沈泥質が覆う中程度の水はけ性を持つ土壌が最適です。

クローンと台木の選択

大部分はディジョン・クローン (777, 667, 115, エイベル) となり、小さな果房や果実となり、凝縮したフレーバーが特徴です。

樽の選択

樽の原材料産地はフランスのアリエ、ジュピ、もしくはトロンセから選抜されます。木目の細かい樽を使うと、よりタンニンが弱くアロマティックで何層ものテクスチャーと複雑味をワインに与えます。これらは最低2年かけて乾燥させ、ミディアムにトーストされることにより、粗いタンニンを皆無にし、ワインの持つ芳香を最大限に引き出します。こうして造られた樽は、著名な樽製造者であるDARGAUD & JAEGLER、FRANÇOIS FRÈRES、MERCUREYのものを利用しています。

ワイン醸造技術

ワインに複雑みを加えるために、複数のワイン畑を選びそこで収穫されたぶどうをブレンドします。ぶどうは除梗粉砕された後、直接開放式ステンレス製タンクか、蓋付き発酵用ステンレス製タンクに入れます。発酵前浸漬の後、マストに純粋培養酵母を投入します。開放式のタンクでは、手作業による櫛入れを3回程度行い、ブレンドの一部は発酵が終わるまでフレンチ・オークに移されます。7日間の浸漬の後ワインは圧搾され、タンクやフレンチ・オークでマロラクティック発酵の終了を待ちます。そこでワインは11ヶ月間熟成され、澱引きの後に、最終ブレンドへと移行します。

生育期の気候データ (10月-4月)

	2015年の生育期		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・ヴァレレー
樹齢	4 - 22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)、スマート・ダイソンとスコット・ヘンリー
収穫日:	2015年3月21日 - 4月13日

収穫時の成熟度分析 (加重平均)

糖度:	23.7
滴定酸度:	8.8g/l
pH:	3.36

ワイン分析

アルコール度数:	13.5%
残糖分:	1g/l
滴定酸度:	5g/l
pH:	3.7

Oyster Bay
NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.