

Oyster Bay Chardonnay 2007
Marlborough

“Fruits tropicaux, fruits à noyau et saveurs éclatantes de limette s'appuyant sur une texture fine et crémeuse très persistante. Sublime expression de la pureté du fruit et des sols particuliers de la région fraîche de Marlborough.”

Michael Ivcevic, Œnologue principal

Oyster Bay a pour philosophie de produire de grands vins francs et élégants très marqués par leur lieu d'origine et dotés d'un fruité généreux. Le Chardonnay Oyster Bay Marlborough est la véritable expression du caractère de Marlborough avec ses saveurs de fruits mûrs, précises et tranchantes. Grâce à l'élevage en barriques et en cuves inox avec bâtonnage des lies, tous les éléments, souplesse et texture, sont bien intégrés. Pour préserver la franchise naturelle des saveurs, il n'y a pas de fermentation malolactique. Dans le vignoble, l'importance de la sélection clonale a été décisive; les baies sont plus petites et l'intensité des saveurs est accrue. Le résultat de tout ceci est ce délicieux Chardonnay Oyster Bay Marlborough doté d'arômes très concentrés et de saveurs d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, équilibrés par de subtiles notes de chêne et une texture crémeuse en finale.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.





Spécifications techniques | Oyster Bay Chardonnay 2007

Auckland

Wellington

Région vinicole
de Marlborough

Christchurch

Dunedin

41.5°S

Marlborough – Millésime 2007

Septembre a été le mois le plus chaud des 11 dernières années ce qui a déclenché un débourrement plus précoce que d'habitude surtout dans les vignobles de la haute vallée de Wairau. Puis en décembre, les températures ont été plus fraîches que la moyenne pendant la floraison, ce qui a retardé la fructification à peu près partout dans le vignoble. Il a fait chaud et sec pendant la véraison ce qui a favorisé le bon état sanitaire des feuilles et une bonne accumulation de degrés potentiels de sucre (Brix) pour une moyenne à long terme. En mars, les températures ont refroidi ce qui a ralenti l'accumulation Brix avec comme résultat un début de vendange plus tardif que les années précédentes. Le temps parfaitement sec a permis de vendanger progressivement toutes les parcelles à parfaite maturité physiologique et dans un bon état sanitaire. Une saison végétative fraîche et prolongée ainsi que des rendements moins importants que d'habitude ont été bénéfiques car les oenologues ont réceptionné des raisins incroyablement sains, concentrés et équilibrés augurant d'un autre grand millésime pour Marlborough.

Sols

Les meilleurs sols des régions centrales de Wairau, Renwick et Brancott. Un terreau sablonneux et peu profond sur des couches profondes de graves de rivière bien drainées apportent une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clones et porte-greffe

Les clones de chardonnay ont été choisis pour produire de plus petites baies et une plus grande intensité dans les saveurs – Mendoza 2/23 et UC Davis clone 6, clone 15 et Dijon B95. Des porte-greffes moyennement à peu vigoureux ont été sélectionnés parce qu'ils correspondent le mieux aux clones et à la vigueur des sols.

Sélection du chêne

Le chêne a été sélectionné dans les régions de l'Allier et des Vosges en France. Le bois à grain serré est moins tannique, plus aromatique et apporte au vin plusieurs strates de texture et de complexité. Ces bois ont été séchés pendant au moins deux ans et ont été moyennement chauffés afin d'éviter les tanins durs et accroître le potentiel aromatique. Les tonneliers pour ces barriques sont les réputés Dargaud & Jaeglé, Saury, François Frères et Damy Père & Fils.

Vinification

Les raisins ont été éraflés et pressurés légèrement; le jus de goutte et le jus de presse ont été décantés à froid pour un nettoyage partiel, puis le jus a été soutiré dans les cuves inox pour la fermentation avec ajout de levures sélectionnées. 40 % du volume a été transféré dans des barriques de chêne français, en partie neuves et en partie d'un an, pour une lente fermentation à température contrôlée de 15 °C pendant plusieurs semaines, avec bâtonnage des lies tous les 15 jours. Il est resté en barriques pendant encore six mois pour atteindre le maximum de souplesse et conserver toutes les saveurs variétales. La partie qui a fermenté en cuve est restée sur lies, avec bâtonnage, soutirage et préparation pour l'assemblage final. Il n'y a pas eu de fermentation malolactique. Le vin a été assemblé, filtré et embouteillé.

DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON VÉGÉTATIVE (octobre – avril)		
	Saison 2007	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	20,2 °C	20.5 °C
MOYENNE MINIMALE:	10,2 °C	10.4 °C
DEGRÉS JOURS/CROISSANCE:	1148 °C	1208 °C
PRÉCIPITATIONS:	289 mm	304mm

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 12 ans
CONDUITE DE LA VIGNE:	taille des sarments
VENDANGES:	28 mars – 22 avril 2007
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	4,2 kg
RENDEMENT PAR HECTARE (moyenne pondérée)	8,7 tonnes

ANALYSE DE MATURITÉ AU MOMENT DES VENDANGES (moyenne pondérée)	
BRIX:	23,1
ACIDITÉ MESURABLE:	9,2g/L
pH:	3,2

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	3g/L
ACIDITÉ MESURABLE:	6g/L
pH:	3,4

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSC07F