

Oyster Bay Chardonnay 2006
Marlborough

"Saveurs éclatantes de
pommes vertes, rehaussées de
notes d'agrumes et une texture
élégante marquée d'une
certaine minéralité."

Michael Ivicevich, Vinificateur en chef

La philosophie d'Oyster Bay est de produire de beaux vins, typiques de la région, élégants et axés sur le fruit. Le Chardonnay Oyster Bay représente vraiment le caractère de Marlborough, avec ses saveurs nettes et franches de fruits mûrs. La fermentation en partie en cuve inox et en partie en barriques avec bâtonnage des lies apporte une grande souplesse et une bonne intégration des saveurs. Pour préserver la franchise naturelle des saveurs, le vin n'a pas fait la fermentation malolactique. La sélection clonale dans le vignoble est très importante car elle donne des raisins plus petits aux saveurs plus intenses. Cela produit donc un délicieux Chardonnay Oyster Bay Marlborough ayant des arômes et des saveurs concentrés de citrus mûrs et de fruit à noyau, équilibrés par de subtiles notes de chêne et une texture veloutée en finale.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

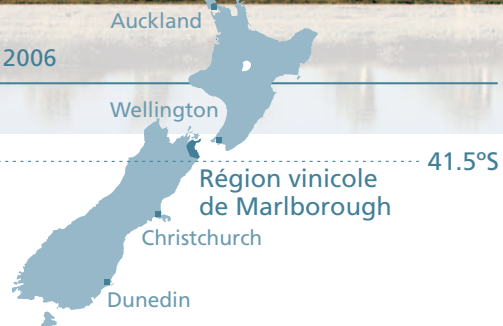
Sometimes the world really is your oyster.





Spécifications techniques

Oyster Bay Chardonnay 2006



Saison Viticole 2006 Région de Marlborough

Des conditions climatiques printanières douces et sèches ont provoqué un débourrement en avance de deux à trois semaines par rapport à la moyenne. En novembre, une courte période de fraîcheur pendant la floraison a réduit le poids des grappes dans la majorité des terroirs. Des conditions climatiques optimales en décembre et janvier ont précédé un été chaud et l'un des étés les plus secs de tous les temps. En février, une irrigation contrôlée et une gestion de la masse foliaire ont joué un rôle essentiel durant la période conduisant à la véraison et à la maturité. A la fin mars, les températures se sont refroidies et les conditions climatiques sont restées sèches jusqu'aux vendanges qui se sont déroulées légèrement en avance par rapport à la moyenne. Des conditions climatiques parfaites ont permis de vendanger progressivement les parcelles au moment où les baies étaient dans un état de maturité optimale. Les raisins sont arrivés à la cave dans des conditions immaculées, saines - présentant une belle concentration et une vive acidité. La saison viticole 2006 est considérée comme l'une des meilleures années de Marlborough jusqu'à présent.

Type de sols

Sols centraux de Wairau, Renwick et Brancott de première qualité. Terres végétales superficielles sablonneuses couvrant des couches profondes pierreuses avec un excellent drainage assurant une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonale/ Bouturage

Des clones de Chardonnay ont été sélectionnés pour obtenir des baies plus petites et une plus grande intensité de saveur - Mendoza, 2/23 et les clones 6 et 15 de l'Université de Californie à Davis. Des porte-greffe peu vigoureux ont été utilisés pour leur adaptation au sol et leur compatibilité aux clones.

Sélection du chêne

Le chêne a été sélectionné dans les régions françaises de l'Allier et des Vosges. À cause de leur grain fin, ces bois sont moins tanniques, plus aromatiques, et donnent au vin des couches de texture et une certaine complexité. Les fûts ont été vieillies à l'air libre pendant une période d'au moins deux ans et ont été chauffés moyennement garantissant un tannin doux et un potentiel aromatique intensifié. Les fûts ont été fournis par les tonneliers renommés Dargaud & Jaegle, Saury, François Frères et Damy.

Techniques de vinification

Les fruits ont été égrappés et légèrement pressurés. Le moût a été débourbé à froid jusqu'à éclaircissement partiel et placé dans des cuves de fermentation en inox puisensemencé avec une culture de levure naturelle. 50% du ferment a été transvasé dans des fûts en chêne français pour une fermentation lente sous contrôle permanent de la température à 15°C pendant plusieurs semaines. Le vin fermenté en fût a été soumis à un bâtonnage une fois toutes les deux semaines et élevé pendant 6 mois pour obtenir une douceur maximale tout en sauvegardant les saveurs variétales. Le vin fermenté en cuve a été

élevé sur lies de levure, et enfûté pour un ultime coupage. Aucune fermentation malolactique n'est réalisée. Le vin obtenu a ensuite été assemblé et filtré avant d'être mis en bouteille.

DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON VITICOLE (octobre – avril)		
DEGRÉ JOURS DE CROISSANCE:	1255 °C	2259 °F
PRÉCIPITATIONS:	280mm	11 pouces
TEMPÉRATURE MOYENNE MAXIMALE:	21 °C	70 °F
TEMPÉRATURE MOYENNE MINIMALE:	10,6 °C	51 °F

AGE DES VIGNES:	4 à 11 ans	
RÉGIME D'ÉLAGAGE:	Elagage en bois de taille	
VENDANGE:	14 mars – 05 avril 2006	
RENDEMENT PAR VIGNE: (moyen pondéré)	3,4kg	7,5 livres
RENDEMENT PAR ACRE: (moyen pondéré)	2,7 tonnes	
RENDEMENT PAR HA: (moyen pondéré)	6,7 tonnes	

ÉVALUATION DE LA MATURITÉ DU RAISIN À LA VENDANGE (moyenne pondérée)	
BRIX:	23,8
pH:	3,26
ACIDITÉ TOTALE:	9,7g/L

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,5% v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	3,0g/L
ACIDITÉ TOTALE:	7,0g/L
pH:	3,4

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSCH06F