

Oyster Bay Merlot 2007

Hawke's Bay

“Petites baies riches, mûres et charnues avec quelques notes épicées accentuées d'un soupçon de boisé fin et une texture douce et élégante, très persistante.”

Michael Ivceovich, Oenologue en chef

La philosophie de Oyster Bay est de produire de bons vins francs et élégants, marqués par leur terroir et superbement fruités. La région vinicole de Hawke's Bay est sans doute l'endroit le plus intéressant qui ait été découvert récemment, pour la culture du merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses alluvionnaires offrent un beau mélange de sols sur un sous-sol de graves bien drainées avec une grande quantité d'eau de rivière bien pure pour l'irrigation. Grâce à des températures maritimes tempérées, les vignes sont réchauffées par les rayons puissants du soleil durant la journée et rafraîchies pendant la nuit par les vents frais de l'océan Pacifique. C'est dans ces conditions très favorables que le merlot produit de vibrantes saveurs variétales, parfaitement mûres. En bref, le Merlot Oyster Bay c'est l'élégance et l'intensité fruitée : fraîcheur, fruit bien mûr, épices et tanins très souples en bouche.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.



Spécifications techniques | Oyster Bay Merlot 2007



Conditions climatiques à Hawke's Bay en 2007

L'année végétative 2007 à Hawke's Bay a été marquée par une série de contrastes avec des températures parmi les plus froides et les plus chaudes jamais enregistrées. Le début de saison a été très chaud ce qui a déclenché un débourrement précoce dans tout le vignoble. Un mois de novembre chaud a engendré une bonne floraison et une bonne fructification plaçant les vignes dans de bonnes conditions pour les mois d'été. Décembre a été l'un des plus froids jamais enregistré et pendant tout l'été, les conditions climatiques ont été stables avec un temps sec. Pendant cette période, l'irrigation a été nécessaire afin d'assurer un bon état sanitaire de la masse foliaire. Le temps est resté chaud et sec jusqu'aux vendanges ce qui a permis de ramasser progressivement des raisins parfaitement sains et à pleine maturité physiologique. L'année 2007 à Hawke's Bay a été l'une des plus froides et des plus sèches des dernières années donnant des raisins bien équilibrés dotés d'une concentration variétale tout à fait fantastique.

Type de sols

Sols de pierres et de graves de Omahu (graves de Gimblett) et sol ferrique rouge. Dépôts alluvionnaires fertiles sur sous-sol de graves avec faible capacité de rétention d'eau.

Sélection clonale et porte-greffe

Clone de Bordeaux 181 : Une sélection clonale de très grande qualité introduite récemment (1992) qui produit des rendements modérés avec des petites baies sur des grappes de taille moyenne offrant des saveurs intenses et des niveaux d'acidité plus bas.

Sélection de chêne

Les barriques bordelaises ont été sélectionnées chez les meilleurs tonneliers: Taransaud, Saury, Séguin Moreau et Demptos. Ces barriques à grain fin ont été séchées à l'air libre pendant un minimum de trois ans, ce qui apporte de subtiles notes épicées complexes et des tanins structurés, de façon à intensifier la concentration et la texture en bouche.

Vinification

Les raisins ont été éraflés, foulés et transférés dans les cuves de fermentation pour une macération pré-fermentaire de trois jours. Le moût a été ensemencé avec des levures sélectionnées puis il a fermenté dans différents contenants: cuves ouvertes et cuves fermées, et barriques de chêne français jusqu'à 12 jours. Pendant la fermentation, on a effectué les soutirages nécessaires ainsi que les remontages pour obtenir des tanins délicats et maximiser l'extraction des saveurs et de la couleur. Après un léger pressurage, le vin a fait sa fermentation malolactique en cuves et en barriques de chêne français. Ensuite, une importante proportion de l'assemblage a été élevée en barriques de chêne français pendant six mois pour apporter de la souplesse et de la complexité au vin. L'assemblage final a été clarifié légèrement au blanc d'œuf avant l'embouteillage.

DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON VÉGÉTATIVE (octobre – avril)		
	Saison 2007	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	20,9 °C	21,1 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,4 °C	10,3 °C
DEGRÉS JOURS/CROISSANCE:	1222 °C	1306 °C
PRÉCIPITATIONS:	275mm	344mm

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES:	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains, et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES:	3 – 11 ans
CONDUITE DE LA VIGNE:	Éperons et rameaux palissés verticalement Smart Dyson
VENDANGES:	26 mars – 26 avril 2007
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	3,5 kg
RENDEMENT PAR HECTARE (moyenne pondérée)	8 tonnes

ANALYSE DE MATURITÉ AU MOMENT DES VENDANGES (moyenne pondérée)	
BRIX:	23,5
ACIDITÉ MESURABLE:	5,5g/L
pH:	3,5

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	1,9g/L
ACIDITÉ MESURABLE:	5g/L
pH:	3,2

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.