

Oyster Bay Merlot 2006

Hawke's Bay

"Magnifiques saveurs de
prunes noires juteuses,
de baies sucrées et d'épices,
tannins fins et texture
soyeuse avec une
finale persistante"

Michael Ivceovich, Vinificateur en chef

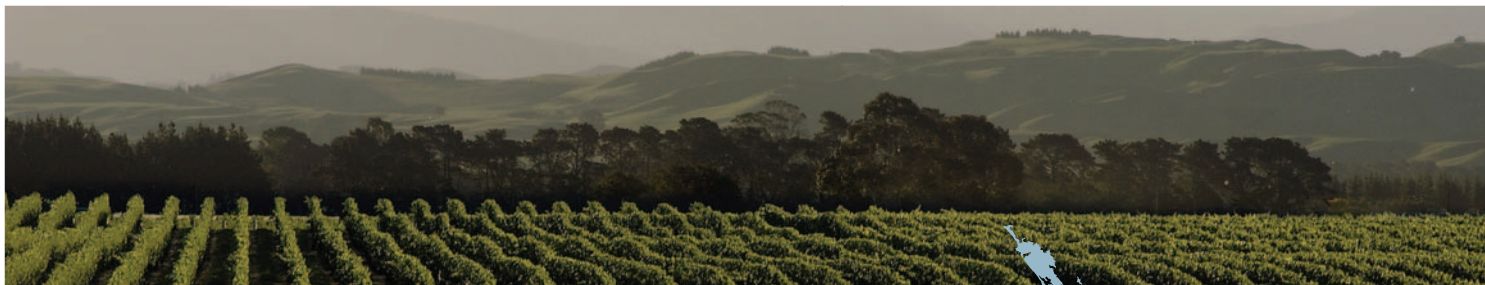
La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins fins typiques de la région avec un nez élégant et intense présentant de magnifiques saveurs de fruits. La région viticole de la baie d'Hawke est décrite comme étant la découverte récente la plus exaltante en ce qui concerne la culture du merlot en Nouvelle-Zélande. Des terrasses de rivières alluviales abandonnées fournissent un superbe mélange de sols superficiels recouvrant un sol pierreuse, des sous-sols avec un excellent drainage et une abondance d'eau de rivière pure pour l'irrigation. Grâce à un climat tempéré maritime, la vigne bénéficie de la chaleur des rayons du soleil durant la journée et de la fraîcheur de la brise de mer de l'Océan Pacifique durant la nuit. Cet environnement exceptionnel est idéal pour donner au merlot ses saveurs variétales mûries à point et distinguées. Pour le Merlot Oyster Bay tout est dans l'élégance et l'intensité du fruit. Les héros sont toujours la fraîcheur du fruit mûr, les épices et des tannins doux au palais.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.





Spécifications techniques | Oyster Bay Merlot 2006



Saison viticole 2006 Région de Hawke's Bay

Dans la baie d'Hawke, le débourrement a eu lieu fin septembre, après un hiver particulièrement sec. Des pluies printanières attendues ont favorisé une bonne croissance de la vigne et une bonne floraison. En général le merlot s'est très bien établi et en décembre des conditions climatiques sèches et chaudes ont régné. Bien qu'une dépression subtropicale ait menacé la baie d'Hawke en janvier, celle-ci est passée largement au large et la baie d'Hawke n'a reçu qu'une petite quantité de pluie bénéfique à la véraison. La dernière semaine de janvier nos vignobles de la baie d'Hawke étaient bien placés alors que commençait la saison de mûrissement. Les conditions climatiques chaudes et sèches précédant les vendanges étaient idéales et les fruits ont été récoltés dans des conditions saines présentant des petites baies pleines de saveurs. Une saison viticole parfaite dans la baie d'Hawke avec 1381 degré-jours de croissance a été la saison la plus chaude du millénaire.

Types de sols

Gravier pierreux Omaha (Gravier Gimblett) et sols rouges riches en métal. Dépôt alluvionnaire recouvrant des sous-sols pierreux avec une capacité de rétention d'eau faible.

Sélection clonale/ Bouturage

Clone de Bordeaux 181: une sélection de clones de haute qualité introduite récemment (1992), produisant un rendement modéré de petites baies et des grappes de taille moyenne présentant des saveurs intenses et un niveau d'acidité réduit.

Sélection du chêne

Des fûts de style bordeaux ont été sélectionnés auprès de tonneliers renommés Taransaud, Saury, Seguin Moreau et Demptos. Ces fûts à grain fin ont été vieillés à l'air libre pendant au mois trois ans apportant des notes de pain grillé ainsi qu'un goût fumé, une complexité d'épices et un tannin structuré pour une bouche soutenue.

Techniques de vinification

Les fruits ont été égrappés, foulés et placés dans des cuves de fermentation pour une macération préfermentaire de trois jours. Le moût a étéensemencé d'une levure de culture et fermenté dans des cuves fermées et ouvertes ainsi que dans des fûts de chêne français pour une période allant jusqu'à 12 jours. Le vin a ensuite subi des opérations d'enfûtages et de transvasements sur mesure pour obtenir un tannin doux fruité et optimiser l'extraction des saveurs et de la couleur. Après un pressurage doux, le vin a subi une fermentation malolactique en cuve et en fût de chêne français. Une grande partie de l'assemblage a vieilli dans des barriques en chêne français pendant

une période de 6 mois apportant douceur et complexité au vin. Le vin a aété collé au blanc d'oeuf avant la mise en bouteille.

DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON (octobre - avril)		
DEGRÉ-JOURS DE CROISSANCE:	1381 °C	2485 °F
PRÉCIPITATIONS:	683mm	27 pouces
TEMPÉRATURE MAXIMALE MOYENNE:	21,7 °C	71 °F
TEMPÉRATURE MOYENNE MINIMALE:	9,9 °C	50 °F

AGE DES VIGNES:	4 à 15 ans	
RÉGIME D'ÉLAGAGE:	Élagage du bois de taille	
VENDANGES:	7 avril – 17 avril 2006	
RENDEMENT PAR VIGNE: (moyen pondéré)	4.2kg	9,25 livres
RENDEMENT PAR ACRE: (moyen pondéré)	3,8 tonnes	
RENDEMENT PAR HA: (moyen pondéré)	9,5 tonnes	

ÉVALUATION DE LA MATURITÉ DU RAISIN À LA VENDANGE (moyenne pondérée)	
BRIX:	23,8
ACIDITÉ TOTALE:	6,0g/L
pH:	3,47

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,0% v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	2g/L
ACIDITÉ TOTALE:	6g/L
pH:	3,6

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSMEO6F