

Oyster Bay Pinot Noir 2006  
Marlborough

"Arômes de cerises rouges  
et de baies, équilibrés  
de saveurs de prunes  
noires et petites pointes  
d'épices, texture d'une  
belle longueur"

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. Millésime après millésime nous exploitons des vignes plus établies dans de petits vignobles sélectionnés pour leur orientation et leurs sols uniformes à fertilité modérée présentant un mûrissement prolongé et des saveurs intenses. Dans le cas du Pinot noir le fruit est toujours l'objet de toutes les attentions. Chaque parcelle de vignoble est vendangée séparément et traitée individuellement à chaque étape de la vinification. Ceci nous permet d'influencer et de rehausser le vin grâce à des techniques de vinification traditionnelles et d'obtenir ainsi un vin encore plus subtil et complexe. Nous utilisons une combinaison de fermentation en fût et en cuve et élevons le vin dans un mélange de fûts de chêne neuf et déjà utilisé. Le Pinot Noir Marlborough, Oyster Bay représente le meilleur des pinots noirs de climat frais. Nez puissant, tendre et savoureux avec des arômes des cerises mûres et des tannins fruités doux qui lui confèrent une structure et une belle longueur.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*





## Spécifications techniques | Oyster Bay Pinot Noir 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 températures fraîches durant 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 Brancott et Renwick – Le Pinot Noir est sensible au site et s'accorde particulièrement bien aux sols uniformes, modérément fertiles, terres argileuses recouvertes de silt avec une capacité de rétention d'eau modérée.

### Sélection clonale/Bouturage

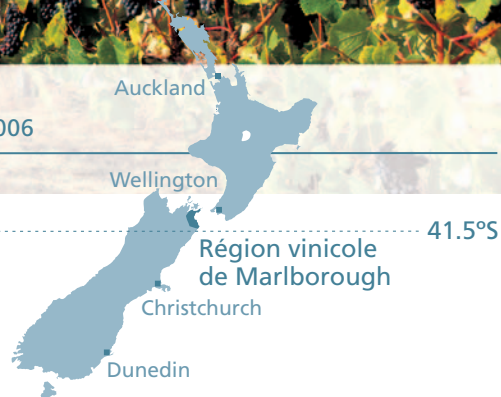
Clones de Bourgogne sélectionnés pour leurs saveurs et leurs tannins mûrs, ainsi que pour leur couleur et leur structure. Les clones 115,667,777 attribuent divers saveurs et concentration et sont bien adaptés à notre climat lorsque cultivés sur des sols uniformes et assemblés avec des porte-greffe peu vigoureux.

### Sélection du chène

Le chène 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 vieillis à l'air libre pendant une période d'au moins trois ans et 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 cueillis dans des parcelles sélectionnées pour fournir des composants pour le coupage et plus de complexité au vin. Les fruits ont été égrappés dans de petites cuves de fermentation ouvertes. Après une macération préfermentaire le moût a étéensemencé de levures pures. Le chapeau dans la cuve ouverte a été enfoncé deux fois par jour et le moût d'une petite portion du mélange a été soutiré pour terminer sa fermentation dans des fûts de chène français.



Après un total de 12 jours de macération le vin a été pressuré dans des barriques de chène français (neuves à 40%) pour terminer sa fermentation malolactique. Le vin a ensuite été élevé pendant 6 mois et placé dans des cuves avant un ultime assemblage.

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:	2 à 12 ans	
RÉGIME D'ÉLAGAGE:	Taille à coursons Disposition verticale des rameaux	
VENDANGES:	22 mars – 11 avril 2006	
RENDEMENT PAR VIGNE: (moyen pondéré)	2,5kg	5,5 livres
RENDEMENT PAR ACRE: (moyen pondéré)	2,3 tonnes	
RENDEMENT PAR HA: (moyen pondéré)	5,6 tonnes	

ÉVALUATION DE LA MATURITÉ DU RAISIN À LA VENDANGE (moyenne pondérée)	
BRIX:	24,6
ACIDITÉ TOTALE:	8,2g/L
pH:	3,38

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,0% v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	2,1g/L
ACIDITÉ TOTALE:	5,3g/L
pH:	3,6

# Oyster Bay

NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*

oysterbaywines.com

OBTSPN06F