

Oyster Bay Pinot Noir 2007  
Marlborough

“Délicieux arômes de cerises  
et de fruits noirs sur de  
vibrantes saveurs de prunes  
fraîches et juteuses et un  
soupçon d'épices.”

Michael Ivicevich, Œnologue en chef

Oyster Bay a pour philosophie de produire de bons vins élégants et francs marqués par leur terroir et superbement fruités. À chaque millésime, nous utilisons les raisins des plus vieilles vignes dans de plus petites parcelles, chacune étant choisie pour son orientation, ses sols uniformes et une fertilité modérée, pour un cycle de maturation prolongée et une plus grande intensité des saveurs fruitées. Pour le pinot noir, le fruit est toujours le point le plus important. Chaque parcelle est vendangée séparément et traitée individuellement à tous les stades de la vinification. Cela nous permet d'influencer et d'intensifier les saveurs du vin en utilisant les techniques de vinification traditionnelles mais en ajoutant subtilité et complexité. Pour la fermentation, nous utilisons des cuves inox et des barriques et l'élevage du vin se fait dans des barriques de chêne français, neuves et plus vieilles. Le Pinot Noir Oyster Bay Marlborough est un vin élégant des plus réussis, provenant d'un micro climat frais. Fraîcheur, souple et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et des tanins sphériques qui apportent structure et longueur.

Oyster Bay

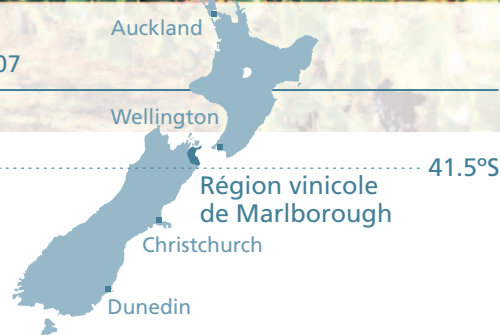
NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*





## Spécifications techniques | Oyster Bay Pinot Noir 2007



### Conditions climatiques à Marlborough en 2007

Le mois de septembre fut le plus chaud des 11 dernières années ce qui a précipité le débourrement en particulier dans la haute vallée de Wairau. Décembre par contre fut plus frais que d'habitude, pendant la période critique de la floraison, ce qui a retardé la fructification dans la majorité des parcelles. Au moment de la véraison, le temps était chaud et sec, conditions idéales pour une masse foliaire saine et une meilleure accumulation de degrés brix que la moyenne. En mars, les températures se sont rafraîchies ce qui a ralenti l'accumulation de brix et a eu pour résultat une vendange légèrement retardée par rapport aux années précédentes. Un temps parfaitement sec a permis de vendanger progressivement toutes les parcelles dans des conditions sanitaires parfaites et à un stade optimal de maturité physiologique. Les avantages combinés d'une longue saison végétative fraîche et de rendements plus bas que d'habitude ont fourni aux œnologues des raisins incroyablement sains, concentrés et équilibrés, annonçant un autre grand millésime dans Marlborough.

### Type de sols

Les sols de Brancott et Renwick – le pinot noir est particulièrement sensible au site d'implantation et se comporte mieux dans ces sols uniformes, modérément fertiles de schiste sur terreaux argileux retenant peu l'eau.

### Sélection clonale et porte-greffe

Les clones de Bourgogne qui apportent des saveurs et des tanins mûrs. Les clones 115,667,777 apportent la diversité de saveurs et la concentration et réagissent bien sous nos climats quand ils sont associés à des sols uniformes et des porte-greffe peu vigoureux.

### Sélection de chêne

Le chêne a été sélectionné dans les forêts de l'Allier et des Vosges en France. Le grain serré de ce bois est moins tannique, plus aromatique et apportent des strates de texture et de complexité dans le vin. Ces bois ont été séchés à l'air pendant au moins trois ans et sont moyennement chauffés afin d'éliminer les tanins durs et intensifier le potentiel aromatique. Les barriques proviennent de chez Dargaud & Jaegle, Saury, François Frères et Damy.

### Vinification

Les raisins proviennent d'une sélection de parcelles qui apportent différents éléments dans l'assemblage et plus de complexité dans le vin. Les raisins ont été égrappés directement dans de petites cuves ouvertes. Après la macération pré fermentaire, on a ajouté des levures sélectionnées dans le moût. Pendant la fermentation, le pigeage manuel s'est fait deux fois par jour et une partie de l'assemblage a été écoulée pour terminer sa fermentation en barriques de chêne français. Après 12 jours de macération, le vin a été soutiré en barriques de chêne français (40 % neuves) pour terminer la fermentation malolactique. Puis, le vin a été affiné pendant six mois avant l'assemblage final.

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	304 mm

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES:	Vallées de Wairau et Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 13 ans
CONDUITE DE LA VIGNE:	Éperons et rameaux palissés verticalement
VENDANGES:	28 mars – 25 avril 2007
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	2,4 kg
RENDEMENT PAR HECTARE (moyenne pondérée)	5,9 tonnes

ANALYSE DE MATURITÉ AU MOMENT DES VENDANGES (moyenne pondérée)	
BRIX:	23,6
ACIDITÉ MESURABLE:	8,5g/L
pH:	3,3

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13,5 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	2g/L
ACIDITÉ MESURABLE:	5g/L
pH:	3,6

# Oyster Bay

NEW ZEALAND

*Sometimes the world really is your oyster.*