

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2007
Marlborough

“Fruit de la passion,
citron mûr et fruits
tropicaux, vivacité, texture
fine, et notes citronnées
en finale.”

Michael Ivicevich, Œnologue principal

Oyster Bay a pour philosophie de produire de grands vins très marqués par leur lieu d'origine, francs et élégants, dotés d'un fruité généreux. Tout commence dans le vignoble. Chaque parcelle est traitée de façon individuelle. Les raisins sont foulés, pressés délicatement et le moût est stabilisé à froid. La fermentation longue et lente à température contrôlée est suivie d'un embouteillage précoce afin de préserver les magnifiques arômes et saveurs de fruits. Avec sa couleur jaune paille pâle à reflets verdâtres, claire et brillante, ce vin Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc est vif et aromatique, et éclatant de notes fruitées très vivaces. Ce vin offre des saveurs intenses et profondes de fruits tropicaux et un bouquet éclatant. Il est toujours croquant, élégant et rafraîchissant.

Oyster Bay

NEW ZEALAND

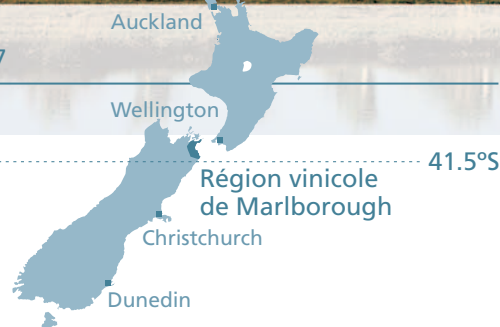
Sometimes the world really is your oyster.





Détails techniques

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2007



Marlborough – Millésime 2007

Septembre a été le mois le plus chaud des 11 dernières années ce qui a déclenché un débourrement plus précoce que d'habitude surtout dans les vignobles de la haute vallée de Wairau. Puis en décembre, les températures ont été plus fraîches que la moyenne pendant la floraison, ce qui a retardé la fructification à peu près partout dans le vignoble. Il a fait chaud et sec pendant la véraison ce qui a favorisé le bon état sanitaire des feuilles et une bonne accumulation de degrés potentiels de sucre (Brix) pour une moyenne à long terme. En mars, les températures ont refroidi ce qui a ralenti l'accumulation Brix avec comme résultat un début de vendange plus tardif que les années précédentes. Le temps parfaitement sec a permis de vendanger progressivement toutes les parcelles à parfaite maturité physiologique dans un bon état sanitaire. Une saison végétative fraîche et prolongée ainsi que des rendements moins importants que d'habitude ont été bénéfiques car les oenologues ont réceptionné des raisins incroyablement sains, concentrés et équilibrés augurant d'un autre grand millésime pour Marlborough.

Sols

Les meilleurs sols des régions centrales de Wairau, Renwick et Brancott. Un terreau sablonneux peu profond sur des couches profondes de graves de rivière bien drainées apportent une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonales et porte-greffe

Une grande importance est donnée aux clones de Bordeaux pour obtenir une intensité variétale et des saveurs tout de suite reconnaissables. On a choisi des porte-greffe de moyenne à basse vigueur qui correspondent le mieux aux clones et à la vigueur des sols.

Sélection du chène

Le chène a été sélectionné dans les régions de l'Allier et des Vosges en France. Le bois à grain serré est moins tannique, plus aromatique et apporte au vin plusieurs strates de texture et de complexité. Ces bois ont été séchés pendant au moins deux ans et ont été moyennement toastés afin d'éviter les tanins durs et accroître le potentiel aromatique. Les tonneliers pour ces barriques sont les réputés Dargaud & Jaeglé, Saury, François Frères et Damy Père & Fils.

Vinification

Les vendanges ont progressé en suivant la maturité des raisins et en commençant par les parcelles situées sur les graves bien drainées. Dès l'arrivée à la cave, les raisins ont été éraflés et mis dans le pressoir pour extraire le jus de goutte. Puis le reste des fruits a été légèrement pressuré. Le jus a été décanté et clarifié à froid et transféré dans les cuves inox pour la fermentation où les levures sélectionnées ont été ajoutées pour donner plus de complexité et d'arômes. La lente fermentation à température contrôlée de 12-14 °C a commencé et a duré environ 21 jours. Après un court contact avec les lies, le vin a été soutiré pour l'assemblage final et embouteillé pour préserver tout le caractère variétal, frais, croquant et élégant.

RELEVÉ CLIMATIQUE (octobre – avril)

	Saison végétative 2007	Moyenne à long terme
MOYENNE MAXIMALE	20,2 °C	20.5 °C
MOYENNE MINIMALE	10,2 °C	10.4 °C
GDD	1148 °C	1208 °C
PRÉCIPITATIONS	289 mm	304mm

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES: Vallée de Wairau et Vallée de Awatere

AGE DES VIGNES:	2 à 13 ans
CONDUITE DE LA VIGNE:	Palissage et taille des sarments
DATE DES VENDANGES:	24 mars – 17 avril
RENDEMENTS PAR PIED (poids moyen)	4,4 kg
RENDEMENTS PAR ACRE (poids moyen)	3,7 tonnes
RENDEMENTS À L'HECTARE (poids moyen)	9,1 tonnes

ANALYSE DES MATURITÉS A LA VENDANGE (poids moyen)

BRIX:	23,0
ACIDITÉ MESURABLE:	9,9 g/l
pH:	3,17

ANALYSE CHIMIQUE

ALCOOL:	13 % Alc./Vol.
SUCRE RÉSIDUEL:	2 g/l
ACIDITÉ MESURABLE:	7 g/l
pH:	3,2

Oyster Bay

NEW ZEALAND

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSC07F