

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2008
Marlborough

“Arômes fragrants de fruits tropicaux et d’agrumes, enrobés d’intenses zestes de citron, de fruits de la passion et d’une texture fine persistante.”

Michael Ivceovich, Œnologue en chef

La philosophie d’Oyster Bay est de produire des vins fins typiques de la région, offrant un nez élégant et intense et marqué par de magnifiques saveurs fruitées. Tout commence dans le vignoble. Nous traitons chaque parcelle de vignes et chaque lot séparément. Le fruit est foulé, délicatement pressuré et le jus est débourbé à froid. Une fermentation longue et lente à température contrôlée et une mise en bouteille rapide préservent toutes les magnifiques saveurs et arômes de fruit. De couleur paille légèrement verdâtre, avec une robe brillante, le Sauvignon Blanc Marlborough, Oyster Bay est vivace et aromatique avec d’éclatantes saveurs fruitées. Le bouquet très puissant est marqué par des notes de fruits de la passion et de fruits tropicaux qui se retrouvent en bouche. C’est un vin qui est toujours croquant, élégant et rafraîchissant.

Oyster Bay

NOUVELLE ZÉLANDE

Sometimes the world really is your oyster.



Spécifications techniques | Oyster Bay Sauvignon Blanc 2008

Saison Viticole 2008 - Région de Marlborough

L'année 2008 à Marlborough a été plus chaude que la moyenne bien que le mois de septembre ait été assez frais. Les mois suivants, les températures se sont réchauffées pour atteindre des degrés-jours plus élevés que la moyenne. Ces conditions étaient idéales pour la floraison (fin novembre, début décembre) et ont donné une bonne fructification. Les vents ayant été moins importants partout dans la région de Marlborough pendant cette période, ce fut bénéfique pour les jeunes vignes.

Des températures plus sèches que la normale en septembre, novembre, janvier et février et une pluviosité plus importante que la normale en octobre et décembre ont favorisé une bonne croissance végétative et une masse foliaire saine. Par la même occasion cela a réduit la nécessité d'irriguer. Les longues journées ensoleillées ont généré un bon potentiel d'alcool et un bon développement des saveurs et de la couleur dans les baies. Le temps chaud et sec s'est maintenu jusqu'aux vendanges qui ont commencé le 19 mars. Les raisins étaient sains et parfaitement mûrs, avec des saveurs exceptionnelles.

Type de sols

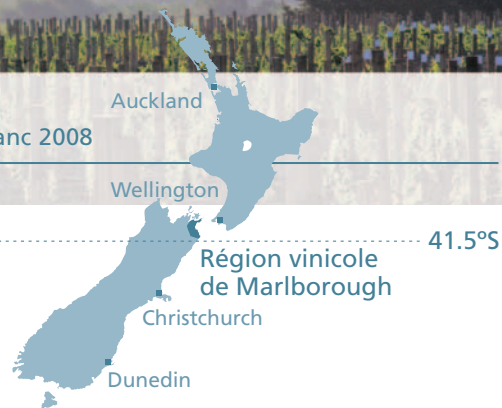
Les meilleurs sols du centre des régions de Wairau, Renwick et Brancott. Terreau sablonneux peu profond sur couches profondes de graves de rivière drainantes, apportant une fertilité modérée et une faible vigueur.

Sélection clonale/ porte-greffe

Prédilection pour les clones de Bordeaux, pour leur intensité variétale et leur goût facilement reconnaissable. Sélection de porte-greffes peu et modérément vigoureux choisis parce qu'ils conviennent aux clones et à la vigueur du sol.

Techniques de vinification

Au moment des vendanges, les fruits ont été sélectionnés dans les parcelles à maturité tardive en commençant par les parcelles de graves bien drainées. Dès l'arrivée à la cave, les raisins ont été égrappés et mis en cuves afin de séparer le jus de goutte ; les fruits restants ont été légèrement pressurés. Le moût a été refroidi et débourbé à froid, puis soutiré dans des cuves de fermentation en inox. Ensuite, on a ajouté des levures sélectionnées pour une plus grande complexité et une intensification des arômes. La fermentation s'est faite à basse température contrôlée de 12 – 14 °C pendant environ 21 jours. Après une courte période sur lies, le vin a été soutiré pour l'assemblage final et embouteillé jeune pour préserver tout le caractère variétal frais, croquant et élégant.



DONNÉES CLIMATIQUES DE LA SAISON VÉGÉTATIVE (octobre – avril)		
	Saison 2008	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	21,2 °C	22,1 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,4 °C	10,0 °C
DEGRÉS JOURS/CROISSANCE:	1163,5 °C	1205,6 °C
PRÉCIPITATIONS:	429 mm	433 mm

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	2 – 13 ans
CONDUITE DE LA VIGNE:	Position verticale des rameaux - taillés
VENDANGES:	19 mars – 21 avril 2008
RENDEMENT PAR VIGNE (moyenne pondérée)	5,3 kg
RENDEMENT PAR HECTARE (moyenne pondérée)	10,9 tonnes

ANALYSE DE MATURITÉ AU MOMENT DES VENDANGES (moyenne pondérée)	
BRIX:	21,4
ACIDITÉ MESURABLE:	10,3g/L
pH:	3,2

ANALYSE DU VIN	
ALCOOL:	13 % Alc./Vol
SUCRE RÉSIDUEL:	2g/L
ACIDITÉ MESURABLE:	6,1g/L
pH:	3,2

Oyster Bay

NOUVELLE ZÉLANDE

Sometimes the world really is your oyster.

oysterbaywines.com

OBTSSB08F