

« Arômes vifs de cerise et prune riche, avec une touche subtile d'épices et une texture douce et persistante. »

MICHAEL IVICEVICH, OENOLOGUE PRINCIPAL

La philosophie Oyster Bay est de produire des vins élégants, francs et superbement fruités, qui sont marqués par leur terroir.

La région vinicole de Hawke's Bay est sans doute l'endroit le plus intéressant qui a été découvert récemment, pour la culture du Merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses alluvionnaires offrent un beau mélange de sols sur un sous-sol de graves bien drainées avec une abondance d'eau de rivière bien pure pour l'irrigation.

Grâce aux températures maritimes tempérées, les vignes sont réchauffées par les rayons puissants du soleil durant la journée et rafraîchies pendant la nuit par les vents frais de l'océan Pacifique.

C'est dans ces conditions très favorables que le Merlot produit de saveurs variétales vibrantes et parfaitement mûres.

En bref, le Merlot Hawke's Bay, Oyster Bay est élégant avec une intensité de fruits. Attendent la fraîcheur des fruits bien mûrs, des épices et tanins très souples en bouche.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10826113

Oyster Bay Merlot 2018

Saison viticole 2018 - Région de Hawke's Bay

Le début de saison s'est accompagné de températures plus chaudes que la moyenne, qui ont permis une excellente floraison et une très bonne nouaison. Au début de l'été, les degrés-jours de croissance étaient en avance sur la moyenne à long terme. Cette progression s'est ralentie avec l'apparition des précipitations, qui, à son tour, a favorisé la vitalité des vignes. Avant la récolte, notre système de treillis ouvert a permis aux fruits de continuer à mûrir en parfait état. La récolte a commencé par beau temps et les fruits ont présenté une maturité physiologique exceptionnelle. Une belle saison viticole, donnant des fruits aux arômes et au caractère variétal exceptionnels.

Type de sol

Sols de pierres et de graves de Omahu (graves de Gimblett) et sol ferrique rouge. Dépôts alluvionnaires fertiles sur sous-sol de graves avec faible capacité de rétention d'eau.

Sélection clonale/porte-greffe

Clone Bordeaux 181: Une super sélection clonale, tout récemment introduite (1992), donnant des rendements modérés et des grappes de taille moyenne offrant des saveurs intenses et des niveaux d'acidité plus bas.

Sélection du chène

Les barriques bordelaises ont été sélectionnées chez les réputés tonneliers Demptos, Sylvain, et Dargaud et Jaegle. Ces barriques à grain fin ont été séchées à l'air pendant un minimum de deux ans, ce qui leur a apporté de subtiles notes grillées et fumées, une complexité épicée et des tanins structurants afin d'intensifier la texture en bouche et la concentration.

Techniques de vinification

Les raisins ont été égrappés, pressés et transférés dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. Le moût a étéensemencé de levures sélectionnées afin de retenir les arômes et de préserver son caractère fruité. Des soutirages et des remontages personnalisés ont été effectués pendant la fermentation afin d'extraire les tanins délicats du fruit et de maximiser la couleur du vin et l'extraction des saveurs. Après un pressurage délicat, le vin a subi une fermentation malolactique en cuve et en barriques de chène français. Une grande partie du vin a été vieilli en barrique de chène français pendant 11 mois afin de lui donner douceur et complexité.

Viticulture durable

À titre de membre fondateur de l'organisme Sustainable Winegrowing New Zealand (Viticulture durable Nouvelle-Zélande), nous avons toujours admis que c'était en réalité la nature qui produisait nos vins. Nous sommes conscients de notre environnement et nous déployons beaucoup d'efforts pour repérer les zones sensibles comme les milieux humides, les ruisseaux et la végétation indigène afin que nos pratiques viticoles n'aient aucune incidence sur les plantes et les animaux qui vivent dans ces zones. Nous sommes en mesure de réduire au minimum notre consommation d'eau grâce à nos capteurs d'humidité du sol et nos modèles informatiques à la fine pointe de la technologie. Nous prenons soin de nos sols en exploitant nos vignes en oullières (plutôt que de laisser le sol nu entre les rangées), et nous jetons nos rognures sous les vignes pour créer une diversité botanique favorable à la présence d'insectes utiles dans nos vignobles.



RÉGIONS DES VIGNOBLES :	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES :	3 – 18 ans
VENDANGES :	19 mars – 12 avril 2018

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX :	21,2
ACIDITÉ TOTALE :	5,6 g/L
pH :	3,52

ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	13.0% v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	1 g/L
ACIDITÉ TOTALE :	5 g/L
pH :	3.6

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

Parfois, c'est tout un monde qui s'ouvre à nous.

oysterbaywines.com