

« Délicieusement parfumé aux fleurs d'été et aux poires juteuses, avec une touche d'épices et d'agrumes rafraîchissants. »

MICHAEL IVICEVICH, CHEF VIGNERON

La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins fins et typiquement régionaux aux saveurs splendides de fruits.

Le Pinot Grigio de Hawke's Bay d'Oyster Bay capture les saveurs aromatiques délicates du Pinot Grigio tout en conservant sa vitalité et sa pureté naturelles.

Cultivé dans nos vignobles plus frais, le fruit mûrit lentement au cours de la saison viticole, développant ainsi l'intensité et les caractéristiques aromatiques qui le caractérisent.

Nous associons des clones à rendement plus faible à des sols limoneux sablonneux à drainage

modérément libre, qui produisent des fruits plus petits et plus concentrés avec goût vif et affirmé.

Pour capter les saveurs subtiles du Pinot Grigio, nous utilisons une sélection de levures et de lies pour accentuer la douceur et la texture du vin. Pour assurer la pureté de la saveur, nous n'utilisons pas de fermentation de chêne ou de malolactique.

Le résultat consiste en une expression unique du climat frais de ce cépage merveilleusement aromatique. Il s'agit d'un vin élégant, vif et tout à fait rafraîchissant.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 12565789

Oyster Bay Pinot Grigio 2019

Saison viticole 2019 – Région de Hawke's Bay

La saison viticole a commencé avec un printemps plus frais que la moyenne et de bonnes conditions de floraison. Cela contraste avec un mois de janvier très chaud avec des précipitations opportunes qui soutiennent la santé de la vigne. Températures refroidies en février, prolongeant la maturation et le développement des saveurs dans le fruit, tout en préservant l'acidité naturelle et fraîche. Les conditions météorologiques favorables se sont poursuivies tout au long du mois de mars et nous ont permis de prendre des décisions de récolte progressives au fur et à mesure que le fruit atteignait sa maturité physiologique. Le fruit a été récolté à maturité dans un parfait état, avec une fraîcheur et un équilibre du caractère de cépage étonnants. L'un des grands millésimes de Hawke's Bay de la décennie.

Type de sol

Sols métalliques à prédominance rouge, limon sablonneux bien drainé sur des graviers de faible fertilité qui revigorent naturellement la vigne.

Clonale / Sélection de porte-greffes

Une gamme de clones (principalement Lincoln Berrysmith, 2/15, Barrie et 7A) sélectionnés pour leurs petites grappes et baies lâches caractéristiques qui fournissent des arômes de fruits concentrés greffés sur des porte-greffes à faible vigueur (3309 et 101/14).

Techniques de vinification

Les fruits ont été égrappés et transférés dans des pressoirs en cuve où le jus coulant a été écoulé et séparé avant le pressurage en douceur du reste des fruits. Le jus a ensuite été clarifié par flottation, soutiré dans des cuves de fermentation en acier inoxydable, puis inoculé avec une gamme de levures sélectionnées pour conserver les arômes et le caractère du cépage, et ainsi rehausser sa complexité et son aromaticité. Une fermentation lente et à température contrôlée entre 14 et 16 °C (57 et 61 °F) a été entreprise pendant environ 21 jours. Après la fermentation, les lies ont été brassées et vieillis en cuve pour apporter douceur et texture. Le vin a été soutiré et mis en bouteille jeune afin de conserver son caractère aromatique, vif et élégant.

Croissance durable de la vinification

En tant que membre fondateur de Sustainable Winegrowing New Zealand, nous avons toujours reconnu la nature comme le véritable producteur de nos vins. Nous sommes conscients de notre environnement et travaillons dur pour repérer les zones sensibles comme les marécages, les cours d'eau et la végétation indigène afin de nous assurer que nos pratiques viticoles ne nuisent pas aux plantes et aux animaux qui les habitent. Nous minimisons notre consommation d'eau grâce à notre sonde d'humidité du sol à la fine pointe de la technologie. Nous entretenons nos sols en enherbant l'espace entre les rangées (plutôt que de laisser la terre nue), et en jetant nos rognures sous nos vignes pour obtenir une diversité botanique du sol qui attire les insectes bénéfiques.



EMPLACEMENTS DES VIGNOBLES :	Terrasses Crownthorpe
ÂGE DE LA VIGNE :	2 à 22 ans
DATE DE LA RÉCOLTE :	7 au 25 mars 2019

ANALYSE DE MATURITÉ À LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	20,6
ACIDITÉ TITRABLE :	8,7 g/L
pH :	3,41

ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	12,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	4 g/L
ACIDITÉ TITRABLE :	6 g/L
pH :	3,4

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com