

« Des arômes de fruits tropicaux étonnamment aromatiques et des notes d'agrumes brillantes, avec une finale rafraîchissante et zestée. »

MICHAEL IVICEVICH, CHEF VIGNERON

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

Tout commence dans le vignoble. Nous traitons chaque bloc de vigne et parcelle de vin individuellement.

Le fruit est écrasé, pressé délicatement et le jus est décanté à froid. Une fermentation longue et lente à température contrôlée et une mise en

bouteille immédiate après la vinification, conserve toutes les merveilleuses saveurs de fruits et les arômes présents.

D'un vert paille pâle et d'une clarté brillante, le Sauvignon Blanc Marlborough d'Oyster Bay est zesté et aromatique avec beaucoup de caractère fruité et vif.

Grâce à sa concentration d'arômes de fruits de la passion et de fruits tropicaux avec un bouquet abondant, c'est un vin toujours frais, élégant et rafraîchissant.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00316570

Oyster Bay Sauvignon Blanc 2019

Saison viticole 2019 - Région de Marlborough

La saison viticole a commencé avec des conditions printanières douces. Les températures ont baissé lors de la floraison du Chardonnay, du Pinot Noir et du Sauvignon Blanc à floraison précoce. En janvier, Marlborough a connu des conditions chaudes et sèches, y compris des nuits plus chaudes que la moyenne. La combinaison de conditions de floraison précoce et d'un mois de janvier a eu pour conséquences des baies de taille inférieure à la moyenne et des grappes moins serrées. Cela a permis un merveilleux enrichissement de la saveur du fruit. Les pluies bienvenues en mars ont soutenu la santé des vignes, et le profil des grappes non compactes a facilité un séchage rapide. Les vendanges ont été effectuées en grande partie par les vignerons, sans pression pluviométrique et sans décisions basées sur la maturité physiologique du fruit. Cela signifie que la récolte des fruits s'est déroulée dans des conditions parfaites, avec de petites baies d'une concentration incroyable, un caractère variétal et une acidité naturelle fraîche. L'année 2019 sera considéré comme l'un des grands millésimes de Marlborough.

Type de sol

Sols du centre de Wairau, de Renwick et de Brancott de première qualité. Des limons sableux peu profonds recouvrent des couches profondes de graviers fluviaux à drainage libre, offrant une fertilité modérée et une faible vigueur.

Clonale / Sélection de porte-greffes

L'accent est mis sur les clones Bordeaux et UCD1 pour une intensité et une saveur variétale pure et immédiatement reconnaissable. Sélection de porte-greffes de vigueur moyenne à faible adaptée à la vigueur du clone et du sol.

Techniques de vinification

Pendant toute la récolte, les fruits ont été sélectionnés dans des parcelles de vignes à maturation progressive plus tardive, en commençant par les parcelles les plus caillouteuses à drainage libre. Dès réception à la cave, les raisins sont égrappés et transférés dans les pressoirs en cuve où le jus coulant est séparé et le reste des fruits légèrement pressé. Le jus a été clarifié, puis inoculé avec une sélection de levures pour une complexité et une aromaticité accrues lors de la fermentation en cuve en acier inoxydable. Une fermentation lente et à température contrôlée entre 12 et 14 °C (54 et 59 °F) a eu lieu. Après une courte période de contact avec les lies de levure, le vin a été soutiré pour l'assemblage final et mis en bouteille jeune afin de s'assurer que les caractères frais, vifs et élégants du cépage sont conservés.

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 : Vallée de Wairau et vallée de Awatere

ÂGE DE LA VIGNE : 2 à 23 ans

DATE DE LA RÉCOLTE : 14 mars au 6 avril 2019

ANALYSE DE MATURITÉ À LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX : 20,9

ACIDITÉ TITRABLE : 9,7 g/L

pH : 3,14

ANALYSE DU VIN

ALCOOL : 13 % v/v

SUCRE RÉSIDUEL : 4 g/L

ACIDITÉ TITRABLE : 7 g/L

pH : 3,25

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com