

« Cerise noire parfumée avec des notes de prune noire juteuse, goût élégant et soyeux. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE PRINCIPAL

Oyster Bay a pour philosophie de produire des vins fins, vifs, élégants et typiquement régionaux aux saveurs splendides de fruits.

Pour chaque millésime, nous travaillons avec des cépages bien établis issus de petites parcelles viticoles, chacune choisie pour son aspect et l'uniformité de ses sols à fertilité modérée, offrant une maturation prolongée et des profils de saveurs de fruits supérieurs.

Avec le Pinot Noir, le fruit est toujours au cœur des préoccupations. Chaque parcelle de vigne est récoltée séparément et traitée individuellement à

chaque étape du processus de vinification.

Cela nous permet d'influencer et d'améliorer le vin selon des techniques traditionnelles de vinification, lui conférant ainsi subtilité et complexité.

Nous alternons la fermentation entre fûts et cuves, et vieillissons le vin dans des barriques de chêne français de différents âges.

Oyster Bay Marlborough Pinot Noir est un Pinot Noir à la fois subtil et élégant, marqué par la fraîcheur du climat de son terroir. Parfumé, doux et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et de tanins de fruits sucrés qui lui donnent structure et longueur.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10826105

Oyster Bay Pinot Noir 2018

Saison viticole 2018 - Région de Marlborough

Le début de saison chaud et sec a permis un bon débournement et une bonne floraison. En décembre, la saison de croissance se situait au-delà de la moyenne à long terme, et ce, jusqu'en mars. Au cours des mois d'été, la région a connu un certain nombre d'épisodes pluvieux favorables à la vitalité des vignes. La maturation, le développement du bouquet et l'état général des fruits ont été soutenus par le système de treillis Scott Henry, qui a permis aux fruits de sécher assez rapidement après des périodes de précipitations. Les fruits ont été récoltés par beau temps, à maturité physiologique, avec un caractère variétal et un équilibre exceptionnels.

Type de sol

Sols de Brancott et de Renwick – Le Pinot Noir, qui est très sensible au terroir, apprécie particulièrement ce limon argileux recouvrant des argiles limoneuses uniformes, modérément fertiles, d'une capacité de rétention d'eau modérée.

Clonale / Sélection de porte-greffes

Toute une gamme de clones principalement de type Dijon (777, 667, 115 et Abel) a été sélectionnée pour ses petites grappes et baies éparées caractéristiques qui donnent des saveurs concentrées de fruits.

Sélection de chènes

Le chêne a été sélectionné dans les régions de l'Allier, des Jupilles et du Tronçais, en France. Les grains serrés de ce bois sont moins tanniques et plus aromatiques, et confèrent différentes couches de texture et de complexité au vin. Le bois a fait l'objet d'une période de maturation d'au moins deux ans avant d'être chauffé à température moyenne, assurant l'absence de tannins durs et mettant en valeur son potentiel aromatique. Les barriques ont été fournies par les célèbres tonneliers Dargaud et Jaegle, François Frères, Mercurey et Meyrieux.

Techniques de vinification

Le fruit a été cueilli à partir de blocs de vigne sélectionnés pour fournir des composants de mélange et plus de complexité pour le vin. Le fruit a été égrappé et écrasé directement dans différentes cuves de fermentation en acier inoxydable, ouvertes et fermées. Après la macération pré-fermentation, le moût a été inoculé avec tout un éventail de cultures de levure pures. Le ferment ouvert a été appliqué à la main jusqu'à trois fois par jour et une petite partie du mélange a été réservée. Celle-ci finira de fermenter dans des fûts de chêne français. Au bout de sept jours de macération au total, le vin a été pressé dans une cuve et des fûts de chêne français afin de compléter la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été mûri pendant onze mois, puis soutiré avant l'assemblage final.

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 : 4 à 22 ans

DATE DE LA RÉCOLTE : 19 mars au 4 avril 2018

ANALYSE DE MATURITÉ À LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX : 22,7

ACIDITÉ TITRABLE : 8,9 g/L

pH : 3,44

ANALYSE DU VIN

ALCOOL : 13,5 % v/v

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ACIDITÉ TITRABLE : 6 g/L

pH : 3,5

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com