

Arômes riches de cerise et de prune avec une touche subtile d'épices et une texture douce et persistante.

La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins de qualité typiques de la région qui sont élégants et assumés avec de délicieuses saveurs de fruits.

La région viticole de Hawke's Bay est sans doute l'une des découvertes les plus prometteuses des dernières années pour la culture du Merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses alluviales offrent un mélange exceptionnel de sols sur des sous-sols graveleux à drainage libre avec une abondance d'eau de rivière pure ou d'irrigation.

Grâce au climat maritime tempéré, les rayons puissants du soleil chauffent les vignes durant le jour et la brise de l'océan Pacifique les refroidit pendant la nuit.

C'est dans cet environnement unique que le Merlot produit ses saveurs typiques intenses et parfaitement mûres.

Le Merlot Oyster Bay est tout simplement une union entre l'élégance et l'intensité du fruit. La fraîcheur du fruit mûr, les épices et les tanins doux au palais sont toujours des caractéristiques incontournables.





La Nouvelle-Zélande bénéficie de deux attributs naturels qui lui permettent de produire des vins uniques de très grande qualité, soit un climat maritime frais et des sols alluviaux.

La situation géographique de la Nouvelle-Zélande dans l'océan Pacifique lui confère un climat maritime unique et tempéré. Les avantages d'un climat frais et des longues heures d'ensoleillement sont une saison de croissance prolongée et une période de maturation plus longue et plus lente. C'est ce qui permet aux raisins mûrs de développer des caractéristiques fortes et intenses propres à la variété tout en maintenant une acidité équilibrée, vive et naturelle. Depuis des milliers d'années, le processus continu de formation de montagnes et d'érosion par les glaciers, les inondations et le vent a entraîné le dépôt de sols alluviaux dans les lits de rivières et les terrasses un peu partout en Nouvelle-Zélande. Ce sont ces sols qui permettent aux vignes des célèbres régions viticoles de la Nouvelle-Zélande de produire des raisins uniques de grande qualité.

Région de culture de Hawke's Bay

La région de Hawke's Bay, située sur la côte est de l'île du Nord, profite d'un des climats les plus chauds de la Nouvelle-Zélande pour la culture de la vigne. Grâce à son microclimat, la sous-région de Gimblett Gravels bénéficie de températures plus chaudes que dans tout autre secteur viticole de Hawke's Bay durant la saison de culture estivale. L'accumulation de chaleur et la différence de température entre le jour et la nuit, jumelées au drainage libre et aux sols de gravier, permettent d'obtenir la saveur dense de fruits et les tanins structurés de nos Merlots.

Type de sol

Graviers pierreux Omahu et sols Red Metal. Dépôts alluviaux fertiles sur des sous-sols graveleux avec une faible rétention d'eau.

Sélection des clones et des porte-greffes

Clone 181 de Bordeaux : une nouvelle sélection de clones (1992) haut de gamme qui produisent un rendement modéré de petits fruits et de grappes moyennes avec des profils de saveurs intenses et un faible niveau d'acidité.

Sélection du chêne

Les barriques à grains serrés de style Bordeaux ont été séchées à l'air pendant au moins deux ans, ce qui confère au vin des arômes grillés et fumés subtils, une complexité épicée et des tanins structurés pour une concentration et une sensation en bouche améliorées.

Techniques de vinification

Le fruit est égrappé, broyé et transféré dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. Le moût est ensuite enrichi d'une culture de levure pure pour augmenter les arômes de la variété et le caractère du fruit. Des techniques de gestion du bouchage adaptées sont effectuées durant la fermentation pour obtenir des tanins délicats et maximiser l'extraction de saveur et de couleur. Après un pressage doux, le vin est soumis à une fermentation malolactique en cuve et en barriques de chêne français. Une grande partie du mélange est finalement vieillie en barriques de chêne français durant 11 mois pour donner au vin de la douceur et de la complexité.

Viticulture durable

En tant que membre fondateur de Sustainable Winegrowing New Zealand, nous sommes soucieux de notre environnement et travaillons assidûment pour repérer les zones précaires comme les milieux humides, les cours d'eau et la végétation indigène afin d'éviter que nos pratiques viticoles nuisent aux plantes et aux animaux qui se trouvent dans ces territoires. Nous minimisons notre consommation d'eau grâce à une technologie de sonde à la fine pointe pour mesurer l'humidité du sol. Nous prenons également soin de nos sols en plantant une couverture végétale inter-rangs et en épandant du paillis sous nos vignes afin de produire un sol diversifié sur le plan botanique qui favorise la présence d'insectes utiles dans nos vignobles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Oyster Bay Merlot 2024

SAQ : 10826113



Millésime Hawke's Bay 2024 :

Un début plutôt chaud pour la saison viticole, contrairement à la période fraîche de novembre pendant la floraison. Cela a permis d'obtenir une nouaison des vignes plus faible, car les températures sont revenues à la moyenne à long terme. Dans l'ensemble, les précipitations au cours de la saison ont été faibles, ce qui a donné de belles conditions pour la maturation et le développement des saveurs du fruit. Ces bonnes conditions ont duré jusqu'à la récolte, ce qui a permis de cueillir les fruits à une maturité physiologique exigeante. Un millésime produisant une concentration de fruits exceptionnelle, tout en gardant une acidité rafraîchissante et équilibrée

EMPLACEMENTS DU VIGNOBLE :	Gimblett Road et Crownthorpe Terraces
ÂGE DES VIGNES :	6 à 23 ans
PÉRIODE DE RÉCOLTE :	25 mars au 18 avril 2024

ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	23,2
ACIDITÉ TITRABLE :	5,6 g/L
pH:	3,58

ANALYSE DU VIN

DEGRÉ D'ALCOOL :	13,0 % v/v
SUCRE RÉDUCTEUR TOTAL :	4 g/L
ACIDITÉ TITRABLE :	6,0 g/L
pH:	3,7

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com

OBTSM23FR