

Arômes floraux estivaux délicieusement parfumés avec une touche subtile d'épices et d'agrumes rafraîchissants.

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.

Le Pinot gris Oyster Bay saisit les notes aromatiques délicates du raisin tout en conservant sa vitalité naturelle et sa pureté.

Cultivé dans nos vignobles en régions plus fraîches, le fruit mûrit lentement pendant la saison viticole, ce qui lui permet d'acquérir son intensité de saveur et les caractéristiques aromatiques qui le distinguent.

Afin de saisir les arômes subtils du Pinot gris, nous utilisons des levures sélectionnées et des lies bâtonnées pour augmenter la douceur et améliorer la texture du vin. Pour assurer la pureté du goût, nous n'effectuons aucune fermentation en barrique de chêne ou malolactique.

Une expression unique du climat frais et unique de cette variété aromatique exceptionnelle. Un vin élégant, vif et rafraîchissant.





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 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. La saison viticole estivale bénéficie de grandes périodes d'ensoleillement, mais en raison de son élévation intérieure, elle connaît également des nuits plus fraîches qui permettent au fruit de mûrir lentement. La différence de température entre le jour et la nuit donne l'occasion aux raisins de conserver un niveau d'acidité élevé tout au long de la période de maturation essentielle, ce qui permet d'obtenir l'acidité vive, l'intensité et les caractéristiques aromatiques de nos Pinots gris.

Type de sol

Sols alluviaux à drainage naturellement libre qui vont des lits de rivière pierreux à des loams de sable fin sur du gravier à faible niveau de fertilité.

Sélection des clones et des porte-greffes

Une variété de clones (principalement 52, 457 et M2), sélectionnés pour leur petitesse, leurs grappes lâches et leurs petits fruits aux arômes concentrés, greffés à nos porte-greffes à faible vigueur (3309 et 101/14).

Techniques de vinification

Le fruit est égrappé et transféré dans des presses où le jus de goutte est écoulé puis séparé avec un pressage léger du fruit restant. Le jus est ensuite clarifié, soutiré dans des cuves de fermentation en acier inoxydable, puis enrichi avec une variété de levures sélectionnées pour conserver les arômes et le caractère de la variété tout en améliorant la complexité et l'aromaticité. Il est ensuite fermenté à température contrôlée entre 14 et 16 °C (57 et 61 °F) pendant environ 21 jours. Après la fermentation, les lies sont bâtonnées et le vin est vieilli en cuve pour ajouter de la douceur et de la texture. Il est finalement soutiré et mis en bouteille jeune pour conserver ses caractéristiques aromatiques, vives et élégantes.

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.

Millésime 2025 de Hawke's Bay :

La saison viticole à Hawke's Bay en 2025 a été caractérisée par des températures chaudes, avec un nombre de degrés-jour de croissance légèrement supérieur à la moyenne à long terme. La saison a été sèche dans l'ensemble, avec des précipitations inférieures à la moyenne à long terme entre septembre et avril.

Les températures plus fraîches observées en janvier et février se sont accompagnées de précipitations, atténuant ainsi la pression sur les vignes et soutenant une maturation lente et stable des raisins. Récoltés dans des conditions idéales, les fruits ont atteint une maturité optimale, exempts de maladies et riches en arômes. Le résultat : un millésime remarquable, à l'origine d'un cépage Pinot gris d'une grande pureté, marqué par une intensité aromatique prononcée et une acidité naturelle parfaitement équilibrée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Oyster Bay Pinot Grigio 2025

SAQ : 12565789



EMPLACEMENTS DU VIGNOBLE :	Crownthorpe Terraces
ÂGE DES VIGNES :	5 à 25 ans
PÉRIODE DE RÉCOLTE :	26 février au 17 mars 2025

ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	22,3
ACIDITÉ TITRABLE :	7,8 g/L
pH:	3,37

ANALYSE DU VIN

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

Oyster Bay
NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com