

« Vin velouté aux arômes délicatement épicés de prune et de fruits, rehaussés d'un parfum de mûres. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE EN CHEF

La philosophie Oyster Bay est de produire des vins élégants, francs et superbement fruités, qui sont marqués par leur terroir.

La région vinicole de Hawke's Bay est sans doute l'endroit le plus intéressant qui a été découvert récemment, pour la culture du Merlot en Nouvelle-Zélande. Les anciennes terrasses alluvionnaires offrent un beau mélange de sols sur un sous-sol de graves bien drainées avec une abondance d'eau de rivière bien pure pour l'irrigation.

Grâce aux températures maritimes tempérées, les vignes sont réchauffées par les

rayons puissants du soleil durant la journée et rafraîchies pendant la nuit par les vents frais de l'océan Pacifique.

C'est dans ces conditions très favorables que le Merlot produit de saveurs variétales vibrantes et parfaitement mûres.

En bref, le Merlot Hawke's Bay, Oyster Bay est élégant avec une intensité de fruits. Attendent la fraîcheur des fruits bien mûrs, des épices et tanins très souples en bouche.



Oyster Bay
NOUVELLE-ZÉLANDE

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Oyster Bay Merlot 2015

Saison viticole 2015 – Région de Hawke's Bay

Au printemps, un courant d'air frais du sud et une pluviosité abondante sont venus soutenir la croissance des vignes. Cette période de fraîcheur a perduré pendant le mois de décembre ce qui a modéré la croissance des pousses et la nouaison. En janvier, les conditions météorologiques se sont stabilisées et un été chaud et sec, correspondant à la moyenne à long terme, s'est installé sur Hawkes Bay. Ces conditions idéales, qui ont débuté en période de véraison, ont été bénéfiques pour le développement des arômes du fruit. Les conditions sont restées stables durant tout le mois de février, ce qui a permis aux fruits d'atteindre leur pleine maturité physiologique sans avoir à subir de contraintes météorologiques. Le crû 2015 fait définitivement partie de la série récente des crûs exceptionnels Hawkes Bay.

Type de sol

Sols de pierres et de graves de Omahu (graves de Gimblett) et sol ferrique rouge. Dépôts alluvionnaires fertiles sur sous-sol de graves avec faible capacité de rétention d'eau.

Sélection clonale/porte-greffe

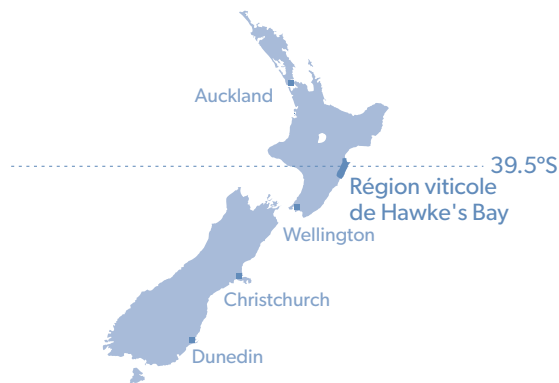
Clone Bordeaux 181: Une super sélection clonale, tout récemment introduite (1992), donnant des rendements modérés et des grappes de taille moyenne offrant des saveurs intenses et des niveaux d'acidité plus bas.

Sélection du chène

Les barriques bordelaises ont été sélectionnées chez les réputés tonneliers Demptos, Sylvain, et Dargaud et Jaegle. Ces barriques à grain fin ont été séchées à l'air pendant un minimum de deux ans, ce qui leur a apporté de subtiles notes grillées et fumées, une complexité épicée et des tanins structurants afin d'intensifier la texture en bouche et la concentration.

Techniques de vinification

Les raisins ont été égrappés, pressés et transférés dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. Le moût a étéensemencé de levures sélectionnées afin de retenir les arômes et de préserver son caractère fruité. Des soutirages et des remontages personnalisés ont été effectués pendant la fermentation afin d'extraire les tanins délicats du fruit et de maximiser la couleur du vin et l'extraction des saveurs. Après un pressurage délicat, le vin a subi une fermentation malolactique en cuve et en barriques de chène français. Une grande partie du vin a été vieilli en barrique de chène français pendant 11 mois afin de lui donner douceur et complexité.



DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2015	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE :	23 °C	22,4 °C
MOYENNE MINIMALE :	9,5 °C	9,8 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE :	1346 °C	1297 °C
PLUVIOSITÉ :	498 mm	495 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES :	Gimblett Gravels, Heretaunga Plains et Crownthorpe
ÂGE DES VIGNES :	3 – 16 ans
TAILLE :	Taille courte et longue, palissage vertical des rameaux (VSP), Smart Dyson, Scott Henry
VENDANGES :	14 mars – 14 avril 2015

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX :	24
ACIDITÉ TOTALE :	5,9 g/l
pH :	3,46

ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	13,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	2 g/l
ACIDITÉ TOTALE :	5 g/l
pH :	3,6

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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