

# « Parfum de pêche et de melon juteux, avec un zeste d'agrumes et une texture crémeuse persistante. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE PRINCIPAL

Oyster Bay a pour philosophie de produire de grands vins francs et élégants, très marqués par leur lieu d'origine, et dotés d'un fruité généreux.

Le Chardonnay Oyster Bay Marlborough est la véritable expression du caractère de Marlborough avec ses saveurs précises et vives de fruits mûrs.

Grâce à l'élevage en barriques et en cuves d'inox — avec bâtonnage des lies —, nous intégrons tous les éléments avec souplesse et texture. De plus,

nous ne procédons pas à une fermentation malolactique afin de préserver la fraîcheur naturelle des saveurs.

Dans le vignoble, l'importance de la sélection clonale a été décisive; les baies sont plus petites et l'intensité des saveurs est concentrée. Résultat: ce délicieux Chardonnay Oyster Bay Marlborough doté d'arômes très concentrés, de saveurs d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, équilibrés par de subtiles notes de chêne et une texture crémeuse en finale.





## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10383691

Oyster Bay Chardonnay 2017

### Saison viticole 2017 – Région de Marlborough

La saison a commencé après de bons niveaux de précipitations durant les mois d'hiver. Cela a encouragé la vitalité des vignes, tout en réunissant les conditions propices à une bonne floraison, bien que légèrement tardive. Les températures se sont réchauffées en janvier, entraînant un temps sec et venteux pendant la période de véraison. L'ensoleillement global au cours de cette période a été inférieur à la moyenne à long terme. Cela a contribué à ralentir, mais de façon excellente, le développement des arômes et de l'acidité dans les fruits. Le temps est demeuré relativement chaud en raison de l'écart plus restreint entre les températures, comparativement à la moyenne à long terme. Les pluies en fin de saison ont commencé à la mi-mars, ce qui a ralenti le mûrissement. Ce dernier a été atténué par une gestion des vignes équilibrée, soutenue par un système de treillis Scott Henry pour ouvrir le couvert et sécher les fruits assez rapidement. L'apport à la vinerie a été géré rapidement par temps sec, jour et nuit, assurant la réception de fruits propres. Le vignoble situé à proximité de la vinerie, la capacité d'apport globale et l'équipe de vinification hautement expérimentée ont contribué à ce résultat idéal. Globalement, la saison a favorisé un excellent développement des arômes, de la robe et du bouquet grâce à une maturation lente.

### Type de sol

Les meilleurs sols des régions centrales de Wairau, Renwick et Brancott. Un terreau sablonneux et peu profond reposant sur des couches profondes de graves de rivière bien drainées se traduisent par une fertilité modérée et une faible vigueur.

### Sélection clonale/porte-greffe

Les clones de chardonnay ont été choisis parce qu'ils donnent de plus petits raisins et une plus grande intensité de saveur – principalement Dijon B95, UCD 15, UDC 6, 2/23, 548 et Mendoza. Les porte-greffes, de faibles à moyennement vigoureux, ont été choisis en fonction de leur pertinence avec le clone et le sol.

### Sélection du chêne

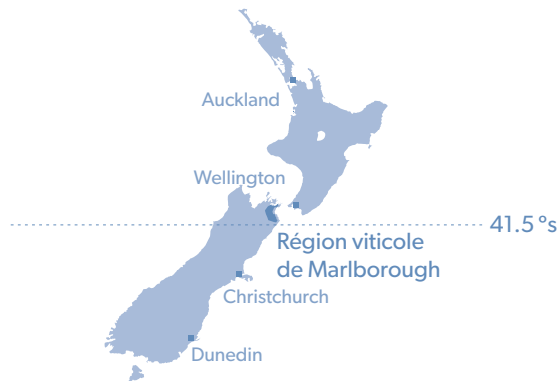
Le chêne sélectionné provient principalement de la région de l'Allier en France. Le grain fin de ce bois est moins tannique et plus aromatique et apporte au vin des strates de texture et de complexité. Les bois ont été séchés pendant au moins deux ans et les barriques ont reçu une chauffe moyenne afin de ne pas apporter des tanins rudes et de rehausser le potentiel aromatique. Les barriques sont fournies par des tonneliers réputés comme Dargaud et Jaegle, François Frère, Chassin et Treuil.

### Technique de vinification

Les raisins éraflés ont été légèrement pressurés et le jus de goutte a été décanté à froid et partiellement clarifié. Ensuite, le moût est passé en cuve inox pour la fermentation avec ajout de levures sélectionnées très pures. 50 % du moût en fermentation a été transféré en barriques de chêne français pour une fermentation lente de plusieurs semaines à température contrôlée de 14 – 16 °C. Le vin fermenté en barrique a été bâtonné une fois par semaine et a terminé son élevage pendant neuf mois pour atteindre le maximum de souplesse et préserver les saveurs variétales.

### Viticulture durable

À titre de membre fondateur de l'organisme Sustainable Winegrowing New Zealand (Viticulture durable Nouvelle-Zélande), nous avons toujours admis que c'était en réalité la nature qui produisait nos vins. Nous sommes conscients de notre environnement et nous déployons beaucoup d'efforts pour repérer les zones sensibles comme les milieux humides, les ruisseaux et la végétation indigène afin que nos pratiques viticoles n'aient aucune incidence sur les plantes et les animaux qui vivent dans ces zones. Nous sommes en mesure de réduire au minimum notre consommation d'eau grâce à nos capteurs d'humidité du sol et nos modèles informatiques à la fine pointe de la technologie. Nous prenons soin de nos sols en exploitant nos vignes en oullières (plutôt que de laisser le sol nu entre les rangées), et nous jetons nos rognures sous les vignes pour créer une diversité botanique favorable à la présence d'insectes utiles dans nos vignobles.



### DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2017	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	21,6 °C	21,3 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,3 °C	9 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1287 °C	1228 °C
PLUVIOSITÉ:	626 mm	477 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	8 – 20 ans
VENDANGES:	2 – 17 avril 2017

### ANALYSE DE MATURITÉ À LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	21,0
ACIDITÉ TOTALE:	9,5 g/l
pH:	3,29

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	13 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	3 g/l
ACIDITÉ TOTALE:	6 g/l
pH:	3,4

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

[oysterbaywines.com](http://oysterbaywines.com)