

# « Notes de cerise parfumée, d'épices et de prune juteuse, avec une finale séduisante et soyeuse. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE PRINCIPAL

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

Millésime après millésime nous travaillons avec des vignes plus établies dans des petits vignobles, sélectionnés pour leur orientation et leurs sols uniformes. Leur fertilité modérée présentant un mûrissement prolongé et des saveurs intenses aux vins.

Dans le cas du Pinot Noir, le fruit est toujours l'objet principal. Chaque parcelle du vignoble est vendangée séparément et traitée individuellement

à tous les stades de la vinification. Cela nous permet d'influencer et d'intensifier les saveurs du vin en utilisant les techniques de vinification traditionnelles, qui nous donnent ainsi un vin encore plus complexe.

Nous utilisons une combinaison de fermentation en fût et en cuve et nous élevons le vin dans un mélange de fûts de chêne neuf et ancien.

Le Pinot Noir Marlborough, Oyster Bay représente le meilleur des Pinots Noirs du climat frais. Parfumé, souple et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et des tanins fruités et sucrés qui lui confèrent une belle structure et une belle longueur.





## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10826105

Oyster Bay Pinot Noir 2016

### Saison viticole 2016 – Région de Marlborough

Un début de saison frais, sec et stable a pavé la voie au débourrement et aux bonnes conditions de floraison. L'été chaud a permis de soutenir le mûrissement des fruits. En février, les degrés-jours de croissance dans la région de Marlborough se sont situés au-delà de la moyenne à long terme. Cela a été suivi d'une période de précipitations bienvenue qui a soutenu la vitalité des vignes, tout en ralentissant le processus de développement des arômes et de l'acidité dans les fruits. Dans l'ensemble, la saison de croissance chaude et sèche s'est traduite par des fruits merveilleusement aromatiques et d'une belle fraîcheur.

### Type de sol

Sols Brancott et Renwick – le pinot noir est particulièrement sensible au site d'implantation et se comporte mieux dans ces sols uniformes, modérément fertiles, terres argileuses recouvertes de silt avec une capacité de rétention d'eau modérée.

### Sélection clonale/porte-greffe

Une gamme de clones à prédominance de Dijon (777,667,115 et Abel) sélectionnés parce qu'ils produisent de petites grappes aérées et des baies aux saveurs fruitées très concentrées.

### Sélection du chène

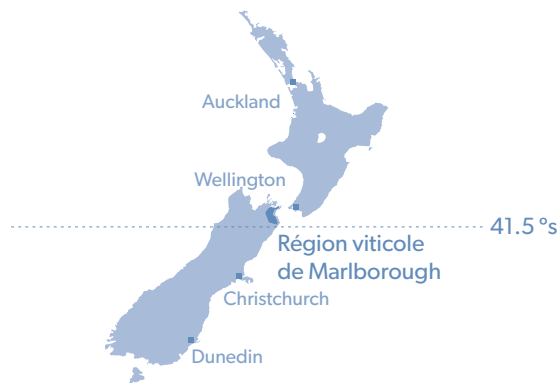
Le chène a été sélectionné dans les régions de l'Allier, Jupilles et Tronçais en France. Le grain serré de ce bois est moins tannique, plus aromatique et apportent des strates de texture et de complexité dans le vin. Les fûts ont été vieillis à l'air pendant au moins trois ans et sont moyennement chauffés afin d'éliminer les tanins durs et intensifier le potentiel aromatique. Les barriques proviennent des tonneliers Dargaud & Jaegle, Saury, François Frères et Damy.

### Technique de vinification

Les fruits ont été récoltés à partir de vignes sélectionnées pour obtenir un assemblage de vin plus complexe. Les fruits ont été égrappés puis pressés directement dans des cuves de fermentation en acier inoxydable ouvertes ou fermées. Après une macération préfermentaire, le moût a étéensemencé de souches de levures sélectionnées. Jusqu'à trois fois par jour, le ferment a été ajouté à la main au mélange pour que celui-ci poursuive sa fermentation, et une petite quantité du mélange a été transvasée en fûts de chène français jusqu'à fermentation complète. Après 7 jours de macération, le vin a été séparé par pressage et entonné dans des cuves et des fûts de chène français pour terminer la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été vieilli pendant 11 mois avant d'être décuvé pour l'assemblage final.

### 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 2016	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	23 °C	21,9 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,4 °C	9,5 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1335 °C	1224 °C
PLUVIOSITÉ:	347 mm	467 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 22 ans
VENDANGES:	30 mars – 10 avril 2016

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

BRIX:	23,0
ACIDITÉ TOTALE:	7,6 g/l
pH:	3,50

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL:	14,0 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL:	1 g/l
ACIDITÉ TOTALE:	5 g/l
pH:	3,8

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

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