

# « Arômes de délicieux fruits tropicaux avec des notes d'agrumes éclatantes et une finale acidulée rafraîchissante. »

MICHAEL IVICEVICH, ŒNOLOGUE PRINCIPAL

Chez Oyster Bay, notre philosophie est de produire des vins fins, propres à leur région qui se distinguent par leur élégance, leur personnalité affirmée et leurs splendides notes fruitées.

Tout commence au vignoble. Nous prenons soins de chaque îlot et parcelle de grappe du vignoble individuellement.

Le fruit est broyé, délicatement pressé et son jus est alors débourbé à froid. Une fermentation lente de longue durée sous température contrôlée, suivie

d'un embouteillage immédiat après vinification, conserve ainsi toute la saveur et les arômes fruités.

D'un vert pâle rappelant la paille et d'une clarté remarquable, Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc est un vin vif et aromatique aux effluves marqués de fruits.

Accompagnés d'un riche bouquet, fruits de la passion et fruits tropicaux s'imposent au nez de ce vin qui, en tout temps, se démarque par sa vivacité, son élégance et sa fraîcheur.





## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 00316570

Oyster Bay Sauvignon Blanc 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 minimale et maximale quotidiennes, 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 de 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

Sols de la région centrale de Wairau, Renwick et Brancott — limono sableux de surface reposant sur de profondes couches de graviers bien drainés par la rivière, ce qui contribue à une fertilité modérée et une faible vigueur.

### Sélection clonale/porte-greffe

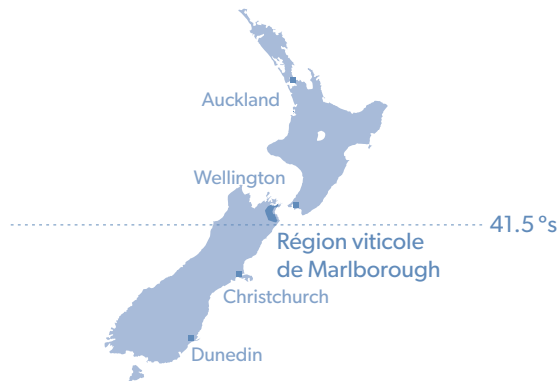
L'accent mis sur les clones Bordeaux et UCD1, donne au cépage une intensité et des arômes variétaux purs reconnus instantanément. Un porte-greffe de moyenne à faible vigueur a été sélectionné pour convenir aux clones et à la vigueur du sol.

### Techniques de vinification

Pendant les récoltes, les fruits ont été choisis progressivement parmi les îlots à maturation tardive, en débutant par les sites les plus rocheux et les mieux drainés. Dès la réception à la vinerie, les raisins ont été égrappés et déposés dans les pressoirs où le moût a été séparé du fruit qui, lui, a été délicatement pressé. Le moût a été clarifié et versé dans des cuves de fermentation en acier inoxydable afin d'y incorporer les levures, celles-ci étant choisies pour leur complexité et leur aromaticité. L'étape suivante consistait en une fermentation lente à température contrôlée de 12 à 14 °C. À la suite d'un court contact avec les levures, le vin a été soutiré pour procéder au mélange final et, ainsi, être embouteillé jeune pour assurer la conservation de sa fraîcheur, de sa vivacité et de son élégance émanant de la sélection variétale.

### 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 à 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 :	2 – 23 ans
VENDANGES :	31 mars – 24 avril 2017

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

BRIX :	19,5
ACIDITÉ TOTALE :	10,7 g/L
pH :	3,15

### ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	12,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	4 g/L
ACIDITÉ TOTALE :	7 g/L
pH :	3,3

# Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

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