



“Arôme de cerise
noire laissant
percevoir de
discrètes notes
de violette faisant
place à une texture
séduisante.”

Michael Ivcevic, Œnologue en chef

91 POINTS
MEDAILLE D'OR

2014 San Francisco
International Wine Competition

Oyster Bay a pour philosophie de produire de bons vins élégants et francs marqués par leur terroir et superbement fruités. Millésime après millésime nous exploitons des vignes plus établies dans de petits vignobles, sélectionnés pour leur orientation et leurs sols uniformes à fertilité modérée présentant un mûrissement prolongé et des saveurs intenses. Dans le cas du Pinot noir, le fruit est toujours l'objet de toutes les attentions. 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 et d'obtenir ainsi un vin encore plus subtil et complexe. Nous utilisons une combinaison de fermentation en fût et en cuve et élevons le vin dans un mélange de fûts de chêne neuf et déjà utilisé. Le Pinot Noir Marlborough, Oyster Bay représente le meilleur des pinots noirs de climat frais. Fragrant, souple et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et des tanins fruités sucrés qui lui confèrent une belle structure et une belle longueur.

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 10826105

Oyster Bay Pinot Noir 2013

Saison viticole 2013 – Région de Marlborough

Les températures de printemps à Marlborough ont été plus chaudes que d'habitude avec pour résultat un débourrage précoce de la vigne. Puis, le temps sec a favorisé une poussée très saine des sarments ainsi qu'une bonne fructification. En décembre-janvier, les conditions ont été chaudes et claires pour l'un des étés les plus chauds de ces dernières années. Ces conditions idéales pendant la véraison et la période de maturation des raisins ainsi qu'une bonne gestion attentive de la vigne avec un contrôle de l'irrigation et de la masse foliaire ont garanti une bonne maturité des raisins. Presque toutes les parcelles sont arrivées à maturité au même temps. Les vendanges se sont déroulées à l'intérieur d'une petite fenêtre avant l'arrivée tant attendue des pluies du mois d'avril. Un millésime vraiment impressionnant qui a donné des raisins nets, propres, d'une éclatante concentration, équilibrée par une croquante acidité, typique de la région.

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 chêne

Le chêne 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 apporte des strates de texture et de complexité dans le vin. Les fûts ont été vieillies 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.

Techniques de vinification

Les raisins proviennent d'une sélection de différentes parcelles afin d'apporter plus de complexité au vin au moment de l'assemblage. La vendange éraflée a été foulée directement dans les cuves inox, en partie ouvertes et en partie fermées. Après une macération pré-fermentaire, le moût a reçu toute une sélection de levures. La cuve ouverte a été pigée à la main jusqu'à trois fois par jour et une petite portion a été assemblée au vin de goutte pour finir la fermentation en barriques de chêne français. Après sept jours de macération, le vin a été pressuré en cuves inox et en barriques de chêne français pour terminer la fermentation malolactique. Ensuite, le vin a été élevé pendant dix mois et soutiré en vue de l'assemblage final.



DONNÉES CLIMATIQUES (octobre – avril)

	Saison 2013	Moyenne de long terme
MOYENNE MAXIMALE:	22,6 °C	21,7 °C
MOYENNE MINIMALE:	9,5 °C	9,2 °C
DEGRÉS-JOURS DE CROISSANCE:	1265 °C	1206 °C
PLUVIOSITÉ:	521 mm	484 mm

RÉGIONS DES VIGNOBLES:	Vallée de Wairau et Vallée de Awatere
ÂGE DES VIGNES:	4 – 20 ans
TAILLE:	Courte et longue, PVT, Smart Dyson et Scott Henry
VENDANGES:	25 mars – 12 avril 2013

ANALYSE DE MATURITÉ À LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX:	23,6
ACIDITÉ TOTALE:	9,5 g/l
pH:	3,3

ANALYSE DU VIN

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

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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