

« Les arômes de l'été de fleurs et de fraises, texture délicate et longue finale de cerise fraîche. »

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.

De vendange en vendange, nous travaillons avec des vignes plus mûres situées dans de petits vignobles, et toutes sont choisies en fonction de leur aspect et de l'uniformité des sols à fertilité modérée, ce qui entraîne une période de mûrissement plus longue et des profils aromatiques de fruits plus intenses.

Le Rosé Oyster Bay est créé sur le vignoble: le fruit est au centre de notre approche. Nous sélectionnons d'abord des clones de pinot noir qui expriment l'éclat du fruit et de délicats profils de baies rouges. Lors de la vendange, nous recherchons fragrance, élégance et des fruits de couleur pâle afin d'y conférer de la dimension et de la douceur.

Notre vinification accentue les étonnants arômes du fruit, créant ainsi un vin d'un rose pâle, mais aux saveurs vives de fraises et de baies rouges et aux arômes de fleurs d'été.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SAQ : 888999

Oyster Bay Rosé 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, d'une excellente façon, 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 minimales et maximales 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 Brancott et Renwick — Le pinot noir est particulièrement sensible à son terroir et il est à son meilleur dans des sols uniformes et modérément fertiles, limons sur limons argileux, qui ont une capacité de rétention de l'humidité modérée.

Sélection clonale/porte-greffe

Prédominance d'Abel 32 %, 667 19 %, 777 16 %, 10/5 9 %, sélectionnés pour leurs saveurs concentrées de fruit.

Techniques de vinification

Les raisins sont éraflés, puis délicatement foulés. Les fruits sont ensuite exposés aux peaux afin d'en extraire la couleur, délicatement foulés et le jus est débourbé à froid, puis soutiré vers des cuves de fermentation en acier inox. Il est ensuite inoculé avec une sélection de levures sélectionnées spécifiquement dans le but d'accroître le potentiel aromatique du vin. Une fermentation lente à température contrôlée de 12-14 °C a ensuite lieu pendant environ 21 jours. Le vin passe ensuite une courte période sur lies sans brassage, ce qui lui confère sa délicate texture. Il n'est pas soumis à une fermentation malolactique. Le vin est finalement soumis à un bâtonnage pour l'assemblage final et embouteillé jeune afin de conserver la fraîcheur.

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, Marlborough
ÂGE DES VIGNES :	5 – 22 ans
VENDANGES :	2 avril 2017

ANALYSE DE MATURITÉ A LA VENDANGE (moyenne pondérée)

BRIX :	21,7
ACIDITÉ TOTALE :	9,6 g/L
pH :	3,2

ANALYSE DU VIN

ALCOOL :	13,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	3g/L (0.3%)
ACIDITÉ TOTALE :	6 g/L
pH :	3,5

Oyster Bay

NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com