

# Cerise noire parfumée avec des notes de prune noire juteuse, goût élégant et soyeux.

Oyster Bay a pour philosophie de produire des vins fins, vifs, élégants et typiquement régionaux aux saveurs splendides de fruits.

Pour chaque millésime, nous travaillons avec des cépages bien établis issus de petites parcelles viticoles, chacune choisie pour son aspect et l'uniformité de ses sols à fertilité modérée, offrant une maturation prolongée et des profils de saveurs de fruits supérieurs.

Avec le Pinot Noir, le fruit est toujours au cœur des préoccupations. Chaque parcelle de vigne est récoltée séparément et traitée individuellement

à chaque étape du processus de vinification. Ainsi, nous pouvons adapter les techniques de vinification traditionnelles au vin, en conférant élégance et complexité.

Nous alternons la fermentation entre fûts et cuves, et vieillissons le vin dans des barriques de chêne français de différents âges.

Oyster Bay Pinot Noir est un Pinot Noir à la fois subtil et élégant, marqué par la fraîcheur du climat de son terroir. Parfumé, doux et savoureux, avec des arômes de cerises mûres et de tanins de fruits sucrés qui lui donnent structure et longueur.





La Nouvelle-Zélande bénéficie de deux attributs naturels qui lui permettent de produire des vins uniques de très grande qualité, soit un climat maritime frais et des sols alluviaux.

La situation géographique de la Nouvelle-Zélande dans l'océan Pacifique lui confère un climat maritime unique et tempéré. Les avantages d'un climat frais et des longues heures d'ensoleillement sont une saison de croissance prolongée et une période de maturation plus longue et plus lente. C'est ce qui permet aux raisins mûrs de développer des caractéristiques fortes et intenses propres à la variété tout en maintenant une acidité équilibrée, vive et naturelle. Depuis des milliers d'années, le processus continu de formation de montagnes et d'érosion par les glaciers, les inondations et le vent a entraîné le dépôt de sols alluviaux dans les lits de rivières et les terrasses un peu partout en Nouvelle-Zélande. Ce sont ces sols qui permettent aux vignes des célèbres régions viticoles de la Nouvelle-Zélande de produire des raisins uniques de grande qualité.

#### Région viticole de Marlborough

La région de Marlborough est située dans la partie supérieure de l'île du Sud de la Nouvelle-Zélande et jouit d'un climat sec, ensoleillé et tempéré, qui offre aux vignes une période de maturation longue et lente de janvier à avril. Les nuits froides et dégagées permettent aux raisins de conserver un niveau d'acidité élevé, même lorsque le taux de sucre augmente. Ces variations de température entre le jour et la nuit ont un effet climatique essentiel qui leur donne un caractère vif, frais et fruité.

#### Type de sol

Sols de Brancott et de Renwick – Le Pinot Noir, qui est très sensible au terroir, apprécie particulièrement ce limon argileux recouvrant des argiles limoneuses uniformes, modérément fertiles, d'une capacité de rétention d'eau modérée.

#### Sélection des clones et des porte-greffes

Toute une gamme de clones principalement de type Dijon (777, 667, 115 et Abel) a été sélectionnée pour ses petites grappes et baies éparées caractéristiques qui donnent des saveurs concentrées de fruits.

#### Sélection du chène

Le chène a été sélectionné dans les régions de l'Allier, des Jupilles et du Tronçais, en France. Les grains serrés de ce bois sont moins tanniques et plus aromatiques, et confèrent différentes couches de texture et de complexité au vin. Le bois a fait l'objet d'une période de maturation d'au moins deux ans avant d'être chauffé à température moyenne, assurant l'absence de tannins durs et mettant en valeur son potentiel aromatique.

#### Techniques de vinification

Le fruit a été cueilli à partir de blocs de vigne sélectionnés pour fournir des composants de mélange et plus de complexité pour le vin. Le fruit a été égrappé et écrasé directement dans différentes cuves de fermentation en acier inoxydable, ouvertes et fermées. Après la macération pré-fermentation, le moût a été inoculé avec tout un éventail de cultures de levures pures. Le ferment ouvert a été appliqué à la main jusqu'à trois fois par jour et une petite partie du mélange a été réservée. Celle-ci finira de fermenter dans des fûts de chène français. Au bout de sept jours de macération au total, le vin a été pressé dans une cuve et des fûts de chène français afin de compléter la fermentation malolactique. Le vin a ensuite été mûri pendant onze mois, puis soutiré avant l'assemblage final.

#### Viticulture durable

En tant que membre fondateur de Sustainable Winegrowing New Zealand, nous sommes soucieux de notre environnement et travaillons assidûment pour repérer les zones précaires comme les milieux humides, les cours d'eau et la végétation indigène afin d'éviter que nos pratiques viticoles nuisent aux plantes et aux animaux qui se trouvent dans ces territoires. Nous minimisons notre consommation d'eau grâce à une technologie de sonde à la fine pointe pour mesurer l'humidité du sol. Nous prenons également soin de nos sols en plantant une couverture végétale inter-rangs et en épandant du paillis sous nos vignes afin de produire un sol diversifié sur le plan botanique qui favorise la présence d'insectes utiles dans nos vignobles.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Oyster Bay Pinot Noir 2022

SAQ : 10826105



#### Millésime Marlborough 2022 :

Le millésime 2022 a livré des arômes, des saveurs et une acidité rafraîchissante caractéristiques de Marlborough. Une véritable vitrine de la célèbre viticulture de climat frais de Marlborough.

EMPLACEMENTS DU VIGNOBLE :	Vallée de Wairau et vallée d'Awatere
ÂGE DES VIGNES :	6 à 27 ans
PÉRIODE DE RÉCOLTE :	20 mars au 11 avril 2022

#### ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	23,5
ACIDITÉ TITRABLE :	8,2 g/L
pH :	3,52

#### ANALYSE DU VIN

DEGRÉ D'ALCOOL :	13,5 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	4 g/L
ACIDITÉ TITRABLE :	6 g/L
pH :	3,5

Oyster Bay  
NOUVELLE-ZÉLANDE

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

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