

Fruits tropicaux exceptionnellement aromatiques et notes d'agrumes vives avec une finale acidulée et rafraîchissante.

La philosophie d'Oyster Bay est de produire des vins de qualité typiques de la région qui sont élégants et assumés avec de délicieuses saveurs de fruits.

Tout commence au vignoble. Nous traitons chaque parcelle de vignoble et de vigne de façon individuelle.

Le fruit est récolté à maturité optimale, puis broyé et doucement pressé. Le jus est ensuite clarifié.

Une fermentation longue et lente, à température contrôlée, et l'embouteillage qui suit immédiatement la vinification permettent de conserver les saveurs et les arômes merveilleux du fruit.

De couleur vert paille pâle avec une clarté brillante. Avec sa concentration affirmée de fruits de la passion et de saveurs de fruits tropicaux, ce vin au bouquet abondant est toujours vif, élégant et rafraîchissant.





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 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 Prime central Wairau, Renwick et Brancott. Des loams sableux et peu profonds sur des couches profondes de graviers de rivière offrent une fertilité faible à modérée et un excellent drainage.

Sélection des clones et des porte-greffes

Nous avons mis l'accent sur les clones Bordeaux et UCD1 pour obtenir l'intensité et l'arôme pur et instantanément reconnaissable de la variété. Des porte-greffes d'une vigueur moyenne à faible ont été jumelés à des clones et à un sol adaptés.

Techniques de vinification

Tout au long de la récolte, les fruits ont été sélectionnés de façon progressive dans des parcelles de vignoble à maturation tardive, en commençant par les vignobles côtiers. Lors de leur réception au domaine, les raisins sont égrappés puis transférés dans les presses où le jus de goutte est séparé et le fruit restant est légèrement pressé. Le jus est ensuite clarifié puis enrichi d'une sélection de levures pour ajouter de la complexité et de l'aromaticité durant la fermentation dans des cuves en acier inoxydable. Il fait ensuite l'objet d'une fermentation à température contrôlée entre 12 et 14 °C (54 et 59 °F). Après une courte période de contact avec les lies de levure, le vin est soutiré pour l'assemblage final puis embouteillé jeune pour assurer la conservation de son caractère frais, vif et élégant.

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 Sauvignon Blanc 2023

SAQ : 00316570



Millésime Marlborough 2023 :

Les fruits issus d'un millésime exceptionnel ont offert des arômes puissants, enrichis par une fraîcheur et une acidité remarquables. Une illustration parfaite du climat frais emblématique de la région viticole de Marlborough.

EMPLACEMENTS DU VIGNOBLE : Vallée de Wairau et vallée d'Awatere

ÂGE DES VIGNES : 3 à 25 ans

PÉRIODE DE RÉCOLTE : 21 mars au 14 avril 2023

ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX : 20,1

ACIDITÉ TITRABLE : 12,0 g/L

pH: 3,10

ANALYSE DU VIN

DEGRÉ D'ALCOOL : 12,0 % v/v

SUCRE RÉSIDUEL : 4 g/L

ACIDITÉ TITRABLE : 8 g/L

pH: 3,4

Oyster Bay
NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com