

Floraison estivale parfumée et baies rouges accompagnées de notes d'agrumes merveilleusement rafraîchissantes et d'une texture élégante.

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.

Le Rosé Oyster Bay est créé à partir de clones de Pinot noir et de Chardonnay de grande qualité qui ont été soigneusement sélectionnés et mélangés pour exprimer la vitalité du fruit et la nature délicate des baies rouges.

Au moment de la récolte, nous cherchons des fragrances, de l'élégance et des profils de zeste naturels et rafraîchissants dans le fruit pour apporter de la dimension et de la douceur.

Nos techniques de vinification accentuent les arômes du fruit pour créer un vin rosé à la couleur pâle, mais aux saveurs vives de fraise et de fruits rouges, avec des arômes de fleurs estivales.





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 dans la région de Marlborough

Sols Brancott et Renwick – Le Pinot noir est un cépage particulier à ces emplacements qui réagit le mieux aux loams d'argile recouverts de limon uniformes et modérément fertiles, avec une rétention d'eau modérée.

Sélection des clones et des porte-greffes

Différents clones et porte-greffes, qui correspondent le mieux à chaque parcelle de vignoble, sont sélectionnés pour offrir des saveurs de fruit concentrées.

Techniques de vinification

Les composants Pinot noir et Chardonnay sont vinifiés séparément, mais avec la même approche, pour libérer les arômes et la vitalité du fruit. Les raisins sont égrappés et broyés doucement. Le jus est clarifié puis soutiré dans des cuves de fermentation en acier inoxydable. Il est ensuite enrichi de levures choisies spécifiquement pour augmenter le potentiel aromatique du vin. Puis, il est fermenté à température contrôlée entre 13 et 16 °C (55 et 61 °F) pendant environ 14 à 16 jours. Pendant une courte période de temps, le vin est mis en contact avec des lies de levure sans bâtonnage, ce qui lui donne sa nature délicate. Il ne fait l'objet d'aucune fermentation malolactique. Le vin est ensuite soutiré pour l'assemblage final puis embouteillé jeune afin de conserver son caractère fruité rafraîchissant et vivant.

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.

Millésime 2024 de Marlborough Bay :

Dès le début de la saison viticole, Marlborough a connu des conditions chaudes et sèches, ce qui a profité à la maturation et au développement des arômes du fruit. Les nuits fraîches caractéristiques de Marlborough ont soutenu l'acidité équilibrée

lente et progressive dans le fruit. Cela a été possible grâce à un mois de mars plus frais, qui a favorisé la rétention d'acide et la maturité physiologique dans le fruit. Les conditions météorologiques stables se sont poursuivies jusqu'à la récolte, ce qui a permis de cueillir les fruits au moment optimal et en parfait état. Le millésime 2024 est considéré comme une saison remarquable, apportant des aromatiques brillants, un merveilleux développement des arômes et un caractère variétal aux vins."

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Oyster Bay Rosé 2024

SAQ : 0088999



EMPLACEMENTS DU VIGNOBLE :	Vallée de Wairau, Marlborough
ÂGE DES VIGNES :	7 à 26 ans
PÉRIODE DE RÉCOLTE :	12 mars 2024

ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	21,3
ACIDITÉ TITRABLE :	11,5 g/L
pH:	3,09

ANALYSE DU VIN

DEGRÉ D'ALCOOL :	12,0 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	Nul
ACIDITÉ TITRABLE :	6 g/L
pH:	3,4

Oyster Bay
NOUVELLE-ZÉLANDE

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

oysterbaywines.com