

Pêche blanche parfumée, agrumes vifs avec un zeste de lime persistant et une texture onctueuse.

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 Chardonnay Oyster Bay saisit réellement le caractère de la région de Marlborough avec des saveurs intenses et pures de fruits mûrs.

La combinaison d'une fermentation en barrique et en cuve, du bâtonnage des lies de levure et d'une fermentation malolactique partielle lui donne toute sa douceur, sa richesse et sa texture.

Les influences clones, qui permettent d'obtenir des fruits plus petits et une intensité de saveur améliorée, sont très importantes dans le vignoble. Le résultat est le délicieux Chardonnay Oyster Bay de la région de Marlborough, qui présente des arômes et des saveurs concentrées d'agrumes mûrs et de fruits à noyau, équilibrés par une touche subtile de chêne et une texture onctueuse en fin de bouche.

Une expression sublime de pureté fruitée offerte par le climat frais et les sols uniques de la région de Marlborough.





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 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

Les clones de Chardonnay, principalement les Dijon B95, UCD 15 et 548, ont été sélectionnés de manière à produire des fruits plus petits et des saveurs d'une grande intensité. Des porte-greffes d'une vigueur moyenne à faible ont été jumelés à des clones et à un sol adaptés.

Sélection du chêne

Des barriques de chêne français à grains serrés ont principalement été sélectionnées pour offrir un goût moins tannique et plus aromatique ainsi que pour ajouter des couches de texture et de complexité au vin. Elles ont été séchées pendant au moins deux ans avec une chauffe sécherie pour produire des tannins plus doux et intensifier le potentiel aromatique.

Techniques de vinification

Les raisins sont égrappés et légèrement pressés, puis le jus de goutte est clarifié jusqu'à l'obtention d'une clarté partielle. Ils sont ensuite soutirés dans des cuves de fermentation en acier inoxydable et enrichis d'une culture de levure pure. La moitié du ferment est transférée dans des barriques de chêne français pour une fermentation lente à température contrôlée entre 14 et 16 °C (57 et 60 °F) pendant plusieurs semaines. Le vin fermenté en barrique est élevé sur lies et bâtonné régulièrement pendant neuf mois pour atteindre une certaine douceur et conserver les saveurs uniques de sa variété. La partie fermentée en cuve est élevée sur lies, bâtonnée, soutirée et préparée pour l'assemblage final. Le vin fait également l'objet d'une courte fermentation malolactique. Il est ensuite assemblé et filtré avant l'embouteillage.

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 précieuses 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 Chardonnay 2023

SAQ : 10383691



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 :	14 à 27 ans
PÉRIODE DE RÉCOLTE :	20 mars au 14 avril 2024

ANALYSE DE MATURITÉ LORS DE LA RÉCOLTE (moyenne pondérée)

BRIX :	21,1
ACIDITÉ TITRABLE :	10,6 g/L
pH:	3,23

ANALYSE DU VIN

DEGRÉ D'ALCOOL :	13,0 % v/v
SUCRE RÉSIDUEL :	3 g/L
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