



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia doit son élégant style méditerranéen au microclimat unique du domaine. Ce don de la nature permet au Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, dominé par le Sauvignon Blanc, de développer une structure ferme et une expression de fruit mûr tout en conservant une grande finesse.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

81% Sauvignon Blanc, 10% Vermentino, 6% Viognier, 3% Verdicchio

« Le millésime 2017 a été impacté par la chaleur et la sécheresse, mais les vendanges précoces du Sauvignon Blanc et du Viognier avant la mi-août, ainsi que du Vermentino vendangé avant fin août, ont permis de préserver l'acidité et les composantes aromatiques du raisin blanc, offrant des vins très frais, d'une grande profondeur.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017 présente une robe jaune paille brillante et un superbe nez d'agrumes avec des touches subtiles de fleurs blanches et de buis. En bouche, le vin offre un remarquable équilibre entre fraîcheur et longueur, avec une belle finale vive et minérale. »

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2018

LE CLIMAT DE 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de 3°C aux moyennes saisonnières et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif du vignoble a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie dès le mois de mars, période brièvement interrompue par une soudaine chute des températures fin avril, avec du gel dans plusieurs parties de la Toscane. En zone côtière, grâce à la proximité de la mer, les températures se sont maintenues au-dessus de 0, sans dommage pour les jeunes pousses. La chaleur et la sécheresse sont vite revenues en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, malgré une floraison bénéficiant d'excellentes conditions. Juillet et août ont également été marqués par une quasi-absence de pluie et des températures élevées, heureusement avec un léger rafraîchissement la nuit.

Compte tenu des conditions climatiques et de la faible quantité de raisin, la maturation a été rapide, nous obligeant à réaliser les vendanges les plus précoces de l'histoire d'Ornellaia, avec les premières grappes de Sauvignon cueillies le 7 août et les parcelles Vermentino et Verdicchio vendangées le 30 août.

VINIFICATION ET ELEPAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes de 15 kg, aux premières heures du matin, et ont été immédiatement refroidies dès leur arrivée dans la cave, de façon à ce qu'elles préservent l'ensemble de leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, alors que tout a été fait pour empêcher l'oxydation du fruit. Après un débordage d'environ 12 heures, les différents lots de moûts ont été placés dans des barriques (25 % de bois neuf et 25 % de fûts déjà utilisés), dans des cuves en acier et dans des cuves en chêne et en ciment (50 %). La température de fermentation n'a pas dépassé 22°C, et les vins n'ont pas été soumis à la fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies fines pendant 6 mois, avec bâtonnage régulier durant toute la période, avant l'assemblage du produit final. Après un léger collage, il a passé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être commercialisé.

Axel Heinz - Directeur du domaine

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com