



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia combine opulence et générosité méditerranéennes avec une structure et une complexité caractéristiques. Le style accessible qu'affiche Le Volte dell'Ornellaia, un assemblage de Merlot, de Sangiovese et de Cabernet Sauvignon, traduit la philosophie et le savoir-faire de l'Ornellaia.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

67% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 13% Sangiovese,

« L'année 2015 fait partie des années que tous les vignerons rêvent de voir au moins une fois dans leur carrière. Une saison équilibrée avec un été chaud et ensoleillé et un temps frais et sec pendant les vendanges. Les vins reflètent parfaitement l'évolution saisonnière. Nous y trouvons un équilibre parfait rarement atteint des différents composants du vin, de la couleur rubis intense, aux notes fruitées croquantes et fraîches avec une texture idéalement charnue, supportée par une base tannique soyeuse et lisse, sans aucune aspérité ».

Axel Heinz

CLIMAT ET VENDANGES 2015

Après la singulier 2014, 2015 a été une année très régulière. Après un hiver normal, pluvieux et doux avec quelques journées où les températures sont descendues en dessous de zéro, le débourrement est arrivé, ponctuel, aux premiers jours d'avril. Le printemps a été caractérisé par un temps sec et ensoleillé, conditions idéales d'un développement végétatif normal qui a culminé avec une floraison rapide et complète fin mai. À partir du mois de juin, le stress hydrique s'est progressivement installé.

On se souviendra du mois de juillet comme d'un mois particulièrement torride et sec, avec des températures maximales dépassant 30°C tous les jours. La chaleur, combinée à l'absence de pluie, nous a fait craindre un blocage de maturité et la nécessité d'une récolte anticipée. Heureusement, la pluie est arrivée autour du 10 août avec des précipitations abondantes permettant de faire repartir la maturation et apportant également un temps beaucoup plus frais pendant sa phase finale. Ce temps frais mais ensoleillé s'est maintenu pendant toute la période des vendanges, nous permettant de vendanger très lentement, en attendant que chaque parcelle arrive à maturité parfait, obtenant ainsi une qualité aromatique fraîche et vive unie à une maturité phénolique parfaite avec des tanins abondants mais soyeux et souples. Les vendanges ont débuté le 29 août avec le Merlot et se sont terminées le 12 octobre avec les derniers Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents cépages ont fermenté séparément dans de petites cuves en acier, afin que leurs caractéristiques variétales restent intactes. La fermentation alcoolique a été suivie d'une fermentation malolactique, également réalisée dans des cuves en acier. Le vin a ensuite vieilli pendant 10 mois, en partie dans des barriques utilisées pour l'Ornellaia et en partie dans des cuves en ciment, de façon à obtenir l'équilibre parfait entre la structure des tannins et une expression de fruit frais.