



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017

- BOLGHERI DOC ROSSO

Elaboré avec la même passion et le même souci du détail que l'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un véritable second vin. Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, ce vin associe convivialité et profondeur aromatique, tout en offrant un potentiel de garde reconnu.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

« Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017 s'exprime avec une élégance exceptionnelle, offrant un grand potentiel de garde mais pouvant également être dégusté sans attendre. Sa robe d'un rouge rubis profond aux reflets violacés est associée à un nez d'une belle complexité, caractérisé par des senteurs de petits fruits rouges et des notes balsamiques évoquant la végétation méditerranéenne du maquis. En bouche, la qualité des tanins est particulièrement frappante, onctueuse et soyeuse. La finale persistante offre une fraîcheur inattendue. »

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2019

LE CYCLE VEGETATIF 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches que le Domaine ait connu. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de plus de trois degrés aux moyennes de saison et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement très précoce, presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie à partir du mois de mars, période 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 zéro, sans dommage pour les jeunes pousses. Le temps chaud et sec est revenu en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, alors que la floraison a bénéficié d'excellentes conditions. Juillet et août ont été marqués par une quasi-absence de pluie, mais les températures élevées ont heureusement été compensées par un léger rafraîchissement la nuit.

Les vendanges ont commencé tôt, avec les premières parcelles de Merlot le 24 août, se poursuivant jusqu'à la dernière semaine de septembre par un temps chaud et ensoleillé. Il a fini par pleuvoir vers le milieu du mois, apportant un peu de fraîcheur et créant des conditions optimales pour les cépages plus tardifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel et optique sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures inférieures à 25 °C pendant quinze jours, la macération a duré environ une semaine pour ne pas excéder 3 semaines totales de cuvaison. La fermentation malolactique a démarré en cuves inox et a été achevée après un passage en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant 15 mois supplémentaires. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 3 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a vieilli six mois de plus avant sa commercialisation.

Axel Heinz - Directeur du domaine