



ORNELLAIA 2011 « L'INFINITO » - BOLGHERI DOC SUPERIORE

La volonté de permettre aux qualités exceptionnelles du vignoble de s'épanouir a forgé la philosophie d'Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia est une cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, l'expression fidèle d'un terroir unique qui s'affirme en harmonie avec la nature.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

51% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 11% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

« Le millésime 2011 ensoleillé, à maturation précoce, exprime parfaitement les qualités d'Ornellaia. Le vin est habillé d'une robe rubis intense et jeune, alors que le nez offre la richesse de fruits bien mûrs tout en étant frais et vifs, le tout souligné par de délicates nuances grillées et balsamiques. En bouche, la puissance de la concentration impressionne immédiatement, comme les tanins massifs mais fondus et soyeux, permettant au vin de remplir complètement la bouche sans sensation de lourdeur. La finale remarquablement longue est délicieusement aromatique et épicée, avec une belle vivacité. »

Axel Heinz - mai 2013



LA SAISON DE CULTURE 2011

Après un millésime 2010 très retardé, l'année 2011 a été marquée par un temps très chaud et sec, donnant lieu à des vendanges plus précoces qu'à l'accoutumée. L'hiver pluvieux a été suivi d'un printemps plus chaud que la normale, avançant le début du cycle de croissance de la vigne de presque 10 jours. Le débourrage a été particulièrement rapide et régulier, l'expérience nous montrant qu'il s'agit là du signe prometteur d'un grand millésime. La croissance a ensuite été ralentie par des conditions plus fraîches en juin et juillet. La pluie est arrivée au bon moment, après la floraison et pendant la véraison, favorisant un développement optimal des grappes. Un pic de chaleur fin août a encouragé le processus de maturation, donnant lieu au début des vendanges pendant la dernière semaine d'août. Septembre nous a apporté une météo ensoleillée sans pluie, avec des conditions idéales offrant un équilibre parfait entre tanins mûrs, acidités vives et arômes riches et mûrs. Les vendanges se sont exceptionnellement terminées dans les derniers jours de septembre.



VINIFICATION ET ELEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au classement et tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage délicat. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. Après une fermentation en cuves inox à des températures de 26-30°C pendant une semaine, la macération pelliculaire a duré 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est faite principalement en fûts de chêne, avec 70% de chêne neuf et 30% de fûts d'un vin. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans les chais thermorégulés d'Ornellaia pendant environ 18 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 6 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a vieilli 12 mois de plus avant sa commercialisation.