



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2022 “LA DETERMINAZIONE”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia naît de la rencontre entre la nature et la pensée. Des sols antiques et complexes dialoguent à travers le savoir-faire de l'homme avec un microclimat subtil, auquel la Méditerranée fait écho et miroir. Un élevage long accompagne le grand vin du domaine vers son apogée où avec le temps s'exprimeront toute sa finesse, son ampleur et sa générosité.

NOTES DE DÉGUSTATION

55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Alc. : 14,5 % vol.

Ornellaia 2022 s'ouvre sur un bouquet expressif de fruits noirs avec des notes de vanille et de tabac. Cette complexité aromatique se reflète en bouche où le vin se montre expansif et généreux. Sa structure tannique puissante donne lieu à une finale savoureuse et persistante. Même si le millésime 2022 a été marqué par de longs épisodes de chaleur, Ornellaia a su, une fois encore, exprimer élégance et vivacité.

CLIMAT ET VENDANGES 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime. Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquer la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage. Les vendanges des cépages rouges ont commencé par le Merlot le 25 août avant de se poursuivre en septembre avec le Cabernet Sauvignon et de prendre fin le 10 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en cagettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri manuel, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Afin d'améliorer encore la qualité du tri, le millésime 2016 a vu l'introduction du tri optique en complément de la sélection manuelle. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. La fermentation en cuves inox et en cuves béton s'est déroulée à des températures comprises entre 26°C et 30°C pendant une semaine, suivie d'une macération d'environ 15 jours, donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois semaines. La fermentation malolactique s'est déroulée principalement en fûts de chêne, dont 70% de chêne neuf et 30% de fûts d'un vin. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai d'Ornellaia pendant environ 18 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 6 mois supplémentaires. Le vin a vieilli 12 mois de plus en bouteilles avant sa mise en marché.