



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2014 “L’ESSENZA” - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Le désir d'exprimer les qualités exceptionnelles du Domaine a été dès le départ la philosophie d'Ornellaia. Ornellaia est une cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, expression fidèle d'un terroir unique en harmonie depuis toujours avec la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

"D'aussi loin qu'on se souvienne, 2014 a été l'une des années ayant demandé le plus de travail à Ornellaia, toutefois cela nous a permis de produire des vins d'une grande qualité et particulièrement agréables. Le mûrissement tardif du raisin a permis au fruit d'exprimer au maximum sa vivacité et sa fraîcheur. Ce qui frappe en particulier le palais, c'est la quantité élevée de tanins : soyeux, raffinés, ronds. Cette année représente le cœur du domaine, « L'Essence » d'Ornellaia : son style naturel, la qualité exceptionnelle de son terroir et l'habileté de ceux qui travaillent dans les vignes et dans la cave. »

Axel Heinz – Directeur du domaine et œnologue

Axel Heinz - Mai 2015

CLIMAT ET VENDANGES

L'année 2014 passera dans l'histoire comme l'une des années les plus particulières de la mémoire d'Ornellaia. Un hiver chaud et pluvieux a été suivi d'un printemps doux et sec qui a permis un développement végétatif normal, avec une floraison ponctuelle et régulière. Après un mois de juillet dans les normes, le mois d'août a été pluvieux et froid, créant des conditions très difficiles pour le mûrissement du raisin et provoquant une forte augmentation du risque de propagation de maladies. Le travail minutieux d'effeuillages et de traitements effectué dans les vignes pendant tout le mois d'août a permis malgré tout de maintenir les raisins en très bonne santé et de les faire parvenir en bonne condition jusqu'en septembre et octobre. Ces deux mois ont offert des conditions parfaites avec un temps principalement ensoleillé et sec et de très bonnes conditions pour le mûrissement. Lors de la récolte, une sélection méticuleuse des grappes a été nécessaire sur le terrain en effectuant dans certains vignobles jusqu'à trois passages de vendange, aussi bien que sur la table de tri, afin de ne remplir les cuves qu'avec des grappes parfaitement saines et complètement mûres.

L'année 2014 représente l'une des vendanges les plus longues et les plus tardives à Ornellaia. Les premiers Merlot ont été récoltés à partir du 6 septembre, mais une grande partie des vignobles historiques, y compris certains Merlot, ont été vendangés en octobre. La fin des vendanges, le 22 octobre, a été la plus tardive de toutes jusqu'à maintenant.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes de 15 kg, puis calibrées et triées à la main sur une table à double triage avant et après l'égrappage, avant de subir finalement un pressurage doux. Les raisins de chaque cépage et de chaque parcelle ont été vinifiés séparément. Ils ont ensuite été soumis à un processus de fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable pendant deux semaines, à une température comprise entre 26 et 30 °C, avant d'être mis à macérer pendant 10 à 15 jours environ. La fermentation malolactique s'est essentiellement déroulée dans des fûts en chêne (70 % étaient neufs et 30 % avaient déjà un an d'utilisation derrière eux). Le vin a passé environ 18 mois dans des fûts, placés dans les caves à température contrôlée du domaine de l'Ornellaia.

Le vin, assemblé au bout de 12 mois, a ensuite été remis en fûts pour 6 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a bénéficié d'un vieillissement supplémentaire de 12 mois avant sa commercialisation.