



ORNELLAIA

オルネッライア2016 「テンション」 (ORNELLAIA 2016 “LA TENSIONE”) D.O.C.ボルゲリ・スペリオレ

創業以来オルネッライア社のフィロソフィーを形作るもの、それは、ドメヌが誇る最高の品質を培っていきたいという情熱です。オルネッライア社で造られるカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルドのブレンドで造られるワインは、自然との調和の中で育まれる、独特のテロワールの忠実な表現に他なりません。

テイastingコメント

51%カベルネ・ソーヴィニヨン, 27%メルロー, 18%カベルネ・フラン, 4%プティ・ヴェルド

「2016年はボルゲリの気候の長所が際立った、非常に出来の良いヴィンテージでした。豊富な日照量、暑すぎずもなく、乾燥した夏のおかげでぶどうは完璧な凝縮感で熟し、ぶどうにストレスにならない程よい雨量でした。これら全ての要素により、豊かな熟成感と爽やかな硬さを備えたワインとなっており、「緊張」と表現したくなるような非常に澁刺とした感覚を同時に感じます。」

ワイナリー責任者・醸造責任者 アクセル・ハインツ

「非常に濃く若々しい色味に次いで、ブラック・ベリーやスパイス、杉のような香りが感じられます。口に含むと豊かで凝縮感があり、洗練されてしっかりとしたタンニンによりバランスがとれており、みずみずしくしっかりとした酸味が感じられます。」

オルガ・フサーリ ワインメーカー 2018年7月

気候と作柄

年々そのような気候が標準のようになりつつありますが、2016年の冬は異常なほど暖かく、2月は豪雨に見舞われました。発芽は、例年通り3月の最終週でした。土壌中の十分な水分と温暖な気候により、4月は例年より早くブドウ樹が生育しました。5月にかけて気温は例年並みに戻り、僅かに生育のスピードは緩やかになり、乾燥して天気の良い5月最終週に開花し、良い果実になるために準備万端な状態になりました。

夏は例年並みで、降雨量がほとんど無かったことにより成熟期間における果実に対する水ストレスのレベルが高まりました。例年8月の休暇シーズンに起きる嵐も起きず、収穫の初めの段階の間中は水ストレスの状態が維持されました。幸運にも、昼夜の顕著な気温差があったおかげでブドウ樹は日中の暑さから回復することができました。果実の生熟が着実に進んだ結果、素晴らしいポリフェノール成分のポテンシャルと、糖度と酸度のバランスのとれたぶどうになりました。収穫は例年より早めに、8月24日からメルローの若樹から始まりました。9月中旬まで適度な雨量があったおかげで日照もありながら適度な気温で、土壌中の十分な水分により成熟が止まることなく、ほぼ完璧な条件で収穫することができました。10月12日に、最後のカベルネ・ソーヴィニヨンとプティ・ヴェルドの収穫が終わりました。

醸造と熟成

収穫は、15kg容量の箱を使用して手摘みで行っています。除梗前と除梗後の2回にわたってぶどうを丹念に選別し、続いて軽く破碎されます。2016年より手作業での選果に加え、さらに選果の精度を高めるために光学式選果台を導入しました。各品種・各区画ごとに別々に醸造を行っています。醗酵はステンレスタンクを使用し、26-30°Cの温度で2週間行い、そのまま引き続き10-15日間のマセラシオン（醸し）を行っています。マロラクティック醗酵は主にオーク材のバリック樽（新樽70%、使用済み樽30%）にて行いました。ワインは完全に温度管理された当社のセラーにて約20ヶ月間バリック熟成を行いました。バリック樽内での熟成が始まった12ヵ月後にブレンドの工程を経て、再びバリック樽にて8ヶ月間熟成を行いました。そして、瓶詰め後更に最低12ヶ月間の瓶熟成を行った後出荷しています。