



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2016 'LA TENSIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

La volonté de permettre aux qualités exceptionnelles du vignoble de s'épanouir a forgé la philosophie d'Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia est un assemblage 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, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

« Avec le 2016, nous avons encore un millésime superbement réussi mettant en lumière toutes les vertus du climat de Bolgheri: un ensoleillement généreux, sans chaleur excessive, un été sec permettant d'atteindre une maturité et une concentration optimales des baies, et juste assez de pluie pour éviter le stress hydrique. Tous ces éléments s'associent dans l'élaboration d'un vin offrant à la fois maturité opulente, fraîcheur et fermeté ; des forces opposantes exprimant un caractère de dense vivacité que nous aimons décrire par le terme "tension". »

Axel Heinz - Directeur du domaine

« La robe particulièrement sombre et jeune offre un prélude à un nez complexe de baies noires, d'épices et de cèdre. En bouche, le vin est riche et dense, équilibré par une structure tannique ferme et fine, portée par une acidité éclatante et juteuse. »

Olga Fusari - Œnologue - Juillet 2018

---

### CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2016

L'hiver 2016 s'est caractérisé par des températures anormalement élevées avec de fortes précipitations en février, une tendance qui semble devenir la norme. Le débourrement a eu lieu à l'époque habituelle, pendant la dernière semaine de mars.

L'abondance d'eau dans les sols et le temps chaud du mois d'avril ont donné lieu à une croissance végétative rapide et normale de la vigne. Vers le mois de mai, les températures sont revenues à la normale, ralentissant légèrement la croissance et amenant la floraison pendant la dernière semaine de mai avec un temps sec et ensoleillé, idéal pour la nouaison. La météo de l'été a été dans la norme, avec très peu de pluie, favorisant un stress hydrique notable vers la fin de la véraison. Nous n'avons pas eu les orages habituels des vacances aoûtiniennes, ce qui a maintenu un état de stress hydrique jusqu'à la première partie des vendanges, mais fort heureusement avec des températures qui se sont significativement rafraîchies la nuit, permettant à la vigne de se remettre des températures diurnes. La maturation s'est poursuivie à un rythme soutenu, en accumulant un excellent potentiel phénolique et un bel équilibre sucre/acidité. Les vendanges ont commencé tôt, le 24 août, avec les jeunes vignes de Merlot. Vers la mi-septembre, nous avons eu quelques pluies qui nous ont permis d'achever les vendanges dans des conditions quasiment parfaites, avec du soleil, une chaleur modérée, et suffisamment d'eau dans les sols pour empêcher la vigne de se bloquer. Les vendanges ont pris fin le 12 octobre avec les derniers Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel sur double table de sélection, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. Afin d'encore améliorer la qualité de la vendange, le millésime 2016 a vu l'introduction du tri optique en complément du la sélection manuelle. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. Après une fermentation en cuves inox et béton à des températures de 26-30°C pendant quinze jours, la macération 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 20 mois. Après les douze premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 8 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a vieilli 12 mois de plus avant sa commercialisation.