



ORNELLAIA 2015 "IL CARISMA" BOLGHERI DOC SUPERIORE

La philosophie d'Ornellaia reflète dès le départ le désir d'exprimer les qualités exceptionnelles de ce domaine. Ornellaia est une cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, l'expression fidèle d'un terroir unique, en harmonie avec la nature depuis toujours.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Comme chez les personnes au grand "Charisme", les vins des grandes années savent s'imposer naturellement, sans coups de force, leur équilibre leur permettant de rayonner sans ostentation.

Le millésime 2015 est l'expression parfaite de ce trait de caractère. Issu d'une vendange particulièrement équilibrée, 2015 est sans aucun doute l'un des grands millésimes d'Ornellaia. Comme toujours, la robe intense indique un vin d'une grande texture et intensité, avec des arômes de fruits mûrs et frais en même temps, exaltés par des notes balsamiques et épicées classiques. Riche, dense et charnu au palais, avec une texture incroyablement tannique, dense et veloutée, extrêmement raffinée, qui enveloppe entièrement la bouche. La longue finale se termine par une sensation de fermeté et des notes finement épicées.

Axel Heinz - Mai 2017

LE CLIMAT DE 2015

Après l'excentricité de 2014, l'année 2015 s'est avérée une année très régulière, presque parfaite. Après un hiver normal, pluvieux, doux mais avec quelques journées où la température a baissé au-dessous de 0°C, le débourrement a commencé ponctuellement au début d'avril. Le printemps a été caractérisé par un climat sec et ensoleillé, des conditions idéales pour un développement végétatif régulier qui a débouché sur une floraison rapide et complète vers la fin-mai. À partir du mois de juin, le stress hydrique s'est progressivement installé. Le mois de juillet a été particulièrement étouffant et sec, avec des températures maximales de plus de 30°C tous les jours du mois. La vague de chaleur, associée à l'absence de précipitations, nous ont fait craindre le blocage de la maturation et des vendanges précoces. Heureusement, la pluie est arrivée vers le 10 août et les précipitations abondantes ont débloqué la maturation, en assurant également un climat beaucoup plus frais pendant la phase finale de la maturation. Ce climat frais mais ensoleillé nous a accompagnés tout au long des vendanges, ce qui nous a permis de vendanger sans hâte, en attendant que chaque vignoble atteigne le point de maturation parfait, en associant une qualité aromatique fraîche et vive à une maturation phénolique parfaite, avec des tanins abondants mais soyeux et souples. La vendange a commencé le 29 août avec le Merlot et s'est terminée le 12 octobre avec les derniers Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange a été faite à la main, dans des mannequins de 15 kilos, les grappes ont été sélectionnées sur une double table de triage, avant et après l'éraflage et ont subi un foulage délicat. Toutes les variétés et les parcelles ont été vinifiées individuellement. La fermentation alcoolique s'est déroulée dans des cuves inox à une température entre 26 e 30°C pendant une semaine ; la phase de macération a ensuite duré 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée essentiellement dans des barriques (70% neuves et 30% de deuxième passage). Le vin est resté dans les barriques dans la cave d'Ornellaia à température contrôlée pendant 18 mois environ.