



LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2015

- BOLGHERI DOC ROUGE

Provenant principalement des jeunes vignes du domaine et fait avec la même passion et attention aux détails que pour l'Ornellaia, le Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un véritable «second vin». Un assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, Le Serre Nuove Ornellaia allie un gout généreux et profond à une personnalité engageante et dynamique.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

64% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot

“Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015 reflète parfaitement ce millésime exceptionnel, en conjuguant, chose rare, la maturité, la matière et un caractère très agréable dans un équilibre idéal. La robe est intense et jeune, le nez est un fruité intense et mûr, souligné par des notes finement épicées et grillées. La bouche est ronde et soyeuse, avec beaucoup de personnalité et d'harmonie, un fruité succulent qui s'allonge dans une finale vive mais sans aspérités, rafraîchie par des notes balsamiques délicates.”

Axel Heinz - Mai 2017

LE CLIMAT DE 2015

Après le caractère singulier de 2014, l'année 2015 s'est avérée une année très régulière, presque dans la norme. 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 débloquent 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 et les grappes ont été sélectionnées sur une double table de triage; après l'éraflage, elles 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 deux semaines; la phase de macération a ensuite duré 10-15 jours. La fermentation malolactique a commencé dans des cuves en acier, pour terminer dans des barriques (25% neuves et 75% de deuxième passage). Le vin est resté dans les barriques dans la cave d'Ornellaia à température contrôlée pendant 15 mois environ. L'assemblage a été réalisé après les 12 premiers mois; le vin a ensuite été réintroduit dans les barriques pendant 3 mois. Le vin reste en bouteille encore six mois avant d'être mis sur le marché.