



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia combine opulence et générosité méditerranéennes avec une structure et une complexité caractéristiques. Le style accessible qu'affiche Le Volte dell'Ornellaia, un assemblage de Merlot, de Sangiovese et de Cabernet Sauvignon, traduit la philosophie et le savoir-faire de l'Ornellaia.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

'Seuls quelques rares millésimes ont su exprimer toutes les vertus du climat côtier de la Toscane avec autant d'éloquence que 2016. Une combinaison parfaite de soleil, de chaudes journées d'été et de nuits fraîches, avec juste un peu de pluie pour ralentir la croissance de la vigne et pour la préserver de la sécheresse ont produit l'une des expressions les plus pures de Le Volte dell'Ornellaia, qui associe des fruits parfaitement mûrs mais vibrants à une texture soyeuse et généreuse, soulignée par une acidité vive et fraîche.'

Axel Heinz Axel Heinz – Décembre 2017



CLIMAT ET VENDANGES 2016

Comme c'est devenu la règle depuis quelques années, l'hiver 2016 a été caractérisé par un temps extraordinairement doux avec des pluies abondantes en février. Le débourrement est intervenu ponctuellement la dernière semaine de mars.

L'abondance d'eau dans le sol et le climat doux d'avril ont permis une végétation rapide et régulière de la vigne. En mai, les températures sont restées dans la norme, avec un léger ralentissement de la croissance ; la floraison est arrivée la dernière semaine de mai, dans un climat sec et ensoleillé, idéal pour une bonne nouaison. Un été dans la moyenne, avec quelques rares précipitations, ce qui a provoqué un stress hydrique important vers les derniers stades de la maturation. Les orages qui traditionnellement arrivent au mois d'août ne se sont pas présentés au rendez-vous, ce qui a maintenu le stress hydrique pendant la première partie des vendanges, mais heureusement avec des températures beaucoup plus fraîches pendant la nuit, permettant à la vigne de se remettre de la chaleur du jour. La maturation s'est déroulée dans des conditions stables, qui ont produit un potentiel phénolique excellent et un rapport sucre/acidité équilibré. La vendange a commencé tôt, le 24 août, avec les jeunes Merlot. Quelques précipitations sont arrivées vers la mi-septembre, ce qui nous a permis de terminer les vendanges dans des conditions parfaites, sous un ciel ensoleillé mais pas trop chaud et avec assez d'eau dans le sol pour éviter que la vigne se referme. La vendange s'est terminée le 12 octobre avec les cépages tardifs.



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents cépages ont fermenté séparément dans de petites cuves en acier, afin que leurs caractéristiques variétales restent intactes. La fermentation alcoolique a été suivie d'une fermentation malolactique, également réalisée dans des cuves en acier. Le vin a ensuite vieilli pendant 10 mois, en partie dans des barriques utilisées pour l'Ornellaia et en partie dans des cuves en ciment, de façon à obtenir l'équilibre parfait entre la structure des tannins et une expression de fruit frais.