



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2006 “L'ESUBERANZA”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Le désir d'exprimer les qualités exceptionnelles du Domaine a été dès le départ la philosophie d'Ornellaia. Ornellaia est une cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, expression fidèle d'un terroir unique en harmonie depuis toujours avec la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

La principale caractéristique de l'Ornellaia 2006 est sans conteste sa profondeur opulente et son exubérance (« L'Esuberanza »). Il s'agit ici d'un vin puissant et concentré, dont l'intensité est tout de suite évidente. Son bouquet riche et complexe se complète de tannins doux et denses et d'une vive acidité, et l'harmonie admirable entre toutes ses composantes en fait un vin très élégant.

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2006

L'hiver 2006 a été suffisamment froid et humide pour retarder le débourrage malgré les chaudes journées de printemps qui ont suivi, avec une pleine floraison au cours de la première semaine de juin seulement. La vigueur habituelle des bourgeons a été accompagnée d'une bonne productivité exigeant une taille modérée dans les vignes les plus jeunes également. Une taille modérée de ce type indique un bon équilibre entre la croissance végétative et la production de fruit. Il n'a quasiment pas plu sur la côte toscane pendant l'été. Heureusement, les températures n'ont jamais été excessives, permettant à la vigne de développer un bon potentiel aromatique. Le raisin était parfait en début de vendange, concentré, avec une maturité homogène. Les journées ensoleillées et bien ventilées de début septembre nous ont permis de vendanger les parcelles de Merlot et de Cabernet Franc juste au bon moment. Les pluies constantes des 15 et 16 septembre ont ralenti la maturation du Cabernet Sauvignon, mais une attente de quelques jours a suffi pour permettre au fruit d'atteindre une maturité optimale et de rejoindre les chais, où la vendange s'est achevée en fin d'après-midi le 4 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été soigneusement vendangées à la main en sélectionnant seulement les meilleurs fruits, avant d'être placées en caissettes de 15 kg et transportées au chai pour une deuxième sélection sur double table de tri, avant et après l'égrappage, le tout suivi d'un pressurage délicat. Chaque cépage et parcelle de vignoble a été fermenté séparément, donnant 66 vins de base au total. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans les chais thermorégulés d'Ornellaia pendant 18 mois. Au bout de 12 mois, l'assemblage final a été réalisé à partir des vins de base et le vin a ensuite été remis en barriques pour six mois supplémentaires. Après la mise en bouteilles, le vin a vieilli encore 12 mois avant sa commercialisation.