



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2020 'LA PROPORZIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia naît de la rencontre entre la nature et la pensée. Des sols antiques et complexes dialoguent à travers le savoir-faire de l'homme avec un microclimat subtil, auquel la Méditerranée fait écho et miroir. Un élevage long accompagne le grand vin du domaine vers son apogée où avec le temps s'exprimeront toute sa finesse, son ampleur et sa générosité.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

50% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 13% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Alc. : 14,5 % vol.

« Avec sa robe rubis intense caractéristique, le millésime 2020 d'Ornellaia affiche un nez distinctif de fruits rouges bien mûrs, associé à des notes délicates de vanille et de tabac doux. En bouche, le vin se montre rond et velouté, offrant une première impression agréable et séduisante qui appelle une nouvelle gorgée. Les tanins sont denses mais élégants, et la finale longue et savoureuse. »

Olga Fusari - Œnologue - Juillet 2022

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2020

Après un hiver doux et humide, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0°C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Les pousses nouvellement ouvertes étaient toutefois encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison de la vigne, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Un passage pluvieux à la mi-juin, a été suivi d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb.

Les pluies sont arrivées fin août et ont entraîné une baisse notable des températures, avec des minima nocturnes tombant à 13°C, donnant lieu à des conditions idéales pour que le Merlot achève sa maturation. Les vendanges de Merlot ont été achevées en deux semaines seulement afin de préserver au maximum la fraîcheur et le caractère fruité, juste à temps pour éviter une vague de chaleur soudaine d'une semaine au cours de laquelle les températures ont atteint jusqu'à 37 degrés, faisant grimper en flèche la teneur en sucres de tous les raisins restant à vendanger et nous contraignant à débiter les vendanges des vignes les plus jeunes de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon dès le 17 septembre.

Vers la fin du mois de septembre, des pluies passagères ont finalement ramené les conditions climatiques à la normale, et l'eau absorbée par les baies a ramené le taux d'alcool potentiel à des valeurs elles aussi normales, ce qui nous a permis de terminer les vendanges de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot le 3 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en cagettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri manuel, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Afin d'améliorer encore la qualité du tri, le millésime 2016 a vu l'introduction du tri optique en complément de la sélection manuelle. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. La fermentation en cuves inox et en cuves béton s'est déroulée à des températures entre 26°C et 30°C pendant une dizaine de jours, suivie d'une macération d'environ 15 jours, donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois à quatre semaines. La fermentation malolactique s'est déroulée principalement en fûts de chêne, dont 70% de chêne neuf et 30% de fûts d'un vin. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant environ 18 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 6 mois supplémentaires. Le vin a vieilli 12 mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.

Axel Heinz - Directeur du domaine

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com