



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT ROSSO

A chaque millésime, un des cépages du Domaine se distingue toujours des autres et le Chef de cave souligne cette différence dans l'assemblage de *Variazioni in Rosso dell'Ornellaia*. Seuls les visiteurs du Domaine ont le privilège de déguster et d'apprécier ces variations subtiles.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

56% Cabernet Franc, 28% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

"Nous nous souviendrons longtemps de 2015 comme d'un millésime mémorable pour la Toscane et plus particulièrement pour Bolgheri. Si tous les cépages ont donné des vins de grande qualité, le Cabernet Sauvignon a sûrement atteint l'une de ses expressions les plus nobles; une robe intense, une structure majestueuse, une texture tannique soyeuse et un bouquet de baies noires et de bois poli et fumé. Autant d'éléments qui composent en toute fluidité l'édition 2015 de Variazioni in Rosso."

Axel Heinz

LA SAISON DE CULTURE 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 débloqué la maturation, en assurant également un climat beaucoup plus frais pendant la dernière phase. Le climat frais et ensoleillé nous a accompagnés tout au long des vendanges, ce qui nous a permis de prendre notre temps, pour attendre que chaque vignoble atteigne la maturité parfaite, où la fraîcheur et la vivacité des arômes s'accompagnent d'une maturation phénolique parfaite, avec des tanins abondants mais doux et soyeux. Nous avons commencé à vendanger le Merlot le 29 août et nous avons terminé le 12 octobre avec les derniers Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main, dans des mannequins de 15 kilos; les grappes ont été classées et triées deux fois à la main sur une table de tri, avant et après l'éraflage, pour enfin subir un pressurage léger. Chaque cépage et chaque vignoble ont été vinifiés individuellement. La fermentation primaire a eu lieu dans des cuves inox à une température allant de 26 à 30°C pendant une semaine, suivie de 10 à 15 jours de macération sur les peaux. La fermentation malolactique a commencé dans les cuves inox et s'est terminée lorsque le vin a été transféré dans des barriques (25% neuves et 75% âgées d'un an). Le vin est resté dans les barriques dans les caves d'Ornellaia à température contrôlée pendant environ 15 mois. L'assemblage a eu lieu après les 12 premiers mois et le vin est ensuite retourné dans les barriques où il est resté pendant encore 3 mois. Après la mise en bouteille, le vin a subi un affinage de six mois avant d'être mis sur le marché.