



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2018

- BOLGHERI DOC ROSSO

Elaboré avec la même passion et le même souci du détail que l'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un véritable second vin. Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, ce vin associe convivialité et profondeur aromatique, tout en offrant un potentiel de garde reconnu.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot

« Caractérisé par une robe rubis intense, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 est un vin de grande complexité aromatique, trait marquant du millésime. Dans le verre, il évoque des arômes de baies, framboises, mûres, cerises rouges, accompagnés de touches florales de roses sauvages et de notes épicées de poivre rose et de réglisse. En bouche, le vin offre une belle structure tannique enveloppante et équilibrée, avec une finale vive et savoureuse. »

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2020

LE CLIMAT EN 2018

Après plusieurs années où nous avons quasiment oublié ce qu'était l'hiver, nous avons renoué avec des conditions climatiques conformes à la normale en 2018, avec un nombre suffisant de jours sous 0° pour que la vigne entame son repos bien mérité. Le printemps restera dans les annales comme l'un des plus humides de l'histoire, avec une pluviométrie trois fois supérieure à la moyenne de saison et des températures élevées en avril. Malgré le débourrement tardif, les conditions climatiques et la croissance rapide des sarments ont permis à la vigne de rattraper le retard, avec une floraison une bonne semaine avant la date habituelle. Même si nous avons eu moins de pluie qu'en mai, la pluviométrie restait au-dessus de la moyenne en juin, et c'est seulement en juillet que le ciel nous a accordé un peu de répit avec un mois chaud et sec. La véraison est intervenue entre le 22 et le 25 juillet et le mois d'août a été aussi chaud que l'année précédente, mais un peu plus humide. Les sucres et l'acidité ont évolué lentement, alors que les baies, en raison des niveaux élevés d'eau dans les sols, ont atteint des dimensions supérieures à celles habituellement observées. En septembre, nous avons connu un mois chaud, sans pluie. Les températures étaient supérieures aux moyennes de saison, mais des nuits plus fraîches ont permis à la vigne de récupérer et de préserver ses arômes et son acidité. Les vendanges des cépages rouges ont commencé le 31 août par le Merlot, et ont pris fin le 8 octobre avec les cépages plus tardifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en cagettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. En 2016, en complément de la sélection manuelle, un tri optique a également été mis en place afin d'améliorer encore la qualité du tri. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures comprises entre 26° C et 30° C pendant deux semaines, la macération a duré entre 10 et 15 jours. La fermentation malolactique a démarré en cuves inox et a été achevée après un passage en barriques de chêne français (25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant 15 mois environ. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 3 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a reposé six mois de plus avant sa commercialisation.

Axel Heinz - Directeur du domaine