ORNELLAIA

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018
- Toscana IGT Bianco

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia doit son élégant style méditerranéen au microclimat unique du domaine. Ce don de la nature permet au Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, dominé par le Sauvignon Blanc, de développer une structure ferme et une expression de fruit mûr tout en conservant une grande finesse.

Notes de Dégustation de l'Œnologue

83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier

« Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018 présente une robe jaune paille classique. Le nez offre des arômes intenses de fruits à chair blanche, accompagnés de notes délicates de vanille. En bouche, le vin est d'abord ample et moelleux ; il révèle une grande richesse et un côté acidulé qui lui donne une finale fraîche et persistante. »

Olga Fusari - Œnologue - Mai 2019

Le Climat de 2018

Après quelques années qui nous ont presque fait oublier l'hiver, 2018 a ramené les conditions climatiques à la normale, avec un nombre de jours de températures inférieures à zéro suffisant pour que la vigne puisse entamer son repos hivernal bien mérité. Le printemps restera dans les annales comme l'un des plus pluvieux de l'histoire, avec trois fois plus de précipitations que la moyenne de saison et des températures élevées en avril. Malgré le débourrement tardif, les conditions climatiques et la croissance rapide ont permis à la vigne de rattraper son retard et même de fleurir une semaine entière en avance. Même s'il a moins plu en juin qu'en mai, les précipitations ont été supérieures à la moyenne tout au long du mois de juin, et une pause n'est survenue qu'en juillet avec un mois chaud et sec. La véraison s'est déroulée du 22 au 25 juillet et le mois d'août a été aussi chaud que l'année précédente, mais avec un peu plus de pluie. Les sucres et l'acidité se sont développés lentement, tandis que la taille des baies augmentait grâce à la forte teneur en eau présente dans les sols. En septembre, il a fait chaud et il n'a pas plu. Les températures ont été supérieures à la moyenne de saison, mais les nuits plus fraîches ont permis à la vigne de se reposer et de préserver les arômes et l'acidité du raisin.
Nous avons commencé les vendanges du Sauvignon Blanc le 16 août et avons continué jusqu'à mi-septembre. Le Vermentino a ensuite été vendangé entre le 17 et le 25 septembre.

Vinification et Élevage

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes de 15 kg, aux premières heures du matin, et ont été immédiatement refroidies dès leur arrivée dans la cave, de façon à ce qu'elles préservent l'ensemble de leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, alors que tout a été fait pour empêcher l'oxydation du fruit. Après un débourbage d'environ 12 heures, les différents lots de moûts ont été placés dans des barriques (25 % de bois neuf et 25 % de fûts déjà utilisés) et dans des cuves en acier et en ciment (50 %). La température de fermentation n'a pas dépassé 22°C, et les vins n'ont pas été soumis à la fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies fines pendant 6 mois, avec bâtonnage régulier durant toute la période, avant l'assemblage du produit final. Après un léger collage, il a passé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être commercialisé.

Axel Heinz - Directeur du domaine

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