



ORNELLAIA

オルネッライア 2023 「ラ・ヴィタリタ（生命力）」 (ORNELLAIA 2023 “LA VITALITÀ”)

DOC ボルゲリ・スペリオーレ

オルネッライアは、地中海沿岸のテロワールと人間の哲学が融合したワインです。古生代に誕生した複雑な組成の土壌は、人間の叡智により、地中海の影響を受けてさまざまに変化する微気候としっかりと繋がっています。オルネッライアのワインは、長期熟成させると大きく開花して真価を発揮し、時間とともに豊潤で細やかなフィネスが表れます。

試飲コメント

カベルネ・ソーヴィニヨン 55%, メルロー26%, カベルネ・フラン12%, プチ・ヴェルド7%
アルコール度数 14.5%

色合いは、深く鮮やかなルビー色で、外見から豊かな個性を感じます。香りは、熟したブルーベリーやブラックベリーなど黒い果実の魅力あふれるアロマが広がり、ローストしたアーモンドやカカオの上品なニュアンスが重なります。しばらく経つとグラスから地中海の低木を思わせる香りが立ち上がり、複雑で奥行きのあるアロマがいつそう、際立つのです。

口に含むと、豊かで力強い風味を持ちながら、驚くほどなめらかで繊細な味わいが広がります。みずみずしい活力が緊張感を生み、力強さとやわらかさ、洗練と均整が見事に調和しています。余韻は、シルクのように滑らかなタンニンが豊かな風味を支え、しっかりとした持続感を残しつつ、いつまでも消えることはありません。

オルネッライア 2023 は、オルネッライアの特別なテロワールの持つ力強さと調和を見事に表し、同時に、偉大なヴィンテージの特徴を表現しています。

2023 年の天候

ボルゲリの 2023 年は難しいヴィンテージでしたが、ブドウの成長の節目となる時期には好天に恵まれ、質の高いブドウが育ちました。冬は温暖で、気温は比較的高く、降雨量も平均並みで、例年より早くブドウが育ちます。春には大量の雨が降ったため、水不足となる夏に備えて、十分な水量を土壌の中に蓄えられました。畑の手入れには、引き続き細心の注意を払いました。

夏は暑く、高温が続きましたが、従来の最高気温を越えることはなく、にわか雨も適度に降ったため、ブドウが過度のストレスを受けることはありませんでした。この天候により熟成がゆっくりと着実に進み、凝縮度の高いブドウとなります。

8 月下旬の雨と 9 月の涼しい夜によって、複雑な香り成分が豊かに育ち、酸も十分にのりました。これにより、力強く、同時に、エレガントという絶妙のバランスを備えたワインになります。

醸造と熟成

ブドウは手摘みして、容量が15kgの小型コンテナに入れて醸造所へ運びます。除梗の前と後の2回、選果台の両側に職人が並び、健全なブドウを選別した後、柔らかく破碎します。これまで、選果は人手に頼っていましたが、2016年からは、精度を上げるため、人手に加えて光化学選果台を導入しました。ブドウは、品種ごと、区画ごとに分けて醸造します。発酵にはステンレス・タンクとコンクリート・タンクを使い、26°Cから30°Cで1週間かけます。その後、15日間マセラシオンが行われ、合計で3週間、発酵槽に入れます。マロラクティック発酵は、主に木樽を使い、木樽の比率は、新樽が70%、1年間使用した樽が30%です。その後、ワインは、バリックに入れ、オルネッライアのセラーで18ヵ月間熟成します。12ヵ月熟成させた時点でワインをブレンドしてから樽に戻し、さらに6ヵ月、樽熟を続けます。瓶詰め後、ボトルで12ヵ月間熟成させてから、市場に出荷します。