



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2021 'LA GENEROSITÀ' - 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

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Alc. : 15 % vol.

Le millésime 2021 d'Ornellaia affiche les traits typiques d'un vin de Bolgheri, grâce à de belles périodes ensoleillées et sans pluie qui ont permis d'élaborer un vin riche et concentré qui est également très expressif et généreux.

Le bouquet est dominé par des notes caractéristiques de garrigue méditerranéenne, associées à des touches d'herbes et de baies de cyprès, avec des arômes classiques de mûres et de fruits noirs. En bouche, les tannins sont denses, mais non dénués de précision et de finesse. La finale est vive et persistante, apportant une sensation de fraîcheur aromatique et d'élégance.

CLIMAT ET VENDANGES 2021

L'année 2021 a commencé par un hiver doux mais pluvieux qui a permis de reconstituer les ressources en eau du sol. Après un mois de mars sec, le débourrement a eu lieu pendant la première quinzaine d'avril. L'augmentation progressive des températures et une pluviométrie normale ont permis une croissance végétative homogène, pour arriver à la floraison dans des conditions superbes vers la fin du mois de mai. L'été a fait son arrivée en juin avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison au cours de la dernière semaine de juillet. Les conditions sèches se sont maintenues en août et en septembre, mais les pluies du printemps et les sols profonds de notre domaine ont permis aux vignes d'éviter un stress hydrique trop intense, créant les conditions nécessaires pour obtenir des petites baies très concentrées, au potentiel qualitatif exceptionnel.

Le mois de septembre a été chaud et ensoleillé, sans pluie, ce qui a donné lieu à des vendanges « à la carte » pour exprimer tout le potentiel qualitatif de chaque parcelle.

Les cépages rouges ont été vendangés principalement en septembre, commençant par le Merlot au cours de la première quinzaine, les suivants à compter du 13 septembre, pour finir le 1^{er} 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 comprises entre 26°C et 30°C pendant une semaine, suivie d'une macération d'environ 15 jours, donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois 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 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 mise en marché.