



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2018 'LA GRAZIA' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

La volonté de permettre aux qualités exceptionnelles du vignoble de s'épanouir a forgé la philosophie d'Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia est un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, l'expression fidèle d'un terroir unique qui s'affirme en harmonie avec la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

« Avec sa robe rubis soutenue si caractéristique, Ornellaia 2018 offre une expression aromatique vive et intense, signe distinctif du millésime. Fruits rouges, notes d'agrumes, touches de réglisse et de garrigue méditerranéenne s'associent pour former le profil du vin. L'impression initiale est celle d'un vin enveloppant, avec un bel équilibre de toutes les composantes. Les tanins, de texture aussi dense que soyeuse, séduisent le palais avec élégance et précision. La finale est relevée par une note acidulée qui met en valeur la sensation de fraîcheur et de longueur en bouche. »

Olga Fusari - Œnologue - Juillet 2020

CONDITIONS CLIMATIQUES 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 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 entre 26°C et 30°C pendant une dizaine de jours, suivie d'une macération d'environ 15 jours, donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois à quatre 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 thermorégulé 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 commercialisation.

Axel Heinz - Directeur du domaine