



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

Le désir de cultiver les qualités exceptionnelles du domaine a façonné la philosophie de Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia Bianco est un mélange avec une majorité de Sauvignon Blanc provenant de trois petits vignobles qui se sont révélés capables d'exprimer au mieux le caractère unique de Ornellaia.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

« L'année 2017 a été principalement caractérisée par la chaleur et la sécheresse, et la récolte précoce du Sauvignon Blanc et du Viognier a été fondamentale pour préserver la fraîcheur aromatique des vins.

D'une robe jaune vif aux reflets verts, Ornellaia Bianco 2017 présente un nez d'une belle complexité et d'une intensité aromatique inattendue, avec des arômes de fruits exotiques et des notes d'agrumes frais. Il est particulièrement marquant en bouche avec une sensation presque soyeuse, accompagnée d'une agréable fraîcheur qui se termine par une finale longue et élégante. »

Olga Fusari - Œnologue - Mars 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de plus de trois degrés aux moyennes de saison et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement très précoce, presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie à partir du mois de mars, période interrompue par une soudaine chute des températures fin avril, avec du gel dans plusieurs parties de la Toscane. En zone côtière, grâce à la proximité de la mer, les températures se sont maintenues au-dessus de zéro, sans dommage pour les jeunes pousses. Le temps chaud et sec est revenu en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, alors que la floraison a bénéficié d'excellentes conditions. Juillet et août ont été marqués par une quasi-absence de pluie, mais les températures élevées ont heureusement été compensées par un léger rafraîchissement la nuit.

Compte tenu des conditions climatiques et de la faible charge de production, le raisin a atteint rapidement une maturité optimale, nous obligeant à réaliser les vendanges les plus précoces de l'histoire d'Ornellaia, les premières grappes de Sauvignon ayant été récoltées le 7 août.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des caissettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après une décantation statique d'environ 24 heures, les moûts ont été transférés dans des barriques, dont 30% neuves et 70% usagées, pour la fermentation alcoolique à une température de 22°C maximum. La fermentation malolactique n'a pas été effectuée. La maturation s'est ensuite poursuivie pendant 12 mois sur les lies, avec batonnage régulier tout au long de cette période et elle s'est terminée dans des cuves en acier pendant 3 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont assemblés et soumis à un débouillage léger. Le vin a encore subi un affinage en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz- Directeur du domaine