



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2017 'SOLARE' - 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

56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc

« Ornellaia 2017 interprète magistralement un millésime particulièrement chaud et ensoleillé. Sa robe sombre et intense annonce un vin de concentration remarquable; le nez, riche et complexe, révèle des senteurs de fruits rouges bien murs, accompagnées de notes de tabac doux et de vanille. En bouche, ce vin d'Ornellaia est parfaitement équilibré, associant fermeté et fraîcheur séduisante. »

Olga Fusari - Œnologue - Juillet 2019

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches que le Domaine ait connu. 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.

Les vendanges ont commencé tôt, avec les premières parcelles de Merlot le 24 août, se poursuivant jusqu'à la dernière semaine de septembre par un temps chaud et ensoleillé. Il a fini par pleuvoir vers le milieu du mois, apportant un peu de fraîcheur et créant des conditions optimales pour les cépages plus tardifs.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri, 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. Après la fermentation alcoolique, partiellement en cuves inox et partiellement en cuves béton à des températures inférieures à 25°C pendant une semaine, la macération a duré environ 10-15 jours, faisant un séjour total en cuves de l'ordre de trois semaines. La fermentation malolactique a eu lieu 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