



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT ROSSO

Chaque nouveau millésime permet l'expression d'une qualité tout à fait distinctive de l'un des cépages du Domaine. Notre Œnologue met en lumière cette différence dans l'assemblage Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. Le privilège unique de déguster ces variations subtiles est réservé aux visiteurs du Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

72% Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

« Dans une cuvée Bolgheri typique, de qualité exceptionnelle, permettant une expression optimale de chaque cépage, le Merlot est magnifiquement représenté dans ce Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2016. Le vin offre un robe rubis profonde, avec un nez associant des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes délicates de vanille. Riche et soyeux en bouche, ce vin se caractérise par une acidité vive et une finesse aromatique de grande élégance. »

Olga Fusari - Œnologue

LA SAISON DE CULTURE 2016

L'hiver 2016 s'est caractérisé par des températures anormalement élevées avec de fortes précipitations en février, une tendance qui semble devenir la norme. Le débourrement a eu lieu à l'époque habituelle, pendant la dernière semaine de mars.

L'abondance d'eau dans les sols et le temps chaud du mois d'avril ont donné lieu à une croissance végétative rapide et normale de la vigne. Vers le mois de mai, les températures sont revenues à la normale, ralentissant légèrement la croissance et amenant la floraison pendant la dernière semaine de mai avec un temps sec et ensoleillé, idéal pour une nouaison optimale. La météo de l'été a été moyenne, avec très peu de pluie, favorisant un stress hydrique notable vers la fin de la phase de véraison. Nous n'avons pas eu les orages habituels des congés aoûtins non plus, ce qui a maintenu un état de stress hydrique jusqu'à la première partie des vendanges, mais fort heureusement avec des températures qui se sont significativement rafraîchies la nuit, permettant à la vigne de se remettre des températures diurnes. La maturation s'est poursuivie à un rythme soutenu, donnant un excellent potentiel phénolique et un bel équilibre sucre/acidité. Les vendanges ont commencé tôt, le 24 août, avec les jeunes vignes de Merlot. Vers la mi-septembre, nous avons eu quelques pluies qui nous ont permis d'achever les vendanges dans des conditions quasiment parfaites, avec du soleil, une chaleur modérée, et suffisamment d'eau dans les sols pour empêcher la vigne de se bloquer. Les vendanges ont pris fin le 12 octobre avec les derniers Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au classement et tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. Chaque cépage et chaque parcelle unique de vigne a été vinifié séparément. Après une fermentation primaire en cuves inox à des températures de 26°C à 30°C pendant une semaine, la macération pelliculaire a duré 10 à 15 jours. La fermentation malolactique a débuté en cuves inox et a été achevée après soutirage en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans les chais thermorégulés d'Ornellaia pendant environ 15 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 3 mois d'élevage supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a vieilli 6 mois de plus avant sa commercialisation.

Axel Heinz – Directeur du domaine