



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2013 “L’ELEGANZA”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Le désir d’exprimer les qualités exceptionnelles du Domaine a été dès le départ la philosophie d’Ornellaia. Ornellaia est une cuvée de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc et Petit Verdot, expression fidèle d’un terroir unique en harmonie depuis toujours avec la nature.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L’ŒNOLOGUE

45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Grâce à un été particulièrement chaud et à un mois de septembre caractérisé par des températures fraîches, mais un temps majoritairement ensoleillé, des conditions météorologiques idéales pour les vendanges, ce qui à première vue ne présageait rien de bon pour le cépage 2013 – débourrement et floraison tardifs – s’est finalement révélé être un avantage majeur. Le résultat fut une maturation lente, mais complète, offrant un bel équilibre et une sublime qualité aromatique, que nous aimons à qualifier d’«élégante».

Doté d’une couleur dense et vive, le vin Ornellaia 2013 possède un nez d’une superbe complexité aromatique, construit autour d’un arôme fruité limpide et brillant, souligné par de subtiles notes balsamiques et épicées. En bouche, il se caractérise par des nuances fruitées énergiques et complexes, encadrées par une structure dense et élancée, avec des tanins qui atteignent un équilibre rare entre fermeté et pulposité, et se conclut par une longue finale fraîche et équilibrée.

Axel Heinz - Mai 2015

CLIMAT ET VENDANGES

Après une année 2012 sèche, l’hiver 2013 a été marqué par une météo douce, mais très pluvieuse, ce qui a retardé le débourrement de 15 jours. La fraîcheur et les précipitations ont, par ailleurs, entraîné une floraison longue et irrégulière – en retard de deux semaines par rapport à la moyenne –, ce qui a limité la production et provoqué un développement hétérogène des grappes. Heureusement, l’été, qui est arrivé à la fin juin comme à l’accoutumée, a été parfait : sec, ensoleillé et ponctué de quelques périodes de chaleur intense en juillet et août. Le lent développement végétatif s’est finalement avéré bénéfique, puisqu’il a permis de décaler la maturation après la période la plus chaude. Les orages du mois d’août ont fait chuter les températures, notamment la nuit, ce qui a favorisé l’expression aromatique, mais a conduit à des vendanges plus tardives, qui se sont étalées du 9 septembre au 14 octobre et se sont déroulées par un temps ensoleillé, sans pics de chaleur.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des cagettes de 15 kg, puis calibrées et triées à la main sur une table à double triage avant et après l’égrappage, avant de subir finalement un pressurage doux. Les raisins de chaque cépage et de chaque parcelle ont été vinifiés séparément. Ils ont ensuite été soumis à un processus de fermentation alcoolique dans des cuves en acier inoxydable pendant deux semaines, à une température comprise entre 26 et 30 °C, avant d’être mis à macérer pendant 10 à 15 jours environ. La fermentation malolactique s’est essentiellement déroulée dans des fûts en chêne (70 % étaient neufs et 30 % avaient déjà un an d’utilisation derrière eux). Le vin a passé environ 18 mois dans des fûts, placés dans les caves à température contrôlée du domaine de l’Ornellaia.

Le vin, assemblé au bout de 12 mois, a ensuite été remis en fûts pour 6 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a bénéficié d’un vieillissement supplémentaire de 12 mois avant sa commercialisation.