



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2012 « L'INCANTO » - BOLGHERI DOC SUPERIORE

La volonté de permettre aux qualités exceptionnelles du vignoble de s'épanouir a forgé la philosophie d'Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia est une cuvée 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 DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

« La saison de culture 2012 a été caractérisée par un temps très sec et ensoleillé ; nous avons également eu un peu de pluie, mais ces épisodes pluvieux sont intervenus juste au bon moment, avant la vendange, aidant la vigne à s'épanouir après les conditions chaudes et sèches. Ceci a donné lieu à un processus de maturation régulier et cohérent, produisant des vins généreux et amples qui sont remarquablement séduisants, avec un caractère général que nous aimons définir par le mot « Incanto » (« Enchantement »). L'Ornellaia 2012 présente une robe rubis profonde et un bouquet enchanteur de notes riches de fruits et d'épices. En bouche, le vin est corsé, ample et généreux, avec des tanins soyeux et aucune aspérité. Il ne manque rien au 2012 quant à la concentration légendaire qui caractérise les grands millésimes d'Ornellaia, mais ce millésime masque adroitement cette richesse avec une charpente expansive et magistrale, et une finale remarquablement longue. »

Axel Heinz - mai 2014



LA SAISON DE CULTURE 2012

2012 a été une année de culture sèche, comme 2011, le manque d'eau apparaissant déjà clairement au cours de l'hiver froid et sec. Au moment du débourrage, aux alentours des dates habituelles, un déficit en eau d'environ 100mm, par comparaison avec les moyennes sur plusieurs années, était déjà évident. Le printemps doux et ensoleillé a permis une bonne croissance de la vigne, avec une floraison rapide et régulière. Juillet et août ont été chauds et presque sans pluie, engendrant des craintes de blocage de la maturation en raison du manque d'eau. La véraison a toutefois été normale et satisfaisante. Quelques épisodes pluvieux fin août et début septembre ont augmenté le rythme de maturation et les fruits ont atteint une belle maturité dans l'ensemble, avec des niveaux optimaux d'arômes et de polyphénols. Les parcelles de Merlot ont été vendangées entre le 29 août et le 17 Septembre ; pour le Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, nous avons commencé le 18 septembre par les vignes les plus jeunes, pour finir avec les vignes les plus vieilles de Petit Verdot et de Cabernet Sauvignon.



ORNELLAIA



VINIFICATION ET ELEVAGE

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 pressurage délicat. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. Après une fermentation en cuves inox à des températures de 26-30°C pendant une semaine, la macération pelliculaire a duré 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est faite principalement en fûts de chêne, avec 70% de chêne neuf et 30% de fûts d'un vin. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans les chais thermorégulés d'Ornellaia pendant environ 18 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour 6 mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin a vieilli 12 mois de plus avant sa commercialisation.