



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2019 'IL VIGORE' - 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 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

62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

*« Avec sa robe rubis intense, le millésime 2019 d'Ornellaia présente un bouquet fascinant de notes épicées et balsamiques, associées à des arômes de poivre noir, de sauge et d'herbes aromatiques. En bouche, le vin est à la fois corsé et vibrant, remplissant le palais de sa texture tannique dense et élégante et offrant une finale longue et superbement fraîche. »*

Olga Fusari – Œnologue- Juillet 2021



## CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2019

Davantage que la plupart des millésimes, l'année 2019 a été caractérisée par un climat très variable, alternant des périodes de froid et de pluie avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur. Après un hiver normal, le débourrement est intervenu pendant la première semaine d'avril. Les conditions fraîches et pluvieuses d'avril et de mai ont ralenti significativement la croissance végétative de la vigne, donnant lieu à un retard de 10 jours de la floraison par rapport aux dates habituelles. Un temps très chaud et sec s'est soudainement manifesté en juin, atteignant des pics de température à 37° C en fin de mois. Les conditions chaudes et ensoleillées se sont maintenues tout au long de l'été, avec des températures supérieures de 2 degrés aux moyennes de saison et 45 jours consécutifs sans pluie. La longue période de temps sec a été interrompue par deux jours de pluie au cours de la dernière semaine de juillet, ramenant la température dans la norme saisonnière, avec des conditions idéales pour la maturation. Les vendanges ont débuté lentement le 5 septembre. Comme d'habitude, nous avons vu une baisse des températures au cours de la dernière semaine de septembre, permettant de préserver une grande finesse assortie d'une belle fraîcheur aromatique. Des conditions ensoleillées sont revenues après un nouvel épisode pluvieux le 21 septembre, ce qui nous a permis d'achever les vendanges des cépages les plus tardifs le 4 octobre.



## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en cagettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de trimaneau, 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. La fermentation en cuves inox et en cuves béton s'est déroulée à des températures entre 26°C et 30°C pendant une dizaine de jours, suivie d'une macération d'environ 15 jours,



# ORNELLAIA

donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois à quatre semaines. La fermentation malolactique s'est déroulée 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