



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020

- BOLGHERI DOC ROSSO

Élaboré avec la même passion et le même souci du détail qu'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un véritable second vin. Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, ce vin associe charme immédiat, complexité aromatique et potentiel de garde avéré.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot Alc. : 14,5 % vol.

« Avec sa robe rubis intense aux reflets violets, le millésime 2020 de Le Serre Nuove dell'Ornellaia affiche une expression aromatique franche et généreuse, caractérisée par des senteurs de fruits mûrs. En bouche, le vin est soyeux, rond et enveloppant, mais aussi corsé et charnu, montrant un bel équilibre entre structure, ampleur et élégance. »

Olga Fusari - Œnologue - Avril 2022

LE MILLESIME 2020

Après un hiver doux et humide, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0° C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Les pousses nouvellement ouvertes étaient toutefois encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison de la vigne, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Un passage pluvieux à la mi-juin, a été suivi d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb.

Les pluies sont arrivées fin août et ont entraîné une baisse notable des températures, avec des minima nocturnes tombant à 13° C, donnant lieu à des conditions idéales pour que le Merlot achève sa maturation. Les vendanges de Merlot ont été achevées en deux semaines seulement afin de préserver au maximum la fraîcheur et le caractère fruité, juste à temps pour éviter une vague de chaleur soudaine d'une semaine au cours de laquelle les températures ont atteint jusqu'à 37 degrés, faisant grimper en flèche la teneur en sucres de tous les raisins restant à vendanger et nous contraignant à débiter les vendanges des vignes les plus jeunes de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon dès le 17 septembre.

Vers la fin du mois de septembre, des pluies passagères ont finalement ramené les conditions climatiques à la normale, et l'eau absorbée par les baies a ramené le taux d'alcool potentiel à des valeurs elles aussi normales, ce qui nous a permis de terminer les vendanges de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot le 3 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. En complément des vendanges manuelles, nous avons introduit un tri optique en 2016 afin d'en améliorer encore sa qualité. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique, partiellement en cuves inox et partiellement en cuves béton, à des températures de 22° C à 28° C pendant quinze jours, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée en cuve, après son achèvement les vins ont été netonnés en barriques (dont 25% de fûts de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant 15 mois environ. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour trois mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin repose encore six mois avant sa commercialisation.

Axel Heinz - Directeur du domaine