



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

Le désir de cultiver les qualités exceptionnelles du domaine a façonné la philosophie de Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia Bianco est un assemblage, composé en majorité de Sauvignon Blanc provenant de trois petits vignobles qui se sont révélés capables d'exprimer au mieux le caractère unique de Ornellaia.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

«Ornellaia Bianco 2018 est le fruit des vendanges de Sauvignon Blanc les plus longues de l'histoire du domaine. Entamées peu après la mi-août, elles ont pris fin le 12 septembre avec la dernière grappe acheminée vers le chai. Avec sa robe jaune paille intense, ce vin se caractérise par des senteurs de fruits exotiques accompagnées de touches fines de vanille délicatement torréfiée. Ses saveurs riches, denses et superbement fruitées en bouche sont parfaitement équilibrées par de savoureuses notes acidulées.»

Olga Fusari - Œnologue - Mars 2020

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2018

Après plusieurs années où nous avons quasiment oublié ce qu'était l'hiver, nous avons renoué avec des conditions climatiques conformes à la normale en 2018, avec un nombre suffisant de jours sous 0° pour que la vigne entame son repos bien mérité. Le printemps restera dans les annales comme l'un des plus humides de l'histoire, avec une pluviométrie trois fois supérieure à la moyenne de saison et des températures élevées en avril. Malgré le débourrement tardif, les conditions climatiques et la croissance rapide des sarments ont permis à la vigne de rattraper le retard, avec une floraison une bonne semaine avant la date habituelle. Même si nous avons eu moins de pluie qu'en mai, la pluviométrie restait au-dessus de la moyenne en juin, et c'est seulement en juillet que le ciel nous a accordé un peu de répit avec un mois chaud et sec. La véraison est intervenue entre le 22 et le 25 juillet et le mois d'août a été aussi chaud que l'année précédente, mais un peu plus humide. Les sucres et l'acidité ont évolué lentement, alors que les baies, en raison des niveaux élevés d'eau dans les sols, ont atteint des dimensions supérieures à celles habituellement observées. En septembre, nous avons connu un mois chaud, sans pluie. Les températures étaient supérieures aux moyennes de saison, mais des nuits plus fraîches ont permis à la vigne de récupérer et de préserver ses arômes et son acidité. Les vendanges de Sauvignon Blanc ont commencé le 16 août et se sont prolongées jusqu'à mi-septembre. Le Viognier, quant à lui, a été vendangé les derniers jours d'août.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après un débouillage statique d'environ 24 heures, les moûts ont été transférés dans des barriques, dont 30% neuves et 70% usagées, pour la fermentation alcoolique à une température de 22°C maximum. La fermentation malolactique n'a pas été effectuée. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec batonnage régulier tout au long de cette période et s'est terminée dans des cuves en acier pendant 2 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage léger. Le vin a encore subi un affinage en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz- Directeur du domaine