



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Chaque vendange est différente et le chœur des cépages d'Ornellaia offre une symphonie différente chaque année. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia exalte les singularités de chaque millésime en assemblant la musique de la nature uniquement pour les visiteurs du domaine : un concert privé dans une bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc Alc. : 14,5 % vol

Tous les cépages s'épanouissent parfaitement dans ce millésime au grand potentiel, même si le Cabernet Sauvignon affiche une personnalité particulièrement élégante.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2020 exprime un caractère affirmé, initialement dominé par des arômes de fruits noirs bien mûrs. Le vin présente une belle longueur en bouche avant de laisser place à une finale puissante et charpentée. Un superbe exemple de l'expression d'un terroir où le Cabernet Sauvignon est parfaitement dans son élément.

LA SAISON DE CULTURE 2020

Après un hiver doux et pluvieux, le vignoble a connu une baisse provisoire des températures en mars, avec quelques températures nocturnes inférieures à 0°C au début du bourgeonnement intervenu pendant la dernière semaine du mois. Heureusement, les pousses nouvellement ouvertes étaient encore protégées par le tissu duveteux autour du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le temps a été généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Il y a eu une période de pluies intenses vers la mi-mai, suivie d'une très longue période sèche avec une absence totale 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, déclenchant la maturation des baies sous un soleil de plomb.

Les pluies sont arrivées fin août et ont entraîné une baisse significative des températures, avec des minima nocturnes tombant parfois à 13°C, créant des conditions idéales pour que le Merlot achève sa maturation. Le Merlot a été vendangé en l'espace de deux semaines pour préserver au maximum la fraîcheur et le fruit, juste à temps pour éviter une vague de chaleur soudaine d'une semaine avec des températures atteignant jusqu'à 37°C, causant une augmentation drastique des taux de sucres pour les cépages qui n'avaient pas encore été récoltés. Nous avons commencé à vendanger les vignes les plus jeunes de Cabernet Franc et de Cabernet Sauvignon le 17 septembre.

Vers la fin du mois de septembre, un épisode pluvieux a ramené les conditions météorologiques à la normale. L'eau absorbée par les grappes a fait baisser les taux d'alcool, les ramenant à des valeurs normales et nous permettant d'achever les vendanges de Cabernet Sauvignon le 3 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures inférieures à 25°C pendant une semaine, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique a commencé en cuves inox pour s'achever en barriques (dont 25% 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 environ 15 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 3 mois supplémentaires. Le vin a vieilli six mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.