



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2021

- BOLGHERI DOC ROSSO

Élaboré à partir des mêmes cépages, sous le même ciel, et guidé par la même philosophie: Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin fier, qui a la capacité de prédire la personnalité du vin phare du domaine. Ensemble, les vins apportent leurs propres points de vue. Le plaisir de déguster Le Serre Nuove dell'Ornellaia évolue au fil du temps, ajoutant le charme de la maturité à la vigueur de la jeunesse.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot Alc. : 14,5% vol.

« Produit d'un millésime de haut niveau et extrêmement satisfaisant, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 permet toute l'expression de ses qualités tanniques et de sa concentration équilibrée.

Dans le verre, le vin affiche une belle robe rubis aux reflets violets caractéristiques. Le nez est rafraîchissant avec des arômes de poivre rose et de baies de cyprès, évoquant la garrigue méditerranéenne.

En bouche, ce vin est élégant, avec une belle acidité et une finale persistante et savoureuse, qui incite à poursuivre la dégustation. »

Olga Fusari - Œnologue - Avril 2023

LE MILLESIME 2021

L'année 2021 a commencé par un hiver doux mais pluvieux qui a permis de reconstituer les ressources en eau du sol. Après un mois de mars sec, le débourrement a eu lieu pendant la première quinzaine d'avril. L'augmentation progressive des températures et une pluviométrie normale ont permis une croissance végétative homogène, pour arriver à la floraison dans des conditions superbes vers la fin du mois de mai. L'été a fait son arrivée en juin avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison au cours de la dernière semaine de juillet. Les conditions sèches se sont maintenues en août et en septembre, mais les pluies du printemps et les sols profonds de notre domaine ont permis aux vignes d'éviter un stress hydrique trop intense, créant les conditions nécessaires pour obtenir des petites baies très concentrées, au potentiel qualitatif exceptionnel.

Le mois de septembre a été chaud et ensoleillé, sans pluie, ce qui a donné lieu à des vendanges « à la carte » pour exprimer tout le potentiel qualitatif de chaque vignoble.

Les cépages rouges ont été vendangés principalement en septembre, commençant par le Merlot au cours de la première quinzaine, et ensuite les autres cépages du domaine à compter du 13 septembre, pour finir le 1er 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 mis 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