

# FAMILLE J-M CAZES



MILLÉSIME 2019



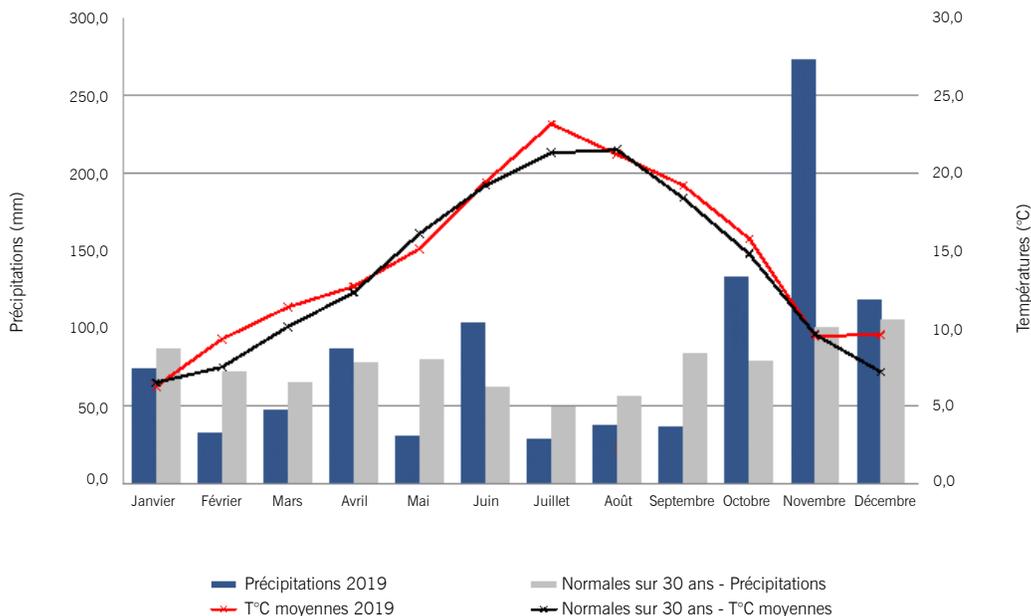
2019,  
*Blue Velvet*

# L'HIVER

L'hiver 2018-2019 se caractérise par la douceur de ses températures (avec en moyenne  $+1,2\text{ }^{\circ}\text{C}$  sur la période de novembre à mars), et des précipitations inférieures de 16 % aux moyennes trentennaires.

Ces conditions météorologiques douces et peu humides ont impacté le débourrement des différents cépages. Précoce à normal selon les terroirs, il se déroule le 25 mars pour le Merlot et le 30 mars pour le Cabernet Sauvignon.

Comparaison Météorologie de Pauillac 2019 aux Normales de Bordeaux (1968-1997)



# LE PRINTEMPS

Les températures fraîches du printemps et la pluviométrie parfois élevée ont ralenti le développement foliaire. La précocité du millésime, souvent observée en début de campagne, s'estompe peu à peu. Le vignoble demeure sain grâce aux conditions météorologiques, peu favorables aux ravageurs et maladies.

Le début de saison a également été marqué par deux épisodes de gel. Le premier est enregistré le 13 avril sur des secteurs traditionnellement gélifs, et le second les 5 et 6 mai sur une zone plus étendue, causant d'importants dégâts sur les zones touchées. Nos propriétés ont par chance été épargnées, grâce à la proximité de l'estuaire de la Gironde et son effet thermorégulateur. Les températures minimales alors constatées dans les vignes, en plein développement végétatif, étaient comprises entre 2 et 3 °C.

Les premières fleurs apparaissent à partir du 20 mai sur les Merlots. La floraison puis la nouaison ont été très hétérogènes en raison des variations thermiques et pluviométriques. Sur certaines parcelles sensibles, elles sont responsables de symptômes de coulure et de millerandage. Sur les zones non touchées par ces phénomènes, la sortie des grappes est en revanche homogène.

# L'ÉTÉ

Juin est un mois charnière pour le millésime 2019 : les deux premières semaines sont relativement perturbées, et laissent ensuite place à des températures estivales voire caniculaires. Cette accumulation thermique importante et soudaine, ainsi qu'un déficit hydrique de plus en plus marqué, ont un impact sur la taille des baies de raisin en devenir.

La première baie véree a été observée le 20 juillet. Grâce à des conditions favorables, la véraison se déroule parfaitement, le changement de couleur est rapide et homogène.

Les conditions sèches et ensoleillées permettent une maturation optimale des baies qui se chargent en sucres, sans toutefois grossir de manière significative.

Les premiers contrôles maturité effectués à la fin du mois d'août révèlent la richesse en sucres, des acidités encore élevées et des teneurs en anthocyanes particulièrement intéressantes.

Ces conditions idéales et un vignoble sain laissent présager des vendanges sereines.

# LES VENDANGES

Au *Château Lynch-Bages*, les premiers coups de sécateurs sont donnés le 11 septembre pour les cépages blancs avec les premières plantes de Sauvignon blanc. Les vendanges matinales se poursuivent dans de bonnes conditions par les Sauvignons blancs plus âgés, puis les Muscadelles et enfin les Sémillons.

Du côté des rouges, les vendanges démarrent le 23 septembre avec les plantes de Merlot à parfaite maturité et s'étalent sur cinq journées, avant de terminer par les quatre parcelles de Cabernet franc. Ces premières journées sont ponctuées de quelques pluies éparses, sans impact sur les conditions de vendanges mais extrêmement bénéfiques à la fin de maturation des Cabernets. Les équipes de vendangeurs poursuivent alors par neuf jours de récolte de Cabernet Sauvignon et de Petit Verdot, amenant ainsi la fin des vendanges au 9 octobre.

Au *Château Haut-Batailley*, les vendanges débutent le 23 septembre. Les Merlots sont vendangés en cinq jours jusqu'au 28 septembre. Les Cabernets sont récoltés du 29 septembre au 9 octobre pour dix jours effectifs.

Les vendanges sont exclusivement réalisées à la main. Un premier tri est réalisé à la vigne, avant d'acheminer la récolte dans des bacs de 200 kg. Un deuxième, puis un troisième tri interviennent, avant et après éraflage.

Au *Château Ormes de Pez*, les vendanges sont réalisées traditionnellement par une équipe d'une quarantaine de personnes. La cueillette des Merlots débute le 24 septembre et s'étend jusqu'au 4 octobre, celle des Cabernets commence en suivant et se termine le 11 octobre, date officielle du dernier jour des vendanges. Les Cabernets francs et Petits Verdots sont ramassés respectivement le 2 et le 4 octobre.

# LE MILLÉSIME 2019 ET SES CARACTÉRISTIQUES

Des baies de petite taille, particulièrement sur les Merlots, s'expliquant principalement par un manque d'eau au début de l'été.

Une richesse en polyphénols (tanins et anthocyanes) très intéressante grâce aux conditions hydriques.

Des pH légèrement supérieurs à la moyenne.

Une absence d'arômes végétaux et herbacés favorisée par les journées ensoleillées et chaudes de l'été qui ont permis la dégradation précoce des pyrazines.

Une belle complémentarité entre des Merlots fruités, riches en sucres et donc en alcool, et des Cabernets denses, très structurés et d'une grande fraîcheur.

Les raisins parfaitement sains et en quantité raisonnable, dessinent déjà les prémices d'un très beau millésime : netteté, fraîcheur et gourmandise des arômes, couleur intense et profonde, puissance tannique remarquable et veloutée.



# CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2019

Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet franc	Petit Verdot	Alcool	Acidité	pH	IPT
40 %	50 %	7 %	3 %	14 % vol.	3,6 g/L d' $H_2SO_4$	3,71	80

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français (45 % bois neuf)

## CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY 2019

Cabernet Sauvignon	Merlot	Alcool	Acidité	pH	IPT
76 %	24 %	14,1 % vol.	3,35 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,75	83

Elevage : 14 mois en barriques de chêne français (60 % bois neuf)

## HAUT-BATAILLEY VERSO 2019

Cabernet Sauvignon	Merlot	Alcool	Acidité	pH	IPT
65 %	35 %	14 % vol.	3,25 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,79	70

Elevage : 8 mois en barriques d'un vin





# CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2019

Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet franc	Petit Verdot	Alcool	Acidité	pH	IPT
70 %	24 %	3 %	3 %	14,1 % vol.	3,6 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,77	91

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français (75 % bois neuf)

# ECHO DE LYNCH-BAGES 2019

Cabernet Sauvignon	Merlot	Cabernet franc	Alcool	Acidité	pH	IPT
46 %	53 %	1 %	14 % vol.	3,5 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,80	78

Elevage : 12 mois en barriques d'un vin

# BLANC DE LYNCH-BAGES 2019

Sauvignon blanc	Sémillon	Muscadelle	Alcool	Acidité	pH
72 %	22 %	6 %	13,5 % vol.	3,75 g/L d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	3,46

Elevage : en barriques sur lies pendant 6 mois (50 % bois neuf)

