



CHÂTEAU

ORMES DE PEZ

SAINT-ESTÈPHE



MILLÉSIME

2023



Château Ormes de Pez, l'origine du nom

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIII^e siècle. Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine doit son nom à un magnifique bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus. Avec le Château Lynch-Bages, il s'agit de la deuxième propriété acquise par la famille Cazes en 1939.

Le domaine se décompose en deux terroirs bien distincts : des parcelles de croupes graveleuses, sur des sols composés de quartz et de cailloux roulés, où les Cabernets s'épanouissent parfaitement et des parcelles plus argilo-sableuses, plus fraîches, qui conviennent au Merlot.

Expression authentique de son terroir, le Château Ormes de Pez est un vin harmonieux, épicé et racé. Il séduit les amateurs par son opulence et sa rondeur. C'est un vin charnu aux tanins puissants et à la finale suave.


Château Ormes de Pez, hier et aujourd'hui...

Propriété historique de la famille Cazes depuis 1939, le Château est également connu pour sa maison d'hôtes.

Situé sur le hameau de Pez, la propriété tient son nom d'un grand bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus.

En dix ans, un important travail de restructuration du vignoble a été mené afin de mieux adapter le matériel végétal à la nature des sols. Le nouvel encépagement du vignoble permet d'atteindre une maturité optimale et plus régulière sur chaque parcelle.



 2023

« La nature agit, l'homme fait. »

Emmanuel Kant

Le millésime 2023 démarre sous l'influence parfois imprévisible de la nature. Entre sécheresse et pluie, l'hiver doux laisse place à un printemps prometteur. Les premières fleurs éclosent, mais avec elles, les craintes d'une pression sanitaire grandissante, en particulier sur les Merlots. Heureusement, les équipes agissent rapidement, déployant des mesures préventives pour contenir cette menace, préservant ainsi la vigueur des vignes.

L'été s'installe, portant avec lui son lot de défis. Les températures élevées exacerbent la contrainte hydrique, bloquant la maturation sur certaines parcelles. Mais à la mi-septembre, une pluie providentielle vient relancer la maturité des Cabernets, offrant un équilibre tant espéré. L'état sanitaire des raisins est excellent, avec des baies de petite taille et très concentrées.

Malgré les obstacles, les vendanges précoces annoncent un dénouement très prometteur.

« Château Ormes de Pez 2023 présente une robe grenat intense et brillante, tandis que le nez révèle des notes vives de fruits rouges frais. En bouche, une harmonie parfaite se dessine, entre une élégante intégration boisée, soutenue par une trame tannique fine. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2024

Appellation

Saint-Estèphe

Surface

40 hectares

Sol

Graves garonnaises
et argilo-sableux

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
à la vigne et sur table
19 septembre - 4 octobre

Rendements moyens (appellation)

52 hL/ha

Elevage

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

Assemblage

55 % Merlot
34 % Cabernet Sauvignon
6 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

Analyses

Acidité : 3,4 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,71
IPT : 77



Château Ormes de Pez, une étiquette porteuse de sens...

L'étiquette, vision poétique qui rend hommage aux ormes disparus, a vu le jour à partir du millésime 2003.

Cette illustration constitue un symbole distinctif et fort de la propriété. L'étiquette contient aussi quelques subtilités... Six tourterelles trouvent un refuge paisible dans ce feuillage. Les avez-vous repérées ?



CHÂTEAU
ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE



Château Ormes de Pez
29 Route des Ormes, 33180 Saint-Estèphe
contact@jmcazes.com | +33 (0) 5 56 73 24 00 | @chateauormesdepez