



« 2021, une année "Rock and Roll" ! »

Jean-Charles Cazes



## Château Ormes de Pez, l'origine du nom

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIII<sup>e</sup> 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.



# 2021, ROCK and ROLL

Alors que le début de la campagne annonçait une nouvelle fois un millésime précoce, les conditions climatiques ont sensiblement retardé le cycle végétatif.

Après trois millésimes aux conditions climatiques favorables et aux profils solaires, la météorologie de 2021 constitue un véritable défi ! Les pluies au moment de la floraison réduisent fortement le potentiel quantitatif de la récolte, les températures fraîches ralentissent la maturation des raisins, qui semble difficile à atteindre...

Le retour d'une météo favorable à la fin du mois de septembre, couplée à des rendements faibles permettent d'atteindre un parfait niveau de maturité et de concentration des baies.

Entièrement réalisées à la main, les vendanges démarrent le 28 septembre par les Merlots, suivis par les Cabernets francs, Petits Verdots et enfin les Cabernets Sauvignons. La récolte s'achève le 9 octobre.

L'ensemble des cuves suit des vinifications classiques d'une durée moyenne de 20 jours, avec des fermentations alcooliques rapides. Les écoulages démarrent le 19 octobre. Après la fermentation malolactique, en janvier, le vin descend en barriques pour débiter un élevage sous bois qui durera 16 mois.

« Une couleur grenat profonde. Attaque racée, le vin se déploie sur des arômes de griottes et fruits noirs. Beau volume, tanins bien présents et enrobés. La finale est portée par la fraîcheur caractéristique du millésime. Ce 2021 d'Ormes de Pez se révèle gourmand, dans la lignée des millésimes récents où l'assemblage s'équilibre harmonieusement entre Cabernet et Merlot ».

Nicolas Labenne, directeur technique, mai 2022.



## Appellation

Saint-Estèphe

## Elevage

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

## Surface

40 hectares

## Assemblage

## Sol

graves garonnaises  
et argilo-sableux

40 % Cabernet Sauvignon

49 % Merlot

6 % Cabernet franc

5 % Petit Verdot

## Vendanges

manuelles, avec tri sélectif  
à la vigne et sur table

## Analyses

Acidité : 3,75 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Alcool : 13,13 % vol.

## Rendements moyens (appellation)

40 hL/ha

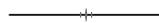
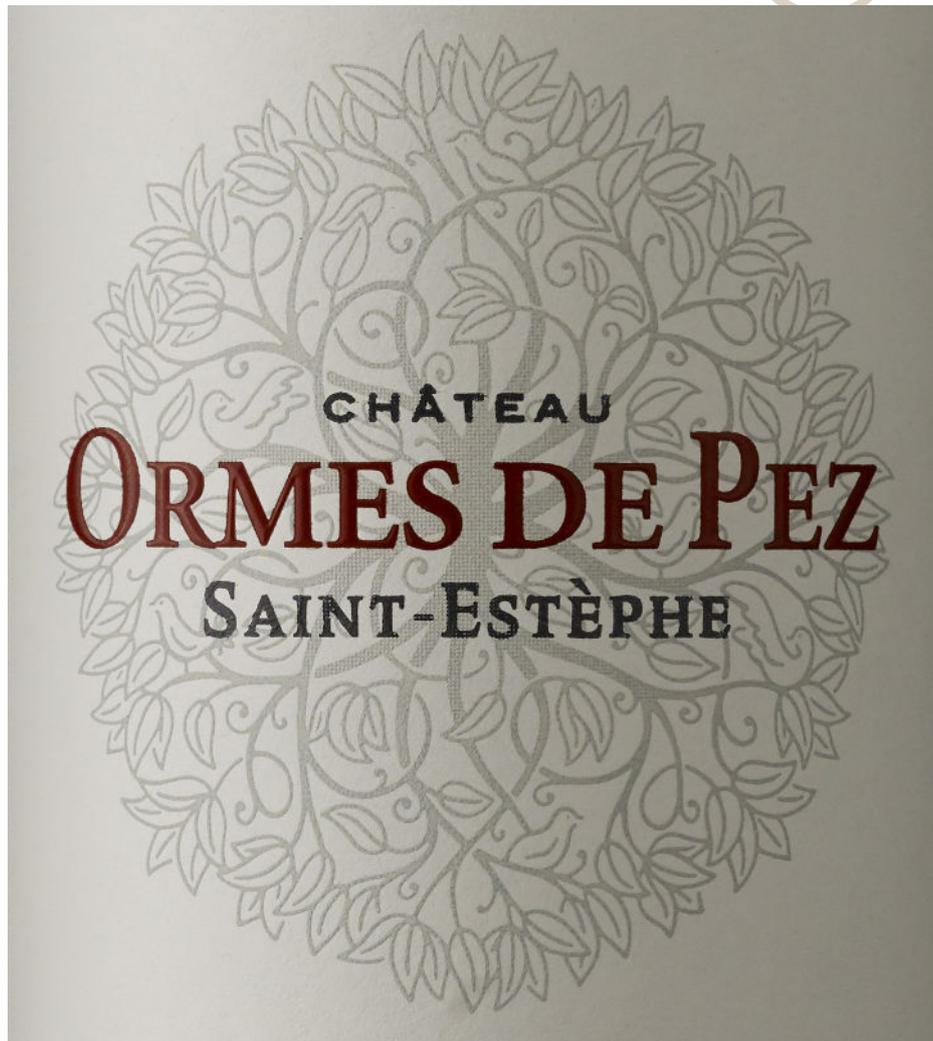
pH : 3,68

IPT : 80

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

Une nouvelle 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  
29 Route des Ormes  
33180 Saint-Estèphe



@chateauormesdepez



Famille J-M Cazès

contact@jmcazes.com | +33 (0) 5 56 73 24 00