



CHÂTEAU  
**ORMES DE PEZ**  
SAINT-ESTÈPHE



2022



## 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.



# 2022

*Always look on...*

## THE BRIGHT SIDE OF LIFE

La végétation connaît en 2022 des conditions climatiques exceptionnelles. Une nouvelle fois, la nature, et plus particulièrement la vigne, nous impressionne par sa capacité à puiser dans ses ressources les plus précieuses.

Alors que l'été s'installe à peine, la commune de Saint-Estèphe se fait surprendre par un épisode de grêle.

Nous redoublons d'attention et de vigilance dans nos parcelles, lors du tri à la vigne et à la réception vendanges. Les raisins entrent à parfaite maturité.

Nous sommes satisfaits de la qualité de notre récolte, malgré un rendement limité.

Les baies, concentrées, nous laissent apercevoir un grand potentiel aromatique pour nos vins.

Le millésime 2022 révèle en effet l'équilibre idéal entre intensité et acidité.

Les tanins sont veloutés, les notes de fruits rouges et noirs expressives, et la finale toute en fraîcheur.

« Avec un nez marqué par des arômes de fruits noirs frais, Château Ormes de Pez 2022 est un vin souple et élégant. Il présente une structure fondue, une belle fraîcheur et des arômes fruités complexes. Un vin doté d'une belle persistance aromatique. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mai 2023



**Appellation** Saint-Estèphe

**Surface** 40 hectares

**Sol** Graves garonnaises et argilo-sableux

**Vendanges** Manuelles, avec tri sélectif à la vigne et sur table, 19-28 septembre

**Rendements moyens (appellation)** 31 hL/ha

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

**Assemblage** 39 % Cabernet Sauvignon - 51 % Merlot - 8 % Cabernet franc - 2 % Petit Verdot

**Analyses** Acidité : 3,4 g/L d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - Alcool : 14,3 % vol. - pH : 3,88 - IPT : 84

## 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