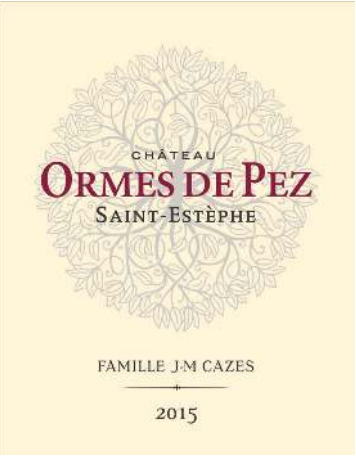
CHÂTEAU
ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE

Appellation
Saint-Estèphe

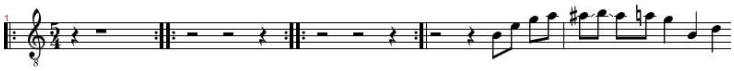
Millésime
2015

Propriétaire
Jean-Michel CAZES



Surface d'exploitation : 35 hectares
Terroir : Graves garonnaises
Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne
Elevage : Fûts de chêne pendant 16 mois (45 % de bois neuf)
Assemblage : 44 % Cabernet Sauvignon, 49 % Merlot, 6 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot

Take five



Le cycle de développement végétatif de la vigne diffère très peu entre les Châteaux Ormes de Pez et Lynch-Bages pour le millésime 2015. Le débourrement est moyen à tardif, le développement végétatif de la vigne explosif puis ralenti, la floraison rapide et homogène et le stress hydrique s'accroît peu à peu dès le mois de juin à la faveur des conditions chaudes et sèches.

Les vendanges aux Ormes de Pez se sont déroulées dans de très bonnes conditions et ont permis de récolter des raisins ayant atteint une maturité optimale après 14 jours et demi de vendanges.
Concernant les Merlots, ils ont été ramassés en 6 journées et demie entre le 23 et le 29 septembre. Enfin, les Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots, sont récoltés en 7 jours et 2 demi-journées, entre le 29 septembre et le 8 octobre.

Cette année, une nouveauté est venue modifier la réception des raisins aux Ormes de Pez. Celle-ci s'est avérée être un grand succès : l'utilisation de bacs de 200 kg permettant de garder l'intégrité des raisins de la récolte au chai.
Enfin, pour la première fois depuis le début des essais, notre propre souche de levure sélectionnée était testée sur une cuve de Cabernet Sauvignon des Ormes de Pez. Les premières dégustations attestent déjà d'une qualité observée depuis plusieurs millésimes à Lynch-Bages.

Les assemblages prennent place en décembre et pour la première fois depuis plus de 15 ans, le pourcentage de Merlot est supérieur à celui de Cabernet Sauvignon. On reste cependant sur un assemblage « classique » des Ormes de Pez.

Une couleur intense et des arômes de fruits noirs, ce millésime d'Ormes de Pez est à la fois puissant et équilibré, caractérisé par une bouche gourmande et des tanins bien mûrs.

DOMAINES
JEAN-MICHEL CAZES