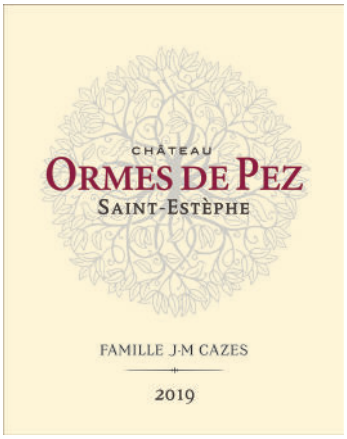
CHÂTEAU
ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE

Appellation
Saint-Estèphe

Millésime
2019

Propriétaire
Famille J-M CAZES



Surface : 40 hectares
Terroir : Graves garonnaises
Vendanges : Manuelles et tri sélectif à la vigne
Elevage : 16 mois en barriques de chêne français (45 % bois neuf)
Assemblage : 40 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 7 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot
Analyses : Acidité : 3,6 g/L d'H_2SO_4 ; pH : 3,71 ; IPT : 80 ; Alcool : 14 % vol.

Blue Velvet...

Le cycle végétatif du vignoble de Saint-Estèphe connaît un débourrement relativement précoce tout comme celui de Pauillac (27 mars pour les Merlots et 2 avril pour les Cabernets en moyenne). Cependant, avec une météo peu favorable tout au long du printemps, cette « avance » s'estompe peu à peu. La floraison débute sur des dates moyennes, soit aux alentours du 24 mai. 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.

Les vendanges sont réalisées traditionnellement par une équipe d'une quarantaine de personnes. La récolte 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.
L'ensemble des cuves suit des vinifications classiques d'une durée moyenne de 20 jours, avec des fermentations alcooliques rapides. Les premiers écoulages débutent le 15 octobre. Après la fermentation malolactique, le vin commence sa descente en barriques à la fin du mois de décembre, pour débuter un élevage sous-bois qui durera 16 mois.

Avec une couleur grenat violacé intense et un nez caractéristique marqué par des arômes de petits fruits noirs frais (type mûre, cassis…), Ormes de Pez 2019 est un vin frais, élégant et velouté. Il présente une structure fondue, typique du Cabernet Sauvignon, mais aussi des arômes fruités, amenés par le Merlot et parfaitement complexés par des notes toastées issues de son élevage en barriques. (Avril 2020).