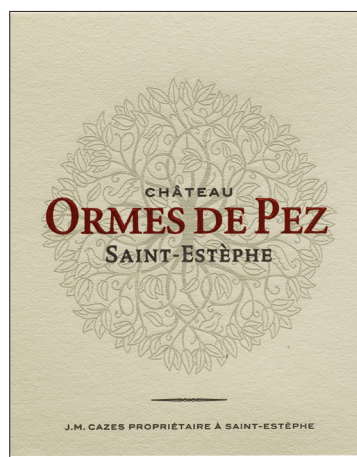




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2013

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 14 mois (45% de bois neuf)

Assemblage : 46 % cabernet sauvignon, 42 % merlot, 10 % cabernet franc, 2 % petit verdot

« Earth, Wind and Fire... »

Après une floraison difficile principalement sur les vieux merlot précoces, les conditions climatiques favorables du mois de juillet, ne sont pas suffisantes pour compenser le retard phénologique des raisins. Comme à Pauillac, les vendanges s'annoncent ici aussi tardives. Notre objectif est alors d'accompagner la récolte jusqu'à une maturité optimale. Une attention particulière est ainsi portée durant la phase de véraison sur l'éclaircissage : Suppression des grappes millerandées ou en retard et aération des paquets de grappes dans les pieds trop chargés.

Les rendements se placent dans la moyenne du millésime : 34hl/ha, et l'encuvage montre des degrés alcooliques supérieurs à 12% Vol. bâtis sur de belles acidités.

Après de nombreux contrôles de maturité, les vendanges débutent le 3 octobre sur une cadence rapide qui nous permet de cueillir les parcelles les plus fragiles dans un bon état sanitaire et de terminer le 14 octobre.

Ormes de Pez 2013 possède une jolie fraîcheur, une précision et un remarquable fruité.