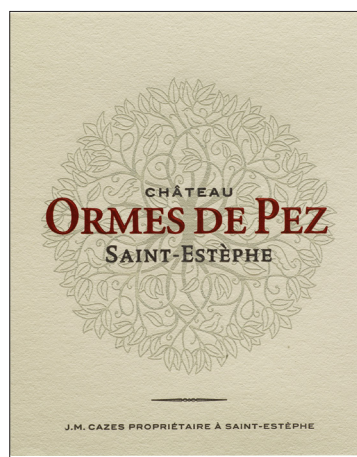




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2014

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 : 47 % Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Le cycle végétatif se présente bien avec un débourrement relativement précoce. Le 19 mai cependant, le vignoble doit faire face à un orage de grêle entraînant la perte de 30 % de la récolte.

La plus grande rigueur est de mise pour la protection du vignoble. Mais grâce aux conditions climatiques exceptionnelles des mois de septembre et octobre, la maturation des raisins s'établit dans des conditions propices à la qualité organoleptique et analytique des baies.

Cet épisode ensoleillé inespéré arrivé sur le tard a été particulièrement profitable au Cabernet Sauvignon. Les sols de graves argileuses majoritaires à Saint-Estèphe ont finalement très bien résisté aux conditions sèches en donnant des baies d'une grande richesse.

Les vendanges démarrent le 29 septembre avec les Merlots suivis des Cabernets francs et des plantes de Cabernets-Sauvignons (du 2 au 3 octobre). Les vieux Cabernets-Sauvignons sont ramassés du 6 au 10 octobre et les Petits Verdots le 7 octobre, entre 2 parcelles de Cabernet. La récolte se termine donc le 10 octobre après 11 jours de vendanges, au lieu des 13 initialement prévus.

Une jolie robe rouge sombre enveloppe ce millésime. Le nez est riche en arômes fruités et la bouche, suave et structurée, révèle un équilibre parfaitement dosé.