

 2023

« La nature agit, l'homme fait. »

Emmanuel Kant

Le millésime 2023 démarre sous l'influence parfois imprévisible de la nature. Entre sécheresse et pluie, l'hiver doux laisse place à un printemps prometteur. Les premières fleurs éclosent, mais avec elles, les craintes d'une pression sanitaire grandissante, en particulier sur les Merlots. Heureusement, les équipes agissent rapidement, déployant des mesures préventives pour contenir cette menace, préservant ainsi la vigueur des vignes.

L'été s'installe, portant avec lui son lot de défis. Les températures élevées exacerbent la contrainte hydrique, bloquant la maturation sur certaines parcelles. Mais à la mi-septembre, une pluie providentielle vient relancer la maturité des Cabernets, offrant un équilibre tant espéré. L'état sanitaire des raisins est excellent, avec des baies de petite taille et très concentrées.

Malgré les obstacles, les vendanges précoces annoncent un dénouement très prometteur.

« Château Ormes de Pez 2023 présente une robe grenat intense et brillante, tandis que le nez révèle des notes vives de fruits rouges frais. En bouche, une harmonie parfaite se dessine, entre une élégante intégration boisée, soutenue par une trame tannique fine. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2024

Appellation

Saint-Estèphe

Surface

40 hectares

Sol

Graves garonnaises
et argilo-sableux

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
à la vigne et sur table
19 septembre - 4 octobre

Rendements moyens (appellation)

52 hL/ha

Elevage

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

Assemblage

55 % Merlot
34 % Cabernet Sauvignon
6 % Cabernet Franc
5 % Petit Verdot

Analyses

Acidité : 3,4 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13,5 % vol.
pH : 3,71
IPT : 77

