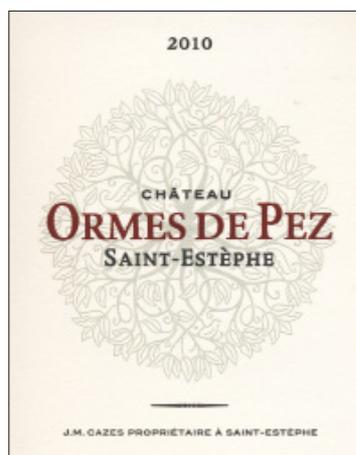




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2010

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 15 mois (45 % de bois neuf)

Encépagement : 57 % cabernet sauvignon, 34 % merlot, 7 % cabernet franc, 2 % petit verdot

« *Bis repetita placent...* »

Horace, Art Poétique. V. 365.

Après un superbe millésime 2009, le millésime 2010 s'inscrit lui aussi dans la catégorie des vins d'exception. L'un comme l'autre présentent un taux d'alcool une teneur en tanins élevés, et une couleur très profonde. Leur différence réside dans une plus grande acidité constatée en 2010. En effet, la combinaison de nuits fraîches et de températures plus basses qu'en 2009 ont favorisé des niveaux d'acidité bien plus élevés en 2010.

En résumé, la croissance a été marquée par une faible pluviométrie et des températures clémentes, ce qui s'est traduit par des baies de petite taille, à la peau épaisse, riches en tanins, d'une couleur intense et d'une étonnante fraîcheur sur le plan aromatique.

Les vendanges ont débuté le **28 septembre** pour les merlot, et le **6 octobre** pour les cabernet sauvignon. Elles se sont achevées le **15 octobre**.

Grâce à la cartographie satellitaire effectuée 8 semaines avant la récolte, nous repérons les différences de vigueur végétative au sein des parcelles, et opérons cette année un découpage intra-parcellaire qui aboutit à la constitution de 15 parcelles supplémentaires.

Ormes de Pez 2010 présente une robe noire aux reflets grenats et un nez très expressif sur des notes de cassis, prune et fruits rouges bien mûrs. La bouche est opulente, avec du gras et tout en rondeur, les tanins et l'acidité se mariant pour donner encore plus de relief à un vin très généreux. Un millésime très savoureux, dans la lignée du précédent...