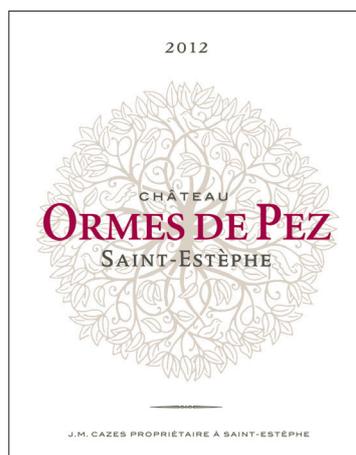




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2012

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, 14 % merlot, 8 % cabernet franc, 2 % petit verdot

« Tout est bien qui finit bien. »

Un hiver contrasté suivi d'un printemps pluvieux et frais ne réussissent pas à combler le déficit hydrique qui s'est accumulé depuis quelques campagnes. Un climat sec et chaud avec quelques fortes amplitudes thermiques s'installe entre le 15 juillet et le 24 septembre. La sécheresse ne cesse de croître. Ce contexte climatique particulier engendre localement des blocages induisant des disparités dans la maturité avec des baies de petites tailles.

Le cycle végétatif du vignoble de Saint-Estèphe connaît dès la floraison une semaine de retard par rapport à celui de Pauillac. Nos sols, composés de graves profondes mêlées à une bonne assise argileuse, atténuent l'effet négatif d'un important déficit hydrique. Ils permettent ainsi d'assurer une maturation progressive des raisins.

La récolte des merlot s'étend sur quatre jours et demi à partir du 4 octobre. Les vendanges se termineront le 18 octobre dans des conditions climatiques pluvieuses.

Le millésime 2012 offre des vins mûrs et équilibrés dans un style classique avec une structure tannique particulièrement appréciable.