



CHÂTEAU
ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE



MILLÉSIME
2024



Château Ormes de Pez, l'origine du nom

Les origines du Château Ormes de Pez remontent au milieu du XVIII^e siècle. Situé aux limites du hameau de Pez, à l'ouest de la commune de Saint-Estèphe, le domaine doit son nom à un magnifique bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus. Avec le Château Lynch-Bages, il s'agit de la deuxième propriété acquise par la famille Cazes en 1942.

Le domaine se décompose en deux terroirs bien distincts : des parcelles de croupes graveleuses, sur des sols composés de quartz et de cailloux roulés, où les Cabernets s'épanouissent parfaitement et des parcelles plus argilo-sableuses, plus fraîches, qui conviennent au Merlot.

Expression authentique de son terroir, le Château Ormes de Pez est un vin harmonieux, épicé et racé. Il séduit les amateurs par son opulence et sa rondeur. C'est un vin charnu aux tanins puissants et à la finale suave.

Château Ormes de Pez, hier et aujourd'hui...

Propriété historique de la famille Cazes depuis 1942, le Château est également connu pour sa maison d'hôtes.

Situé sur le hameau de Pez, la propriété tient son nom d'un grand bosquet d'ormes, aujourd'hui disparus.

En dix ans, un important travail de restructuration du vignoble a été mené afin de mieux adapter le matériel végétal à la nature des sols. Le nouvel encépagement du vignoble permet d'atteindre une maturité optimale et plus régulière sur chaque parcelle.





2024

AIN'T NO MOUNTAIN HIGH ENOUGH

« *Ain't no mountain high enough* » : symbole de la détermination et la résilience des vigneron face aux obstacles climatiques.

L'hiver s'ouvre sur une pluviométrie excédante et des températures douces, offrant à la vigne un démarrage précoce et homogène. Ce début de cycle dynamique annonce un millésime placé sous le signe de l'adaptation et de la maîtrise.

Au printemps, les conditions humides exigent une vigilance accrue, mais la réactivité des équipes permet de préserver tout le potentiel du vignoble. Progressivement, la vigne retrouve son équilibre et poursuit son développement sous un climat plus clément, laissant entrevoir une belle évolution.

L'été, chaud mais sans excès, favorise une maturation progressive et harmonieuse des baies. L'ensoleillement optimal sublime les arômes et préserve la fraîcheur du fruit, tandis que les pluies de fin de cycle viennent parfaire l'équilibre des raisins à l'approche des vendanges.

Précises et sélectives, les vendanges permettent de récolter des raisins sains et parfaitement mûrs. Château Ormes de Pez 2024 se distingue par son élégance et sa fraîcheur. L'équilibre subtil entre finesse et intensité signe un millésime harmonieux, fidèle à l'expression du terroir.

« Château Ormes de Pez 2024 présente une robe brillante et une belle couleur profonde, accompagnée d'un nez fruité et délicat. En bouche, les tanins sont fondus, offrant une texture onctueuse et un équilibre harmonieux. Ce millésime révèle une grande finesse et une belle suavité, promettant un beau potentiel de garde. »

Nicolas Labenne, directeur technique, mars 2025

Appellation

Saint-Estèphe

Surface

40 hectares

Sol

Graves garonnaises
et argilo-sableux

Vendanges

Manuelles, avec tri sélectif
à la vigne et sur table

Rendements moyens (appellation)

33,5 hL/ha

Elevage

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

Assemblage

48 % Merlot
41 % Cabernet Sauvignon
6 % Petit Verdot
5 % Cabernet Franc

Analyses

Acidité : 3,6 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13 % vol.
pH : 3,61
IPT : 69



Château Ormes de Pez, une étiquette porteuse de sens...

L'étiquette, vision poétique qui rend hommage aux ormes disparus, a vu le jour à partir du millésime 2003.

Cette illustration constitue un symbole distinctif et fort de la propriété. L'étiquette contient aussi quelques subtilités... Six tourterelles trouvent un refuge paisible dans ce feuillage. Les avez-vous repérées ?



CHÂTEAU
ORMES DE PEZ
SAINT-ESTÈPHE



Château Ormes de Pez
29 Route des Ormes, 33180 Saint-Estèphe
contact@jmcazes.com | +33 (0) 5 56 73 24 00 | @chateauormesdepez