

CHÂTEAU
DE

PEZ



2025

LA JUSTE MESURE.

Chaque millésime a son propre visage. Si 2025 restera dans les mémoires comme une année chaude et sèche, il a montré à Saint-Estèphe équilibre et fraîcheur. Sur le terroir de Pez, plus que jamais, nos sous-sols argileux ont joué leur rôle de régulateur et de mémoire de l'eau, restituant à la vigne les réserves d'un printemps clément. Ainsi, ils l'ont préservée des excès de la sécheresse estivale, lui offrant la sérénité nécessaire à sa pleine expression. La nature, dans

sa sagesse, a concentré ses forces dans un petit nombre de baies par grappe, promesse de vins d'une belle intensité. Château de Pez 2025 se révèle sous un nouveau jour. Tel Janus, le dieu des passages, il est ancré dans son héritage et tourné vers l'avenir. Sa personnalité est double : il porte la signature d'une année solaire tout en révélant l'éclat et la force tranquille de son terroir.

Château de Pez : entre puissance et finesse.

— NICOLAS GLUMINEAU

LE VIN

RENDEMENTS	DEGRÉ D'ALCOOL	PH	VINS DE PRESSE
38 HL/H	13% VOL.	3.6	7%

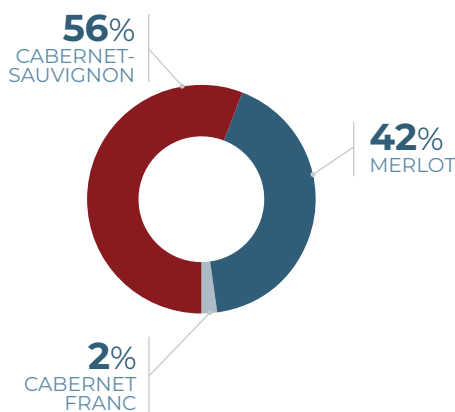
VINIFICATION

VINIFICATION PARCELLAIRE
CUVES **BOIS** ET **TRONCONIQUES**
EN **INOX THERMORÉGULÉES**

ÉLEVAGE

EN BARRIQUE : **18** MOIS
50% DE BARRIQUES NEUVES
CHAUFFE LONGUE MOYENNE
COLLAGE AUX BLANCS D'ŒUF

ASSEMBLAGE

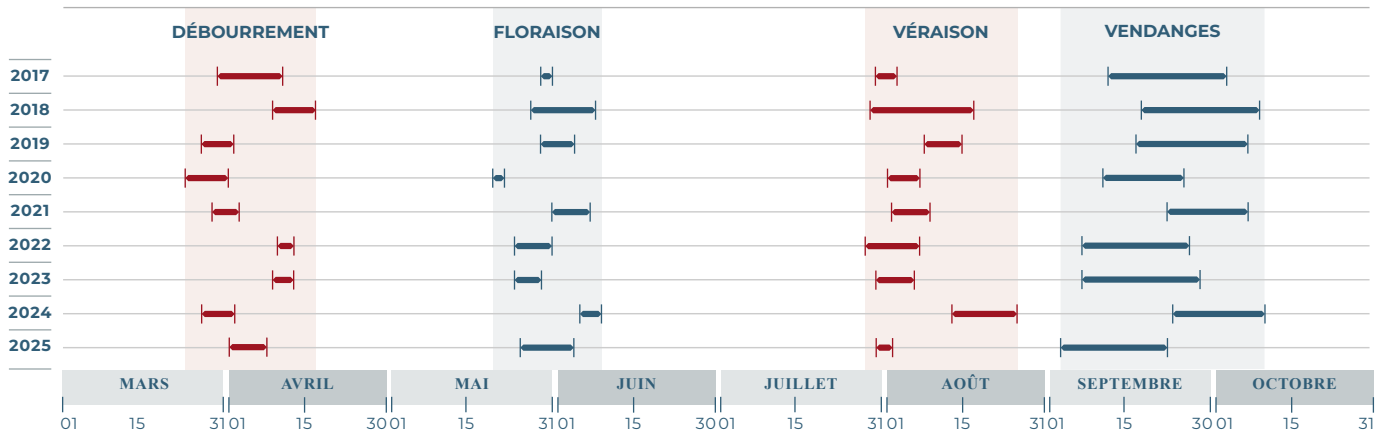


NOTES DE DÉGUSTATION

Toujours sur un registre floral particulièrement expressif et épicé, ce Château de Pez 2025 nous fait pénétrer un jardin d'été en fin d'après-midi, baigné de soleil. Les senteurs fraîches quasi-miellées de magnolia et la verveine citronnée se mêlent aux effluves envoûtantes de lavande et bois de rose ; de quoi nous transporter vers une bouche profonde et crayeuse, quasi-minérale, juteuse et velouté, riche de tanins fondus et de fruits bleus, évoluant délicatement sur une finale sapide et salivante.



LE MILLÉSIME



Le millésime 2025 à Saint-Estèphe se distingue par un caractère globalement équilibré, s'inscrivant dans la moyenne des quinze dernières années, tant en termes de pluviométrie que de températures. Un printemps généreux en précipitations, combiné à des sols argileux jouant un rôle régulateur naturel, a permis à la vigne de traverser la sécheresse estivale avec sérénité. Le **DÉBOURREMENT** intervient début avril, de manière homogène. La **FLORAISON**, observée fin mai, se déroule bien, avec toutefois un nombre de baies par grappe réduit, reflétant les perturbations climatiques du printemps 2024 lors de l'initiation florale. La **VÉRAISON** s'étend du 30 juillet au 2 août, dans un rythme de maturation équilibré. Les **VENDANGES** s'échelonnent du 3 au 23 septembre 2025, dans des conditions climatiques stables et favorables, permettant de récolter des raisins sains, mûrs et homogènes.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE

42 HECTARES

EN PRODUCTION : 39 HECTARES

COMPOSITION DES SOLS



DENSITÉ DE PLANTATION

8.000 PIEDS / HECTARE

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

25 ANS

VITICULTURE

VITICULTURE **RAISONNÉE**
AVEC PRATIQUES EN **BIODYNAMIE**

LE CLIMAT

