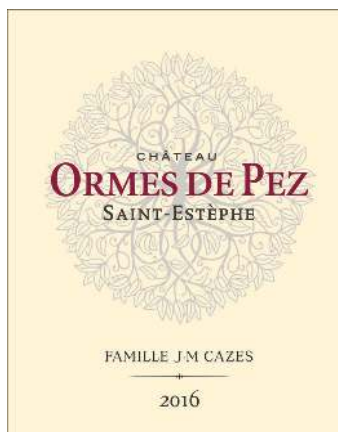




APPELLATION
Saint-Estèphe

MILLÉSIME
2016

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 16 mois (45 % de bois neuf)

Assemblage : 42 % Cabernet Sauvignon, 52 % Merlot, 5 % Cabernet franc, 1 % Petit Verdot

If 6 was 9...

Le millésime 2016 se caractérise par un débourrement relativement précoce, un printemps humide, une floraison idéale, un été chaud et sec permettant la mise en place d'une contrainte hydrique progressive et une arrière-saison propice à la maturation, grâce aux quelques millimètres de précipitations nécessaires.

Les vendanges manuelles sont réalisées par une équipe d'une cinquantaine de personnes dans des bacs de 200 kg. 12 jours de vendanges sont nécessaires à la récolte des quatre cépages de la propriété. Les Merlots sont ramassés en 5 jours et demi entre le 27 septembre et le 4 octobre et les Cabernets-Sauvignons, Cabernets francs et Petits Verdots en 6 jours et demi entre le 4 et le 11 octobre. Les vendanges se déroulent de manière optimale, grâce aux conditions météorologiques favorables. Pour la deuxième année consécutive, le tri optique est testé aux Ormes de Pez.

L'ensemble des cuves suit des vinifications « classiques » : des fermentations alcooliques rapides et des cuvaisons d'une vingtaine de jours en moyenne. Les premiers remontages dévoilent une couleur riche et éclatante ainsi qu'une trame tannique à la fois puissante et veloutée. Les écoupages viennent confirmer la qualité prometteuse des vins dégustés lors des fermentations alcooliques : le millésime 2016 a tous les atouts d'un grand millésime. Les fermentations malolactiques se déroulent dans de bonnes conditions et se terminent, pour les plus tardives, au début du mois de décembre. Nous pouvons alors procéder aux assemblages avant que les vins ne débutent leur élevage en barriques.

Richesse, finesse et élégance caractérisent ce millésime 2016. Le nez, sur le fruit mêle des notes très classiques de cerise griotte, de mûre, de cassis, à une pointe de réglisse. La bouche, ample et fraîche, révèle des tanins soyeux enrobant une finale d'une grande longueur.