

2021, ROCK aNd ROLL

Alors que le début de la campagne annonçait une nouvelle fois un millésime précoce, les conditions climatiques ont sensiblement retardé le cycle végétatif.

Après trois millésimes aux conditions climatiques favorables et aux profils solaires, la météorologie de 2021 constitue un véritable défi ! Les pluies au moment de la floraison réduisent fortement le potentiel quantitatif de la récolte, les températures fraîches ralentissent la maturation des raisins, qui semble difficile à atteindre...

Le retour d'une météo favorable à la fin du mois de septembre, couplée à des rendements faibles permettent d'atteindre un parfait niveau de maturité et de concentration des baies.

Entièrement réalisées à la main, les vendanges démarrent le 28 septembre par les Merlots, suivis par les Cabernets francs, Petits Verdots et enfin les Cabernets Sauvignons. La récolte s'achève le 9 octobre.

L'ensemble des cuves suit des vinifications classiques d'une durée moyenne de 20 jours, avec des fermentations alcooliques rapides. Les écoulages démarrent le 19 octobre. Après la fermentation malolactique, en janvier, le vin descend en barriques pour débiter un élevage sous bois qui durera 16 mois.

« Une couleur grenat profonde. Attaque racée, le vin se déploie sur des arômes de griottes et fruits noirs. Beau volume, tanins bien présents et enrobés. La finale est portée par la fraîcheur caractéristique du millésime. Ce 2021 d'Ormes de Pez se révèle gourmand, dans la lignée des millésimes récents où l'assemblage s'équilibre harmonieusement entre Cabernet et Merlot ».

Nicolas Labenne, directeur technique, mai 2022.



Appellation

Saint-Estèphe

Elevage

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

Surface

40 hectares

Assemblage

Sol

graves garonnaises
et argilo-sableux

40 % Cabernet Sauvignon
49 % Merlot
6 % Cabernet franc
5 % Petit Verdot

Vendanges

manuelles, avec tri sélectif
à la vigne et sur table

Analyses

Acidité : 3,75 g/L d'H₂SO₄
Alcool : 13,13 % vol.

Rendements moyens (appellation)

40 hL/ha

pH : 3,68

IPT : 80