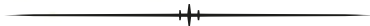


FAMILLE J-M CAZES



MILLÉSIME / VINTAGE
2023

2023

« La nature agit,
l'homme fait. »

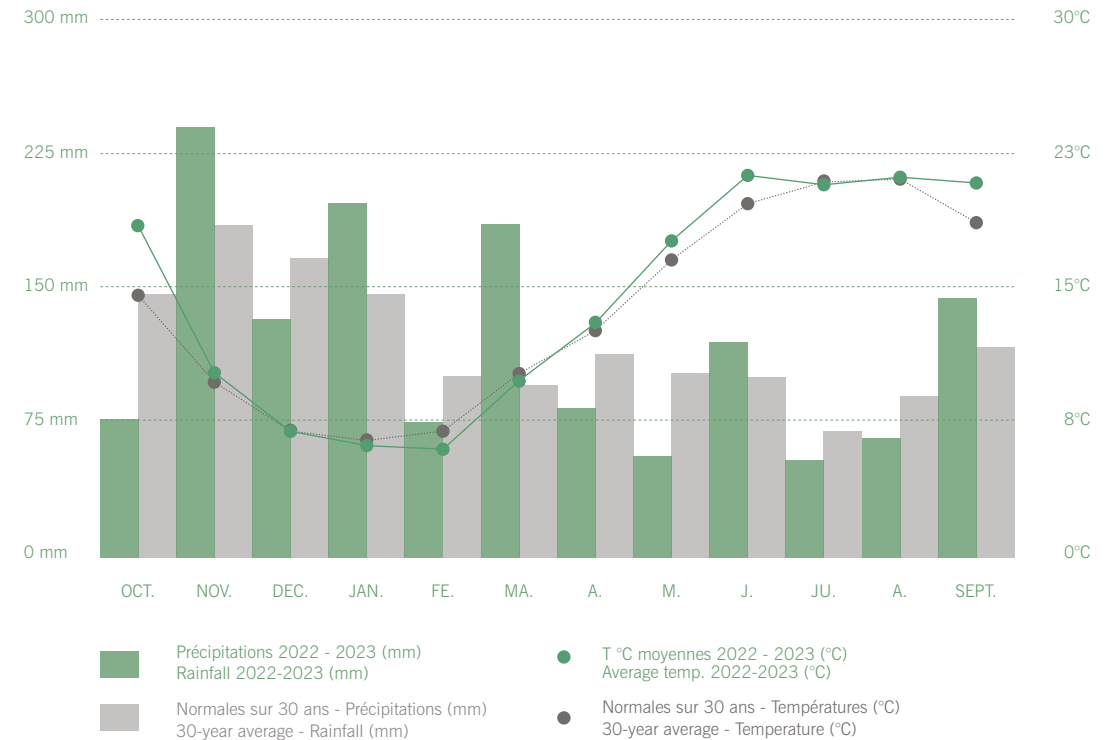
Emmanuel Kant

Nature acts, man creates.



LES CHIFFRES CLÉS DE 2023

KEY FIGURES FOR 2023



L'HIVER

WINTER

La saison hivernale 2022-2023 est caractérisée par une douceur générale, avec des variations entre des mois secs et pluvieux, succédant à un automne plutôt chaud.

Le froid se fait sentir en février, avec des températures légèrement en dessous des moyennes habituelles.

En ce qui concerne les précipitations, elles varient considérablement d'un mois à l'autre.

Décembre et février connaissent un déficit en eau, tandis que janvier et mars sont excédentaires par rapport aux normales trentenaires.

Cette tendance permet de reconstituer les réserves d'eau dans le sol.

After a warm autumn, the 2022-2023 winter season was generally mild, with some variation between dry and rainy months.

Temperatures were slightly below average in February.

Rainfall varied considerably from month to month. December and February experienced a water deficit, while January and March had a surplus compared to the thirty-year average.

This trend replenished the soil's water reserves.

2023



LE PRINTEMPS

SPRING

Au début du mois d'avril, le débourrement se produit dans des conditions météorologiques normales.

Progressivement, les températures augmentent et l'humidité reste constante, favorisant un développement végétatif rapide avec l'apparition précoce des premières fleurs le 20 mai.

Les conditions chaudes et humides pendant la floraison entraînent une croissance végétative constante mais aussi une pression accrue de mildiou, en particulier sur le Merlot. Toutefois, grâce à des interventions rapides et efficaces, les équipes parviennent à contenir cette menace, préservant ainsi la plupart des parcelles de ce phénomène.

Bud burst occurred in early April under normal weather conditions.

Temperatures gradually rose and humidity remained constant, encouraging rapid vegetative development with the first flowers appearing early on 20 May.

The warm, humid conditions during flowering resulted in steady vegetative growth, but also increased mildew pressure, particularly on Merlot. However, thanks to rapid and effective intervention, the teams were able to contain this threat and keep most plots free of this phenomenon.

2023



L'ÉTÉ

SUMMER

La véraison débute le 10 juillet, progressant sous des conditions modérées et sèches, tandis que l'été se caractérise par des températures élevées et un faible écart entre le jour et la nuit.

Une première vague de chaleur survient du 18 au 24 août, avec un pic de température atteignant 38,9 °C à Pauillac, accompagné d'un déficit hydrique. Une seconde période de chaleur, moins intense, arrive vers le 5 septembre.

Les températures estivales élevées entraînent un blocage de maturation sur certaines parcelles, mais une pluie significative le 12 septembre, avec 27 mm en une journée, relance la maturité des Cabernets.

Cette contrainte hydrique modérée, combinée aux températures élevées, favorise la concentration en polyphénols, permettant ainsi aux baies d'atteindre leur maturité optimale.

Veraison began on 10 July and progressed under moderate, dry conditions, while the summer was characterised by high temperatures and a small difference between day and night.

A first heat wave occurred between 18 and 24 August, with a maximum temperature of 38.9°C in Pauillac, accompanied by a water deficit. A second, less intense heat wave, began around 5 September.

The high summer temperatures caused ripening to stall on some plots, but significant rainfall on 12 September - 27 mm in one day - helped the ripening of the Cabernets.

This moderate water stress, combined with the high temperatures, increased the concentration of polyphenols, allowing the grapes to reach optimum ripeness.



LES VENDANGES

THE HARVEST

A l'image du millésime, les vendanges sont précoces.

Au **Château Lynch-Bages**, les vendanges matinales des cépages blancs se déroulent du 31 août au 6 septembre. Du côté des rouges, les vendanges démarrent le 13 septembre, avec les Merlots, puis les Cabernets Francs. La récolte des Cabernets Sauvignons et des Petits Verdots se déroule ensuite du 23 septembre au 4 octobre.

Au **Château Haut-Batailley**, les premiers coups de sécateurs sont donnés dès le 14 septembre. Les Merlots sont vendangés en cinq jours, le Petit Verdot en une journée et les Cabernets en sept jours, à partir du 25 septembre. La récolte s'achève le 2 octobre, après treize jours de vendange effectifs.

Au **Château Ormes de Pez**, les vendanges des Merlots se déroulent à partir du 19 septembre et se terminent le 26 septembre. Deux journées sont ensuite consacrées aux Cabernets Francs, avant la récolte des Cabernets Sauvignons du 26 septembre au 4 octobre puis du Petit Verdot lors de ce dernier jour de vendanges.

The harvest, like the vintage, came early.

At **Château Lynch-Bages**, the white grape varieties were harvested exclusively in the morning between 31 August to 6 September. Harvesting of the reds began on 13 September with Merlot, followed by Cabernet Franc. The Cabernet Sauvignon and Petit Verdot were harvested from 23 September to 4 October.

At **Château Haut-Batailley**, secateurs cut the first grapes on 14 September. The Merlot was harvested over five days, the Petit Verdot in one day and the Cabernet over seven days, beginning on 25 September. The harvest was completed on 2 October, after thirteen days of actual harvesting.

At **Château Ormes de Pez**, the harvest began on 19 September and ended on 26 September for the Merlot. Cabernet Franc was then harvested over two days, before Cabernet Sauvignon was picked from 26 September to 4 October, followed by Petit Verdot on the last day of the harvest.



LES CARACTÉRISTIQUES

THE 2023 VINTAGE AND ITS CHARACTERISTICS

Le millésime 2023 se distingue par une alternance prononcée des conditions météorologiques, exigeant une anticipation et une réactivité soutenues des équipes pour protéger la vigne dans un contexte climatique instable et complexe.

Le succès du millésime 2023 a été largement attribué à l'implication humaine, aussi bien dans les vignes que dans le chai. Cet équilibre entre l'intervention humaine et les forces naturelles a permis de limiter les dommages causés par le mildiou.

Les différents cépages ont pu parfaire leur maturité dans de très bonnes conditions et les vendanges se sont déroulées de manière sereine. L'état sanitaire des raisins est excellent et les Cabernets Sauvignons se révèlent très qualitatifs, avec des baies de petite taille et très concentrées.

Le millésime 2023 offre une palette aromatique fruitée et nette. Les vins sont équilibrés, avec des tanins souples et une belle acidité. Ce nouveau millésime se distingue par sa pureté, sa fraîcheur, sa finesse et son élégance, promettant d'agréables surprises lors des dégustations à venir.

The 2023 vintage is notable for its significant changes in weather conditions, which required our teams to anticipate and react quickly to protect the vines in an unstable and rather complex climate.

The success of the 2023 vintage was largely attributed to human intervention, both in the vineyards and in the cellar. This balance between human intervention and natural forces helped to limit the damage caused by mildew.

The different grape varieties reached optimal maturity in particularly ideal conditions, and harvest proceeded smoothly. The grapes were in an excellent sanitary state, and the Cabernet Sauvignon displayed exceptional quality, with small, highly concentrated berries.

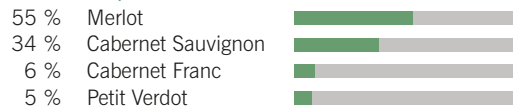
The 2023 vintage presents a clear and fruit-forward palette of aromas. The wines are well-balanced, with smooth tannins and good acidity. This new vintage stands out for its purity, freshness, finesse, and elegance, which promise to deliver pleasant surprises in forthcoming tastings.



CHÂTEAU
ORMES DE PEZ

2023

ASSEMBLAGE / BLEND



ANALYSES

Alcool / Alcohol	13,5 % vol.
Acidité / Acidity	3,4 g/L d'H ₂ SO ₄
pH	3,71
IPT / TPI	77

ELEVAGE / AGEING

16 mois en barriques de chêne français
(45 % de bois neuf)
16 months in French oak barrels
(45% new oak)





FAMILLE J-M CAZES



