

Château Dauzac 2018

Appellation Margaux, Grand Cru Classé en 1855

L'excellence au rendez-vous...

Comme tous les grands millésimes, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux, l'un des plus tempérés depuis 1900, avec pour les six premiers mois de l'année une pluviométrie importante, ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Les travaux de recherche menés depuis trois ans au Château Dauzac sur l'utilisation d'algues contre le mildiou pour réduire le cuivre ont grandement participé à maintenir notre vignoble dans un très bon état sanitaire. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une maturation complexe et raffinée des raisins. Les vendanges se sont réalisées du 17 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions avec une sélection intra parcellaire minutieuse. Le respect du calendrier biodynamique avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a sur ce millésime été appliqué. Les fermentations alcooliques sont réalisées avec des levures naturellement sélectionnées dans notre vignoble. La symbiose entre le terroir, les levures et les cépages permet d'avoir une grande complexité très délicate rarement atteinte précédemment. La production 2018 est de 45 hectolitres par hectare.

Commentaires de dégustation

Le millésime 2018, d'un niveau de qualité rarement atteint, se caractérise par des notes de cerise mure et épicée avec une très belle concentration et un soyeux exceptionnel des tannins.

Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.



Assemblage : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves profondes

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente nous ayant permis de repenser notre méthode de remontage pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations. Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Élevage : 100% en barriques de chêne français (dont 65% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Production du vin certifié 100% VEGAN

CHATEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

www.chateaudauzac.com

+33(0)5 57 88 32 10

contact@chateaudauzac.com



Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot