

# Château Rauzan-Gassies

2<sup>ND</sup> GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX EN 1855

2018

## Le millésime / Weather conditions

Consultant : Eric Boissenot - *Oenologue, Docteur en Oenologie et Ampélogie*

«2018 est un millésime qui assurément va marquer les esprits... Un printemps humide et une pression phytosanitaire exceptionnelle ont été suivis par un été aux conditions d'ensoleillement tout aussi extrêmes. Les quelques orages pendant l'été permirent de diminuer l'impact du stress hydrique engendré par ces magnifiques conditions estivales. Des moûts aux potentiels fermentaires compliqués finirent par maintenir les équipes techniques sous pression jusqu'à la fin des vinifications.

La qualité des vins produits, présente quant à elle un caractère et une douceur tout à fait remarquables. [...] Malgré des degrés élevés, les niveaux d'acidités sont restés modérés permettant aux vins de garder une fraîcheur surprenante.

La comparaison entre millésimes nous amène tout de suite vers de grandes références... 2009 pour la richesse et la gourmandise, 2016 pour la puissance et l'onctuosité de la trame tannique. Le millésime 2018 est un précis mélange de classicisme et de générosité... »

« 2018 is a vintage which will undoubtedly be remembered. A wet spring and an exceptional threat of disease were followed by equally extreme summer conditions with prolonged sunshine. Some areas suffered from summer storms, which reduced the impact of the water stress created by the magnificent hot summer weather. Musts with complex fermentation potentials kept winery teams under pressure right up to the end of vinification.

The quality of the resulting wines presents a quite remarkable character and softness. From the first day of vinification, the pumping-over containers filled the wineries with generous, intense aromas, suggesting rich, full-flavoured musts. [...] Despite high alcohol contents, levels of acidity remained moderate, allowing the wines to keep a surprising freshness.

Comparisons with other vintages immediately recall outstanding years... 2009 for the richness and generosity, 2016 for the power and smoothness of this vintage's tannic structure. 2018's vintage is a precise mixture of classicism and generosity.»

## La presse en parle / Press review

*Wine Advocate (Lisa Perrotti Brown)* : 93-95/100

*Bettane et Desseauve* : 95-96/100

*Vinous (Antonio Galloni)* : 92-95/100

*Wine Enthusiast (Roger Voss)* : 94/100

*Decanter (Jane Anson)* : 92/100

*James Suckling* : 90-91/100

*La Revue du Vin de France (Olivier Poels)* : 16-17/20

Propriétaire Exploitant : Famille Quié

SCI Château Rauzan-Gassies – 33460 Margaux

Tel : +33 (0)5 57 88 71 88 – [rauzangassies@domaines-quie.com](mailto:rauzangassies@domaines-quie.com)

## ASSEMBLAGE - BLENDING

74% Cabernet Sauvignon – 26% Merlot  
13,7% de vin de presse – Including 13,7% of press wine  
Degré : 13,5% - 13,5% alc. by vol.

## VENDANGES - HARVEST :

Merlot : du 19 au 26 sept. 2018 - From Sept 19<sup>th</sup> to 26<sup>th</sup>, 2018  
Cab. Sauvignon : du 01 au 09 oct. 2018 - From Oct 1<sup>st</sup> to 9<sup>th</sup>, 2018

## PROPRIETAIRES – OWNED BY : Famille Quié

### OENOLOGUE CONSULTANT / OENOLOGIST CONSULTANT :

Eric Boissenot

### VIGNOBLE / VINEYARD

Superficie en production / *Producing vines* : 28 hectares

Aire de production / *Production area* : Margaux

Sols / *Soil* :

Graves profondes, sables graveleux - *Deep gravels, sandy gravels*

Age moyen des vignes / *Average age of the vineyard* : 35 ans - years

Densité / *Density* : 10 000 pieds (*stocks*) par hectare

Rendement moyen / *Average yield* : 40 hl/ha

Encépagement / *Grape varieties* :

58 % Cabernet Sauvignon – 40 % Merlot – 2 % Petit Verdot

### CULTURE

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeillage avant les vendanges.

*Mechanical work of the soil or use of between-rows grass. Poussard pruning. Removal of the laterals and manual repositioning of the clusters. Thinning out of the leaves before the harvest.*

### VINIFICATIONS

Cuvier inox. Cuves de 12 hl à 120 hl pour optimiser la sélection parcellaire. Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Fermentation malolactique : en barriques et en cuves.

*Stainless steel vats from 12 hl to 120 hl to optimize the plot by plot selection. Fermentations : temperatures from 26 to 28°C ; 2 to 3 pumping-over a day.*

*Malolactic fermentations in barrels and stainless steel vats.*

### ELEVAGE / AGEING

12 mois en barriques dont 50% de barriques neuves. Chêne français. Soutirage traditionnel à la canne. Collage au blanc d'oeuf.

*12 months in barrels with 50% new barrels. French oak, Traditional racking. Fining with egg whites.*