

CHÂTEAU DAUZAC

2023

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Dédié à l'expression d'un terroir et dominé par le Cabernet Sauvignon, le Château Dauzac révèle un bouquet joliment complexe. En bouche, il présente un équilibre subtil entre la richesse de ses tanins et la diversité aromatique de ses fruits souples, emblématique d'un grand vin de garde.

La vigne a démarré plus précocement qu'au cours des dernières décennies. Cette année, les gels de printemps ont été faibles et ont épargné nos parcelles. Le printemps, plus chaud que la moyenne, nous permet une magnifique floraison qui débute à la fin du mois de mai. Jusqu'au début de l'été, les conditions climatiques ont été douces et très humides. Cette équation a imposé à nos équipes une surveillance précise et sans relâche. Différentes tisanes de plantes sont utilisées à chaque traitement pour renforcer les défenses de la vigne permettant ainsi de protéger efficacement notre vignoble. La véraison commence doucement à la fin de la première quinzaine de juillet pour prendre fin début août. Radicalement différent du mois de juillet, le temps au mois d'août devient sec avec des températures normalement chaudes. Les conditions s'intensifient au mois de septembre avec plusieurs semaines au-dessus des 40°C couplées à des nuits chaudes. Nous vendangeons alors nos parcelles à partir du 11 septembre pour finir le 27 sous des conditions climatiques optimales. Les jus sont concentrés et riches, mais avec de très belles acidités qui seront garantes d'un grand potentiel de vieillissement.



APPELLATION

Margaux

ASSEMBLAGE

66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot

SURFACE DE PRODUCTION

42 hectares

TYPE DE SOL

Peyrosol complexe graveleux

PORTE-GREFFES

101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS

Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION

10 000 pieds à l'hectare

AGE MOYEN DES VIGNES

35-40 ans

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

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Sans sulfites ; réalisée en cuves bois avec double douelle transparente 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

15 mois en barrique de chêne français (dont 65 % neuves) et 10 % en amphore

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le 2023 est puissant et soyeux, étoffé et charnu. Des fruits éclatants et purs en attaque laissent place à une bouche pleine et soyeuse où les fruits rouges et les notes mentholées se mêlent. Les tanins sont enrobés. La texture de bouche est pulpeuse et pleine.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com