



CHÂTEAU  
CROIZET-BAGES  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC



**Château Croizet-Bages**, Grand Cru Classé de Pauillac en 1855, doit son nom aux frères Croizet, dynastie emblématique du paysage médocain, qui, au 17<sup>ème</sup> siècle, fondent ce domaine au cœur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. Fort de son prestige, le Château se distingue lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

Négociant en vin à Paris, Monsieur Paul Quié, déjà propriétaire d'un vignoble en Haut-Médoc et grand passionné de vin, sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé, la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Et c'est avec passion et patience qu'il entreprend le renouvellement de l'intégralité du vignoble.

Aujourd'hui, fort de son savoir-faire, son fils Jean-Michel, entouré de ses enfants, inscrit le Château dans la modernité. Depuis 2026, il est certifié RSE dans le cadre de « **Cultivons Demain** ».

Château Croizet-Bages élève des vins généreux, opulents, expressifs, d'une grande puissance aromatique, révélant des notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre, sur une trame tannique mesurée.



*Château Croizet-Bages, a classified growth in the 1855 classification, owes its name to the Croizet brothers, emblematic dynasty of the Médoc, who created the estate in the 17<sup>th</sup> century in the heart of the famous hamlet of Bages in Pauillac. Château Croizet-Bages received special recognition at the 1878 and 1889 universal exhibitions, as symbolised by the gold medals on the label.*

*Wine merchant in Paris, Monsieur Paul Quié, already owner of another estate in Haut-Médoc and passionate about wine, clearly saw the potential of this classified growth when he acquired it in 1942. He renovated the vineyard with enthusiasm and patience. His son Jean-Michel, and his children, still combine today experience and modern winemaking. In 2026, it is certified for RSE as part of the "Cultivons Demain" initiative. Château Croizet-Bages is a generous, opulent, expressive wine with a very powerful bouquet reminiscent of black fruit, spice, and cedar, accompanied on the palate by a fine tannic texture.*

**Propriétaire Exploitant : Famille Quié**

SCEA Château Croizet-Bages – 33250 Pauillac

Tel : +33 (0)5 56 59 01 62 – croizetbages@domaines-quie.com

[www.domaines-quie.com](http://www.domaines-quie.com)



# CHÂTEAU CROIZET-BAGES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

## 2025

### LA PRESSE EN PARLE – Press Review

The Drinks Business : 92-94+/100	Decanter : 93/100
James Sukling : 92-93/100	Falstaff : 92/100
Beckustator : 91-93/100	XL Vins : 91-92/100
Alexandre MA : 91-92/100	

### CERTIFICATION

#### **Entreprise certifiée RSE – Cultivons demain**



### LE MILLESIME - Weather conditions

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

2025 est une année climatique très chaude avec un déficit de pluviosité très important. [...]. Dans ces conditions de climat on a pensé refaire un 2022 mais cela n'a pas été le cas ; il va se distinguer par les pluies survenues fin août début septembre. [...]. Les sols sont tellement secs qu'ils nous laissent le temps de récolter calmement des raisins dont la maturité avance toujours sûrement. 2025 est un millésime très précoce et compte aussi parmi les millésimes où sur le plan viticole comme sur le plan de la vinification tout s'est très bien déroulé, pas de maladies cryptogamiques, une vigne qui s'est bien comportée face au climat chaud et sec. Les vins sont concentrés aux tanins doux, sapides souples et très longs. [...]



*2025 is an exceptionally warm year, marked by a severe lack of rainfall. [...]. Under these climatic conditions, we initially thought it might resemble 2022, but this has not been the case. The vintage is distinguished by rainfall at the end of August and the beginning of September. [...]. The soils were so dry that they allowed us to harvest calmly, with grapes continuing to ripen steadily and reliably. 2025 is a very early vintage and also ranks among those in which both vineyard management and winemaking proceeded very smoothly: no fungal diseases, and vines that adapted well to the hot, dry conditions. The wines are concentrated, with soft tannins that are savory, supple, and very long on the palate. [...]*

### ASSEMBLAGE – Blending 2025 :

83 % Cabernet Sauvignon – 17 % Merlot  
14% de vin de presse – 14% of press wine  
Degré : 13% alc. By vol. - pH: 3,8

### PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

DIRECTEUR TECHNIQUE – Technical Manager : Jean-Philippe Quié

ENOLOGUE - Oenologist : Eric Boissenot

### VIGNOBLE - Vineyard :

**Superficie en production - Producing vines :** 27 hectares

**Aire de production – Producing area :** Plateau de Bages

**Encépagement - Grape varieties :**

63% Cabernet Sauvignon - 37% Merlot

**Sols - Soil :** Graves profondes, sables graveleux - *Deep gravels, sandy gravels*

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

**Densité - Density :** 8 500 pieds (stocks)/hectare

**Vignoble certifié HVE3 en 2019 – Vineyard certified HVE3**

### VENDANGES – Harvest :

**Merlot:** du 08 au 12 septembre - *From September 8<sup>th</sup> to 12<sup>th</sup>, 2025*

**Cab. Sauvignon :** du 13 au 20 septembre - *From September 13<sup>rd</sup> to 20<sup>th</sup>, 2025*

### CULTURE :

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

*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 manual 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.*

**Fermentation alc. – Alcoholic fermentation :** 5 jours - days

**Fermentation malo. – Malolactic fermentation :** Sous marc pendant 3

semaines - *Left on the skins for 3 weeks*

**Cuaison des merlots – Merlot vatting time :** 21 jours - days

**Cuaison des cab. Sauv. – Cab. Sauv. Vatting time :** 22 jours - days

### ELEVAGE - Ageing :

**Entonnage - Beginning :** Novembre 2025 – November, 2025

55% de barriques neuves – 55% of new french oak barrels

12 mois en barriques de chêne français. / *12 months in French oak barrels.*

### MISE EN BOUTEILLE – Bottled :

**Date de mise en bouteille - Bottling date :** en élevage - *Wine currently in aging*



CHÂTEAU  
CROIZET-BAGES  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

2025



## Press Review :

the  
drinks  
business

92-94+

This can struggle a little alongside the greats of the appellation present at the UGCB tasting, but not in this vintage. The elevated proportion of the Cabernet – and, of course, its quality – is the secret to that. Radiantly pure and built around that plump cassis fruit, this is a study in Pauillac classicism and very attractive it is too. Remarkably accessible already for Croizet-Bages and a big step up in quality.

The Drinks Business – Mai 2026

JAMES SUCKLING.COM 

92-93

Medium- to full-bodied, concentrated and linear, with good freshness. Very composed, with depth and concentration.

*Moyennement à pleinement corsé, concentré et linéaire, avec une belle fraîcheur. Très harmonieux, avec de la profondeur et de la concentration.*

James Suckling – Mai 2026

Decanter

93

Yves Beck

91-93

ALEXANDRE MAILLET

91-92

XL-VINS.FR

91-92

falstaff

92

Dark ruby garnet, violet reflections, subtle edge brightening. Nuances of fresh plums, blackberry confit, floral touch, hints of red berries. Medium body, elegant, some nougat, present tannins, subtle sweetness on the finish, uncomplicated style, accessible early on.

Peter Moser – Mai 2026