

CHÂTEAU
CROIZET-BAGES
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

2019

LE MILLESIME / WEATHER CONDITIONS

By Eric Boissenot - *Oenologue, Docteur en Oenologie et Ampélogie*

Chaque millésime est unique il en va de soi, mais en 2019 la nature nous a proposé un schéma bien singulier au regard de notre histoire. Le millésime 2019 conjugue des moments climatiques forts avec de longues périodes de très grandes chaleurs, en juin, juillet, août mais aussi en septembre, ou avec de petites périodes humides, comme au début du mois de juin, coupant en deux la floraison ; très bien partie au demeurant, elle se terminera avec son lot de coulure inhabituel. Le millésime est clairement marqué du sceau de la chaleur et de la sécheresse, néanmoins il ne ressemblera pas au 2018. Nous pourrions relater le fait comme si, nous avions récolté deux millésimes en un : d'une part des merlots à bout de souffle, ayant subi la sécheresse et la chaleur avec des raisins très mûrs marqués par des degrés potentiels hors norme, et d'autre part des cabernets sauvignons plus frais, revigorés par les quelques pluies de la dernière décade de septembre et qui expriment un caractère plus classique, bien connu en Médoc.[...] La qualité des vins 2019 évoque deux mondes qui s'unissent merveilleusement ; une extraordinaire expérience d'assemblage pour une combinaison de matière divine, dense et généreuse délicatement balancée par des tanins serrés et savoureux. Un régal.



Naturally every vintage is unique, but 2019 brought conditions unlike any we had seen before. The 2019 vintage offered various spells of extreme weather with long periods of very intense heat, in June, July, August and September, and short wet periods, such as at the beginning of June, cutting flowering in half, which had started very well but ended with more flower abortion than usual. The vintage was strongly characterized by heat and dryness, but was nothing like the 2018. We could almost describe it as two separate vintages : on the one hand, the Merlot, barely managing to survive with the heat and dry weather, producing very ripe grapes with exceptionally high potential alcohol content ; and then on the other, the fresher Cabernet Sauvignon, reinvigorated by the light showers at the end of September, expressing a much more classic Médoc character. The quality of the wines in 2019 evokes two worlds which come together wonderfully ; an extraordinary blending experience with a combination of divine, dense, generous substance, delicately balanced by tight, flavourful tannins. Superb !

La presse en parle / Press review

James Suckling : 93-94/100

ASSEMBLAGE - BLENDING

66% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot
Incluant 15% de vin de presse – incluant 15% of press wine
Degré : 14.5% - 14.5% alc by vol.

VENDANGES - HARVEST

Merlot : du 18 au 25 sept. 2019 - *From Sept 18th to 25th, 2019*
Cab. Sauvignon :
du 27 sept. au 10 oct. 2019 – *From Sept. 2nd to Oct 10th, 2019*

PROPRIETAIRE / OWNED BY: Famille Quié

CENOLOGUE – OENOLOGIST : Eric Boissenot

VIGNOBLE – VINEYARD :

Superficie en production – *Producing vines* : 27 hectares
Aire de production – *Production area* : Plateau de Bages
Sols – *Soils* :
Graves profondes, sables graveleux - *Deep gravels, Sandy gravels*
Age moyen des vignes - *Average age of the vineyard* : 35 ans –
years
Densité – *Density* : 8500 pieds (stocks) par hectare
Rendement moyen – *Average yield* : 45 hl/ha
Encépagement – *Grape varieties* :
58% Cabernet Sauvignon - 39% Merlot - 3% 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 150 hl pour optimiser la sélection parcellaire. Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Stainless steel vats from 12hl to 150 hl to optimize the plot by plot selection. Fermentations : temperatures from 26 to 28°C ; 2 to 3 pumping-over a day.

ELEVAGE – AGEING :

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

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