

CHÂTEAU DAUZAC

2022

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.

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



APPELLATION

Margaux

ASSEMBLAGE

63 % Cabernet Sauvignon, 37 % 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 caquettes 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

ELEVAGE

15 mois en barrique de chêne français (dont 75 % neuves) ainsi qu'en amphore

DEGRÉ D'ALCOOL

14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le 2022 est à la fois puissant et soyeux. Les fruits rouges se montrent croquants en attaque. La bouche est pleine et veloutée avec une très grande longueur.

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

CHÂTEAU DAUZAC 2022

JAMES SUCKLING.COM 

95 - 96

Homogène et délicat, il est très séduisant et frais.

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

94

Un vin sculpté, nuancé... Impressionnant, avec un potentiel de vieillissement évident.

VertdeVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

96

Joli nez élégant, précis, étiré et qui offre de la profondeur, de la tension, une jolie fraîcheur, un petit côté infusion, un côté velouté ainsi qu'une jolie race (marqué par son terroir).

the drinks business

92-94

Un vin remarquable qui consolide la trajectoire ascendante du Château Dauzac.
Colin Hay

vinous

92-94

Il s'agit d'un très admirable Margaux en devenir.

Terre de Vins

95 - 96

*On a une jolie fraîcheur saillante qui jaillit sur le palais, jusqu'à la finale saline et désaltérante.
Dauzac confirme son rang*

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

94 - 95

Avec une attaque franche, sur le fruit, et matière harmonieuse, ce 2022 est charmeur, doté de très jolis tanins au grain fin.

Decanter

94

*Concentré, mais avec de l'énergie et de la précision, il est agréablement construit avec du parfum, de la fraîcheur et beaucoup de fruits mûrs.
Rond et très agréable, même dès aujourd'hui.*
Georgina Hindle

JEB DUNNUCK

91-93

Un Margaux élégant

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D
LA RIGUEUR DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TERROIRS

95 - 96

falstaff



94

Peter Moser

ALEXANDRE MA®



93 - 95

Yves Beck



92 - 94

THE WINE CELLAR INSIDER



92 - 94

Jeff Leve