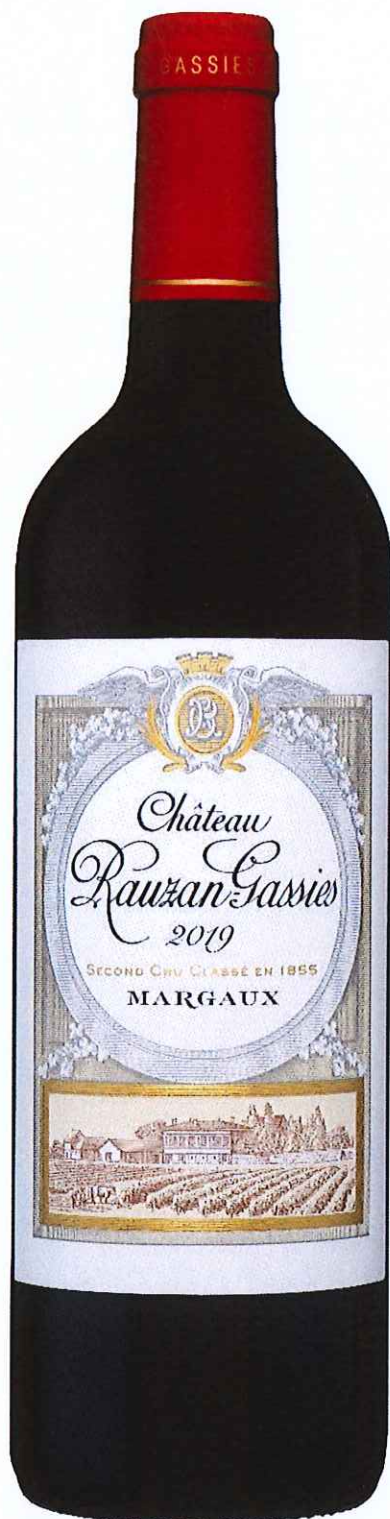




*Château
Rauzan-Gassies*

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Château RAUZAN-GASSIES, 2^{ème} Grand Cru Classé de Margaux en 1855, doit son nom au Chevalier de Rauzan, qui au 17^{ème} siècle, fait de la « Maison Noble de Gassies », un vignoble réputé de l'appellation Margaux.

Séduit par son terroir d'élite, Monsieur Paul Quié, grand passionné de vin et négociant à Paris, en devient propriétaire en 1946. Le vignoble de Rauzan-Gassies s'étend désormais sur 30 hectares en appellation Margaux et 30 hectares en appellation Haut Médoc.

Son fils, Jean-Michel, assisté par ses enfants, perpétue aujourd'hui la tradition de ce grand cru, à la fois gardien et ambassadeur des valeurs de la famille.

Château Rauzan-Gassies produit des vins élégants, fins et complexes à la couleur intense et à la texture veloutée, caractères des grands vins de garde.



Château RAUZAN-GASSIES, second classified growth in 1855 in the Margaux appellation, owes its name to Chevalier de Rauzan, who transformed the « Maison Noble de Gassies » into a famous wine estate in the 17th century.

Greatly attracted by this outstanding terroir, Monsieur Paul Quié, passionate about wine, acquired the chateau in 1946. The vineyard of Château Rauzan-Gassies covers 30 hectares located in the Margaux appellation and 30 hectares located in the Haut-Médoc appellation.

His son, Jean-Michel, assisted by his children, perpetuates today the tradition of this famous estate, which is the guardian and ambassador of the family's values.

Château Rauzan-Gassies produces deeply-colored, elegant, complex wines with a velvety texture that is typical of great wines with superb ageing potential.

Propriétaire Exploitant : Famille Quié

SCI Château Rauzan-Gassies – 33460 Margaux

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



SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

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 fin de l'été ; 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 : 91/100

Terre de vins : 94-95/100

ASSEMBLAGE – BLENDING :

72% Cabernet Sauvignon – 28% Merlot

10,7% de vin de presse /10,7% of press wine

Degré : 14% - 14% alc. by vol.

VENDANGES – HARVEST :

Merlot: du 17 au 24 sept. 2019 - From Sept 17th to 24th, 2019

Cab. Sauvignon : du 25 sept. au 12 oct. 2019

From Sept. 25th to Oct. 12th, 2019

PROPRIETAIRE – OWNED BY : Famille Quié

OENOLOGUE / OENOLOGIST : 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 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.

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.