



# Château de La Dauphine Millésime 2022



PROPRIETAIRE : Famille LABRUNE  
DIRECTRICE: Stéphanie BAROUSSE

OENOLOGUES : Julien VIAUD, Michel ROLLAND

#### VIGNOBLE :

Superficie totale : 66 hectares

Superficie de ce vin : 40 hectares

Rendement : 30 hL/Ha

Terroir : sol calcaire à astéries, argilo-calcaire, molasses du Fronsadais

80% merlot & 20% cabernet franc

Densité de 6600 pieds/Ha

Age moyen des vignes 30 ans

Ramassage parcellaire

Vendanges du 08.09.2022 au 23.09.2022

#### VINIFICATION :

Fermentation à 26°, cuvaison 25 jours

Remontages manuels, pressurage vertical

Transformation malo-lactique en barriques 30%

Elevage en lots séparés pendant 12 mois avec 30% de bois neuf, amphores, foudres

pH 3.5

Alcool 14.5°

120'000 bouteilles

#### CERTIFICATIONS :

Agriculture biologique

Conduite du vignoble en biodynamie

HVE 3





## Château de La Dauphine Millésime 2022

Chaud, sec et grand !

2022 est aux antipodes du millésime précédent. Malgré une période de gel relativement précoce, aucun dommage n'est à déplorer dans le vignoble. Le cœur de l'hiver fût froid, intense, mais de courte durée, laissant place à un climat plus doux qui favorisera doucement la fin du repos végétatif de la vigne.

Cependant à Bordeaux, ce millésime est marqué par le caractère solaire qui s'installera dès le mois de Mai jusqu'aux périodes des vendanges. Nous le savons tous, nous sommes impuissants face à la météo qui peut être parfois capricieuse.

Chanceuses sont les propriétés aux terroirs frais et humides ! En effet, le calcaire, argilocalcaire favorisent une fraîcheur et humidité souterraine. Le Château de La Dauphine et ses 66 hectares en AB & BIODYNAMIE sont composés en majeure partie de calcaire, calcaire à astérie et argilocalcaire et carrières souterraines offrant cette belle fraîcheur et humidité tant désirées pour ce millésime 2022 !

Les vendanges débuteront dès le 9 septembre 2022, offrant des fruits gorgés de soleil et de fraîcheur. Les baies de merlot et cabernet franc offrent un jus très aromatique, qui nous le savons déjà nous apporteront toutes les qualités organoleptiques pour produire un GRAND millésime. Une belle richesse tannique, une acidité bien équilibrée et des jus gourmands.

Nous avons hâtes de vous présenter et faire découvrir ce nouveau et beau millésime.

Source : *Sovivins et Château de La Dauphine*





CHATEAU  
DE

# LA DAUPHINE



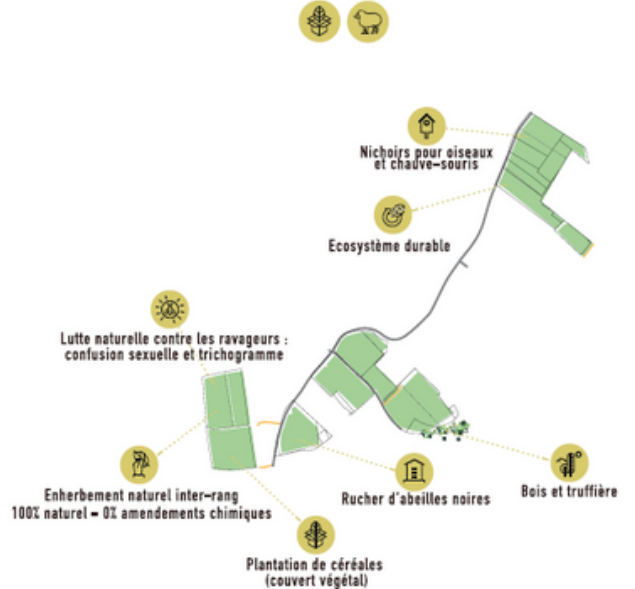
## CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

**100 % du vignoble (66 hectares) est en conduite Bio & Biodynamie**  
**80% Merlot, 20% Cabernet Franc, 80% Sauvignon blanc, 20% Semillon.**  
**0% de pesticides ou de produits chimiques**

### - LA DAUPHINE -



### - LE BOSQUET -



### - HAUT BALLET -



### - VRAI CANON BOUCHÉ -



Economie d'énergies (eau et électricité)  
Recyclage des déchets de la vigne à la bouteille.  
Dans le respect de l'Homme et de la Nature





---

## NOTES & COMMENTAIRES

---

**92-93**

JAMESSUCKLING.COM 

**Fine tannins** with creamy texture and a crisp finish. Medium body. Racy and **refined**. Hints of chalk at the end.

**91-93+**

JEB DUNNUCK

The 2022 Château La Dauphine is **terrific**, and certainly worth the effort to track down. Sporting a dense purple hue as well as **fabulous aromatics** of cassis, black cherries, spring flowers, and some leafy herb nuances, it hits the palate with medium to **full-bodied richness**, a layered, elegant mouthfeel, and outstanding length. This impeccably made Fronsac will have 10-15 years of prime drinking.

**93-95**



Quite floral on the nose, the wine is also loaded with smoke, cherries, plums, licorice and cocoa. Creamy, soft, polished, and fresh, there is a nice salty essence in the finish providing complexity, and a touch of chocolate-mint adding vibrancy to the finish. **La Dauphine is now one of the top wines from Fronsac**. Drink from 2025-2038.

**90-92**

Antonio Galloni  
vinous

The 2022 La Dauphine offers up copious inky dark fruit, bittersweet chocolate, crushed rocks, lavender and menthol. Unctuous and deep to the core, La Dauphine **is shaping up beautifully**.

**91-93**

 The Wine Independent

Deep garnet-purple colored, the 2022 de la Dauphine needs a little swirling to bring forth notes of baked blackberries, kirsch, and juicy blueberries, followed by hints of dried roses and unsmoked cigars. Medium to full-bodied, the palate is **plush** and juicy with just enough **freshness** and a fragrant earth finish.



## NOTES & COMMENTAIRES

93

Layers of dark damson fruits, this is a Fronsac with an inky colour, unusual for limestone. Well balanced on the palate, edges of floral peony and violet, unusual in this most exuberant of vintages where there is not always time for **subtlety**. Dark chocolate by the block, black cherry fruits, the high alcohols come through in texture and weight through the mid palate, but there is plenty of juice, and a tannic signoff. Needs time, but **great quality**. Certified organic since 2015, now 56ha, making it a serious size for the appellation. 30% new oak, with the rest a mix of amphora and large oak casks.

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

92-94

Le bouquet de La Dauphine révèle de convaincantes et **rafraîchissantes** notes crayeuses, des fruits frais et une touche de réglisse. De bonne densité, il se veut **droit, précis, puissant** et **harmonieux**. Ses tannins sont veloutés et assurent idéalement les arrières tandis que la structure acide lui confère de la vivacité. Un vin ample, frais et persistant.

*Yves Beck*

92-93

Une fine retenue aromatique annonce un vin tout en élégance. Une belle concentration de la matière, étirée par une **fraîcheur calcaire** salivante. **Quel panache !**



93

Rubis foncé foncé, noyau opaque, reflets violets, éclaircissement **délicat** des bords. Des épices délicates aux herbes, des baies foncées des bois, des cerises fraîches, des zestes d'orange confits sont ajoutés. **Frais, élégant**, rouge, arc acide vif, énergique et adhérent, bonne longueur, un compagnon à multiples facettes.

falstaff