



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^{ème} 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.

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 tanique 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 17th 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.

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



CHÂTEAU
CROIZET-BAGES
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

2022



LE MILLESIME - Weather conditions

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

Rétrospectivement, ce millésime 2022 nous a profondément troublé, entre-outré dans certains de ses épisodes climatiques. D'une part, le gel précoce qui finalement n'aura eu que peu d'incidence sur la précocité du millésime ; d'autre part la sécheresse et la chaleur toutes deux installées très tôt dans la saison et sans discontinuer jusqu'à la fin de la récolte.

On a pu observer avec crainte la vigne souffrir et aussi avec étonnement celle-ci résister face à des contraintes aussi fortes. Ce qui marque le millésime, c'est la durée du phénomène. Ce qui marque encore plus c'est la tenue des vins, dans le fruit, la « fraîcheur », la délicatesse du tanin.

Le climat change et nous avons encore à apprendre.



In retrospect, the 2022 vintage has been somewhat troubling in terms, among other things, of some of its weather characteristics.

On the one hand, the early frost, which in the end had little effect on the vintage's earliness ; and on the other, the drought and the heat, both of which began very early in the season and continued uninterrupted until the end of the harvest.

We watched with concern as the vines suffered, but then also with astonishment as they proved to be capable of withstanding such severe conditions.

What made this vintage unusual was the length of this very hot, dry period. What made it even more unusual was the vines response in terms of fruit, « freshness », and the delicacy of the tannins.

The climate is changing and we still have much to learn...

ASSEMBLAGE – BLENDING 2022 :

65% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot – 1% Petit Verdot
14% de vin de presse – 14% of press wine
Degré : environ 14.50% alc. by vol.

PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

DIRECTEUR TECHNIQUE – Technical Manager : Jean-Philippe Quié

OENOLOGUE - 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 - 34% Merlot - 3% Petit Verdot

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

Rendement moyen - Average yield 2021 : 41 hl/ha

Vignoble certifié HVE3 en 2019 – Vineyard certified HVE3



VENDANGES – Harvest :

Merlot : du 07 au 15 septembre 2022 - *From September 07th to 15th, 2022*

Cab. Sauvignon :

du 16 au 27 septembre 2022 - *From September 16th to 27th, 2022*

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 : 9 jours - days

Cuaison des merlots – Merlot vatting time : 20 jours - days

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

ELEVAGE - Ageing :

Entonnage - Beginning : 01 décembre 2022 – *December 1st, 2022*

50% de barriques neuves – *50% of new french oak barrels*

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



CHÂTEAU CROIZET-BAGES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC

JAMES SUCKLING.COM 

92-93

Juicy and nicely fruity with blackcurrant, walnut and light spice character. Medium to full body. Chewy at the end. Should fill in more in the center palate with the élevage.

James Suckling

JEB DUNNUCK

91-94



93-94

Un vin puissant, charnu, dans lequel on retrouve des notes de prunes bien mûres, du cassis et une matière tannique puissante, très relevée, dont les choix d'élevage seront déterminants.

Xavier Lacombe

Terre de Vins

94

Une dégustation crescendo portée par une belle maturité des 65% de cabernet sauvignon, un bouquet appétissant de mûre, myrtille, feuille de tabac, fougère, cèdre, nue bouche assez tonique, très équilibrée, apportant gourmandise et sapidité. Une beauté classique mais incontournable.

Mathieu Doumenge

Jancis Robinson

16

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

92

Silky texture on the opening beats, clear depth to the black fruit, slightly drying tannins that just close things off on the finish but this has Pauillac typicity in spades, with charcoal, graphite and crushed rock character, great stuff.

Jane Anson

tastingbook
Your Personal Wine Professional

92+

Dark purple colour with violet hue and black core. Quite classic nose with ripe fruit reminiscent of dark berries and hints of sloe. Vanilla and mild spices in the background, discreet toasting. On the palate balanced with ripe yet firm tannins and good fruit, hints of mild spices in the finish. Good length.

Markus Del Monego





CHÂTEAU CROIZET-BAGES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



Bettane + Desseauve
EN MAGNUM
LE VIN PLUS GRAND

92

Beau corps, grande couleur, beau nez de cèdre, bien parti pour un grand avenir et certainement à un prix raisonnable. La propriété confirme sa bonne forme du moment.

Michel Bettane

falstaff
BORDEAUX
EN PRIMEUR

92

Deep dark ruby garnet, purple reflections, subtle rim brightening. Delicate nougat, black cherries, some plums, tobacco nuances. Medium complexity, chocolaty, ripe plums, discreet freshness, round and harmonious, offers uncomplicated drinking pleasure.

Peter Moser

ALEXANDRE MA[®]

91-92

Upon my first taste, the prominent notes of oak were evident, yet upon re-tasting the wine at the chateau, the aromas had distinctly unfolded. Rich and luscious on the palate, the wine exuded an abundance of toasty hazelnut and almond, [...] and culminated with a lingering finish [...]. The wine boasted a solid structure, while its succulent texture kept it from feeling heavy. Should the tannins on the finish become even more supple, this wine has the potential to be elevated to new heights. [...].

Alexandre Ma

Le Point

16

Fruits noirs, bouche droite, épicée, tanins serrés, un peu accrocheurs, vin droit, sérieux.

LE FIGARO

Comme une somptueuse robe de courtisane, qui marie velours, soierie et dentelles, le nez capte l'attention avec des arômes intenses de fruits mûrs. La bouche est opulente toujours avec ces notes de fruits presque sucrés. La fraîcheur joue à colin-maillard avec des tanins facétieux dans une matière pleine d'énergie. La finale est savoureuse et gourmande, légèrement piquante comme un trait d'esprit.

Stéphane Reynaud

VALEURS
ACTUELLES

93-94

Bernard Burtschy