

Château Dauzac 2018

Appellation Margaux, Grand Cru Classé en 1855

L'excellence au rendez-vous...

Comme tous les **grands millésimes**, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux, l'un des plus tempéré depuis 1900, avec pour les six premiers mois de l'année une pluviométrie importante, ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Les travaux de recherche menés depuis trois ans au Château Dauzac sur **l'utilisation d'algues contre le mildiou** pour réduire le cuivre ont grandement participé à maintenir notre vignoble dans un **très bon état sanitaire**. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une **maturation complexe et raffinée des raisins**. Les vendanges se sont réalisées du 17 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions avec une **sélection intra parcellaire minutieuse**. Le **respect du calendrier biodynamique** avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a sur ce millésime été appliqué. Les fermentations alcooliques sont réalisées avec **des levures naturellement sélectionnées dans notre vignoble**. La symbiose entre le terroir, les levures et les cépages permet d'avoir une **grande complexité très délicate rarement atteinte précédemment**. La production 2018 est de 45 hectolitres par hectare.

Commentaires de dégustation

Le millésime 2018, d'un niveau de qualité rarement atteint, se caractérise par des notes de cerise mure et épicée avec une très belle concentration et un soyeux exceptionnel des tannins.

Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.



Assemblage : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves profondes

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente nous 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 : 100% en barriques de chêne français (dont 65% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Production du vin certifié 100% VEGAN

Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10
contact@chateaudauzac.com

CHATEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Château Dauzac 2018

Notes & commentaires de dégustation

Yves Beck

92-93/100

« Rouge grenat violacé. Belle intensité du bouquet qui révèle des notes fruitées et florales. Je relève une touche fumée, un peu de bois de réglisse ainsi que des baies noires. Caractère fruité et frais, invitant. La mise en bouche est soyeuse et friande. Le vin dispose de tannins très fins qui se révèlent lentement et qui confèrent une belle assise à l'ensemble du palais. Je retrouve les notes de fraîcheur constatées au nez. Caractère tendu en fin de bouche avec une bonne expression aromatique au niveau de la finale. »

2023 - 2038

Wine Spectator

James Molesworth

92-95/100

JAMES SUCKLING.COM 

93-94/100

« This is very structured and muscular, yet the tannins are so melted and polished. Full-bodied.

Intense. Best ever? »

Terre de Vins

95-96/100

« La distinction des tanins comme signature du millésime, ils sont nombreux et soyeux à l'envie. Bouquet suave et floral, touche de petits fruits noirs, équilibre construit sur la douceur, l'élégance, avec en milieu de bouche une sensation fraîche, tonique. »

Aurore de Dauzac 2018

Appellation Margaux

Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifique où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.

Comme tous les **grands millésimes**, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux et pluvieux ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Les travaux de recherche menés depuis trois ans au Château Dauzac sur **l'utilisation d'algues contre le mildiou** pour réduire le cuivre ont grandement participé à maintenir notre vignoble dans un **très bon état sanitaire**. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une **maturation complexe et raffinée des raisins**. Les vendanges se sont réalisées du 17 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions avec une **sélection intra parcellaire minutieuse**. Le **respect du calendrier biodynamique** avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a sur ce millésime été appliqué. Les fermentations alcooliques sont réalisées avec **des levures naturellement sélectionnées dans notre vignoble**. La symbiose entre le terroir, les levures et les cépages permet d'avoir une **grande complexité très délicate rarement atteinte précédemment**. La production 2018 est de 45 hectolitres par hectare.

Commentaires de dégustation

Apparence : grenat aux reflets violets.

Nez : l'expression du fruit rouge légèrement floral est délicate.

Bouche : d'attaque ronde et souple, belle concentration très équilibrée avec des notes de fruits noirs raffinés. Bonne longueur qui reste fraîche.

Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans,
pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Assemblage : 61% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves fines et sableuses

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

Fermentation en cuves bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation du vin.

Production du vin certifié 100% VEGAN

Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10
contact@chateaudauzac.com

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Le Haut-Médoc de Dauzac 2019

Appellation Haut-Médoc

Ce magnifique petit vignoble de 4 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui confère une complexité où le Cabernet Sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin.

Le millésime 2019 a rencontré des éléments climatiques particuliers que nous avons retranscrit par une présence accrue dans la vigne. Le savoir-faire des équipes et le bon sens paysan nous ont permis de conduire à bien ce beau millésime. Après un hiver alternant période de douceur et période de froid, nous avons eu un débourrement plutôt précoce. La protection phytosanitaire du vignoble est inspirée de la biodynamie avec l'utilisation de plantes locales. La floraison s'est déroulée rapidement grâce à la douceur de fin mai et début juin. Des pluies ont perturbé le bon déroulement de la fleur sur les merlots engendrant un peu de coulure et de millerandage permettant aux grappes d'être plus lâches et aérées, diminuant le rendement au profit de la qualité. Puis fin juin et courant juillet une période de canicule s'est installée dans le Sud-Ouest. Cette canicule, couplée à un manque d'eau superficiel, a permis à la vigne de développer un léger stress hydrique, bénéfique pour stopper la pousse et favoriser la maturité des raisins. Une sélection dans le vignoble des grappes par nos équipes fin juillet a permis d'éliminer les raisins déséquilibrés et homogénéiser la véraison. Début des vendanges le 17 septembre pour se terminer le 10 octobre 2019. Le respect du calendrier biodynamique avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a été appliqué comme c'est le cas depuis de nombreux millésimes. La sélection intra parcellaire a été optimisée avec le bachimètre.

Commentaires de dégustation

Couleur rouge rubis intense, nez fin de fruits rouges (cerise), bouche ample et équilibrée. Les tannins droits du cabernet sauvignon sont bien fondus.

Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Assemblage : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Surface en production : 4,1 hectares

Type de sol : Croupes de graves

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 69% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit-Verdot

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

Fermentation en cuves inox thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Élevage : pendant 12 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

- Production du vin certifié 100% VEGAN -

Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10
contact@chateaudauzac.com

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

