

Château Dauzac 2019

Appellation Margaux, Grand Cru Classé en 1855

Raffinement et complexité

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

Château Dauzac 2019 est un vin avec un éclat du fruit exceptionnel. Très équilibré, la densité des tannins qui le composent ont un raffinement et une élégance rarement atteints.

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.



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

Assemblage : 73% Cabernet Sauvignon, 27% 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 : 35-40 ans

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

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

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

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

Fermentation alcoolique : sans Souffre avec des levures naturelles de sélection à notre vignoble ; réalisée 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 66% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Degré alcoolique : 14% vol.

- Production du vin certifié 100% VEGAN -

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



Château Dauzac 2019

Notes et commentaires de dégustation

JAMESSUCKLING.COM 

94-95/100

« C'est linéaire et tendu avec une très belle concentration de tannins, de fruits rouges et de chocolat noir. Ample et long. Très charpenté et structuré avec des tannins qui s'intègrent bien au vin. Mieux que le 2018. »

Yves Beck

92-94/100

« Pourpre violacé soutenu. Superbe bouquet, complexe et intense. Nuances de cassis et de groseilles suivies de rafraîchissantes notes d'eucalyptus et de bois de réglisse. En bouche le vin est crémeux et friand. Il concilie rondeur, fraîcheur et est doté de tannins fins et bien intégrés qui ont la substance nécessaire pour être en harmonie avec la race de la structure. Belle intensité aromatique, finale fruitée et persistante. Un Dauzac de caractère ! Consommation 2024-2044. »

O.P - Meilleur Sommelier du Monde

« Le nez se montre précis et encore primaire mais le coté floral et épicé que nous retrouvons sur les parcelles en 2019 est aussi présent. Un coté pivoine, épices douces amène de la finesse. Le profil aromatique fait un tantinet bourguignon. Le boisé est pour le moment nuancé. La bouche affiche une belle identité avec un volume et une belle amplitude tout en gardant ce coté aérien et peu extrait de la matière. C'est un vin hyper sapide avec une trame de tanin aboutie. L'ensemble affiche un beau compromis entre maturité et finesse. »

Terre de Vins

95/100

« Le nez est très expressif sur la figue, le cèdre et la grosse cerise noire. L'attaque est très riche, c'est une boule de fraîcheur, le fruit tapisse la bouche, les tanins travaillent en largeur pour une finale toastée avec de douces notes de vanille. Beaucoup de plaisir. »

VertdeVin

95/100

« Le nez est fruité, gourmand, élégant et offre de la complexité, un joli fruit précis/juteux. On y retrouve des notes de fraise charnue, de cerise griotte charnue/juteuse et plus légèrement de mûre associées à des touches de framboise sauvage ainsi qu'à des pointes de violette, de poivre de cuben, d'épices douces ainsi qu'à une imperceptible pointe de réglisse et de bergamote. La bouche est fruitée, gourmande, élégante et offre une jolie définition, un joli fruit mûr/juteux/pulpeux, une fine fraîcheur ainsi qu'une trame fine acidulée et une jolie finesse de la guideline. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/charnu, de cerise noire et plus légèrement de fraise associées à des touches de framboise, de réglisse ainsi qu'à de très fines pointes de fleurs, de réglisse, de bergamote et à une imperceptible pointe de grillé. Une imperceptible pointe de café sur la persistance.»

JEAN-MARC UARIN

92/100

« Couleur sombre, intense, pourpre et belle. Nez fruité, mûr, subtil et même profond. Immédiatement charnu dès l'entrée en bouche, avec un toucher délicat, du goût et un corps fondant, le vin se développe, aromatique, savoureux, sur une belle longueur relevée par une touche de nervosité et sans angle. Assemblage : 73% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot. Production du vin certifié 100% Vegan. 2028-2050 »

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSE EN 1855

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

