

# Bacchus de Dauzac 2017

## Appellation Margaux

Bacchus et le Christ réunis ? Impensable à l'époque ! Et pourtant c'est bien Bacchus que les moines priaient pour produire ce vin divin. La cuvée Bacchus de Dauzac rend hommage aux propriétaires du Bourdieu de Dauzac, les moines bénédictins de l'abbaye de St Croix de Bordeaux qui dirigeait le domaine en 1545. La parcelle dédiée à Bacchus, issue de graves fines et d'une terre sableuse, fait face à l'ancienne boulangerie du domaine. D'une belle élégance, ce vin révèle des notes de fruits rouges et d'épices.

Un hiver plutôt sec et ensoleillé suivi d'un mois de mars doux ont permis aux premières feuilles de vigne d'être très précoces. Les fortes gelées printanières dans le bordelais de fin avril ont épargné l'ensemble du vignoble de Château Dauzac dont la croupe de graves se trouve à proximité du fleuve. Le mois de mai a été doux, la floraison fin mai a été rapide et homogène. L'été avec des températures moyennes a été marqué par un déficit hydrique. Les premières pluies de septembre ont été inquiétantes mais encore une fois la situation géographique de Château Dauzac entre le fleuve et la forêt à imposer des couloirs d'air aux nuages et a limité les pluies durant la récolte. Les vendanges ont été rapides, nous avons débuté les Merlots le 14 septembre pour finir les Cabernets Sauvignon le 4 octobre. Une récolte très homogène avec une maturité optimum. Le travail minutieux de sélection intra parcellaire nous a permis des vinifications de haute précision.

### Commentaires de dégustation

*Apparence* : rouge vif aux reflets pourpres.

*Nez* : le nez fruité est souligné par des notes d'épices.

*Bouche* : l'attaque est pleine et soyeuse. On devine immédiatement la race du vin équilibré et complexe.

Un Margaux ciselé avec une belle fraîcheur en finale.

### 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 20 ans.



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

*Assemblage* : 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

*Surface en production* : 42 hectares

*Type de sol* : Croupes de graves à dominance argileuses

*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 caquettes 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

*Elevage* : traditionnel durant 15 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Production du vin certifié 100% VEGAN

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

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

