

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2001

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2001

Les conditions climatiques du millésime
2001 ont été marquées d'abord par un
hiver particulièrement pluvieux.



Appellation: Margaux.
Château: Château Dauzac.
Surface en production: 42,00 hectares.
Type de sol: Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.
Porte-greffes: 101-14, Riparia Gloire et 3309.
Engrais: Fertilisation biologique.
Densité de plantation: 10000 pieds à l'hectare.
Age moyen des vignes: 25-30 ans.
Encépagement de la propriété: Cabernet Sauvignon 60%/Merlot 40%.
Type de taille: Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges: Manuelles.
Fermentation: Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc. Température de fermentation: 28°C.
Malolactique: Oui.
Élevage: Pendant 15 mois en barriques (50-80% neuves suivant millésime) avec soutirage selon la dégustation du vin.
Collage: Au blanc d'œuf.
Potentiel de vieillissement: S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLESIME 2001

Style de vin: Riche et gourmand.
Météo: Les conditions climatiques du millésime 2001 ont été marquées d'abord par un hiver particulièrement pluvieux. D'octobre 2000 à mars 2001 les précipitations se sont élevées à 1004 mm, soit presque le double de la moyenne des vingt dernières années et dépassant même la normale annuelle (886 mm). En plus des pluies abondantes, l'hiver a également été relativement chaud en moyenne +1,8°C. Cette douceur hivernale a entraîné un démarrage précoce de l'activité de la vigne, avril fût comme les mois précédents, pluvieux +58 mm, vers le 20 avril des températures très basses avec des risques de gelée sans conséquence pour le vignoble de DAUZAC. Au cours des mois de mai et de juin, les températures ont été supérieures aux normales et les précipitations nettement inférieures 50%. La floraison a débuté fin mai. Elle a été rapide et homogène. Les pluies sont revenues au mois de juillet pendant lequel on a relevé 103 mm d'eau soit deux fois plus que la normale, les températures ont été

fraîches durant les vingt premiers jours et au contraire chaudes et sèches la dernière semaine. Le mois d'août fut chaud et moyennement pluvieux. Le début de la maturation fut relativement lent à démarrer en raison de l'alternance des pluies et de la chaleur.
Assemblage: Cabernet Sauvignon 64% Merlot 36%.
Oenologue consultant: Jacques Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence: Coloré, grenat intense.
Nez: Notes de grillé et de torréfaction, d'une grande finesse, fruits murs.
Bouche: Concentré, puissant, ample, des tannins ronds et pleins, belle finale.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2012 – 2025

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Fromages
- Viandes rouges
- Desserts au chocolat