CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2004

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2004

—

**Richesse des tanins et infinie souplesse font de ce vin une exquise énigme.
À la fois puissant et délicat, le vin de Dauzac ne triche jamais et étonne toujours.
Il sait merveilleusement bien vieillir.**

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 : 10 000 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 en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.
Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.
Température de fermentation : 27 °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 25 ans.

MILLÉSIME 2004

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : Ce millésime arrive à la suite du 2003 qui a été marqué par une petite récolte en raison de la sécheresse et des températures estivales très élevées. En 2004, dès la floraison nous avons été surpris par la fertilité des bourgeons et par la taille des grappes. Le débourrement a débuté en avril mais la végétation ne s'est pas développée en raison de la pluie et du froid. Le mois de juillet a été caractérisé par une bonne luminosité, des pluies faibles mais une température tout à fait moyenne, excepté quelques pics en fin de mois autour de 32° C. C'est l'inverse pour le mois d'août, les pluies ont été importantes, l'ensoleillement et la température n'ont pas été très élevés. Le mois de septembre a été agréable avec un bon ensoleillement et des nuits fraîches qui ont empêché le développement de la pourriture. Les vendanges ont débuté le 24 septembre pour finir le 16 octobre.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 52 % Merlot 48 %
Œnologue Consultant : Eric Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Rouge grenat sombre, profond. Couleur intense.
Nez : Nez intense, sur des notes de fruits mûr, griotte et une touche de violette. On retrouve également des notes épicés et des notes grillées, toastées et de chocolat.
Bouche : L'attaque est ronde et velouté, le vin est souple et puissant. On commence à percevoir des arômes flatteurs d'évolution comme le pruneau. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez ; les notes grillées, toastées, de fruits rouges et noirs. C'est un vin chaleureux et complexe qui se laisse apprécier sur sa belle longueur en finale. A boire de maintenant à 10 ans voir plus pour les amateurs de vins matures.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2012 – 2020

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches ; pigeon
- Gibier
- Viandes rouges grillées
- Fromages