

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE
CHÂTEAU DAUZAC
MILLÉSIME
2006

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2006

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
Âge 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 20 ans

MILLÉSIME 2006

Style de vin : ample et complexe
Météo : Si la fraîcheur et la pluie marquèrent le premier trimestre (pluies de mars 3 à 4 fois supérieures à la normale), 2006 fut avant tout une année chaude (au 2^e rang des années les plus chaudes depuis 1950) avec un épisode de canicule au mois de juillet et un mois de septembre très doux et sec.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 62%, Merlot 38%.

Cœnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Superbe robe rouge sang. Profond et sombre avec des reflets grenats.
Nez : Arômes très fruités (myrtille, cassis, mûre) soulignés par des notes empyreumatiques soutenues (tabac, fumée, grillée, réglisse). Le cuir est aussi présent.

Bouche : La richesse de la bouche est remarquable, conciliant à la fois souplesse et concentration. Les tanins sont denses et particulièrement serrés. La finale ample, suave, est d'une grande longueur. Boisé, vanillé et chocolat concluent cette persistante finale. Sompoteux. À garder 10 ou 15 ans. À déguster simplement autour d'un pigeon fermier ou d'une entrecôte de charolais à la poêle.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2010 - 2020

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—
www.chateaudauzac.com



Autre :

01.11.2012 - Note: 16/20

Guide des vins du Wine & Business Club 2013 (Alain Marty)

Bettane et Desseauve:

15.01.2011 - Note : 15,5/20

Guide des meilleurs vins de France.

Le 2006 confirme son statut de « surprise du millésime ». Le vin n'a rien perdu de son intensité, avec toujours la marque d'un fruit éclatant.

Bettane et Desseauve:

01.09.2010 - Note: 16,5/20

Coloré, intense, raisin parfaitement mûr, velouté, charnu, une des belles réussites du millésime, plutôt rares à Margaux. 2016 à 2024.

Decanter:

01.11.2009 - Note: Note : ●●●●●

Bien construit, un fruité mur, sain, plaisant. Déjà solide, encore un peu timide. Discrètement passionnant. De la matière, rustique et charpenté, le fruit est bien mur, l'acidité bien équilibrée. Pas le côté raffiné des Margaux, mais de la longueur, de la classe, de la qualité. À partir de 2014. (Steven Spurrier)

La Revue du Vin de France :

01.09.2009 - Note: 17/20

Grands crus 2006 - Ce millésime affirme une fois encore un retour au premier plan de château Dauzac. Il affiche une superbe couleur avec une expression de fruit magnifique et une bouche ample. Grande suavité des tanins, avec du moelleux en finale dans un registre de fruits rouges, avec une très belle bouteille révélatrice d'un beau terroir.

Le Guide Hachett:

01.09.2009 - Note: ●●●●

Ce cru est un haut lieu de l'histoire viticole, c'est ici que fut mise au point la bouillie bordelaise. D'une teinte grenat foncé, ce 2006 développe un bouquet généreux et complexe allant des notes empyreumatiques à la confiture de cerises noires, en passant par le cuir et la réglisse, avant de montrer sa matière charnue et puissante. À attendre au moins 5 ans.

La Revue du Vin de France :

01.09.2009 - Note : 17/20

Guide d'achat des crus. Ample et fruité, raffiné.

Autre :

30.06.2009

Tasted (wine guide) - De légères notes fumées, baies rouges fraîches, épices sèche, la bouche est plutôt légère, très fraîche, présence des tanins, finale assez longue, encore fermé, a besoin de vieillir en bouteille. (Andreas Larsson)

Guide Hubert :

30.05.2009

Nez riche, complexe, avec un joli fruit mûr et d'élégantes notes boisées, bouche dense, riche, avec de beaux tanins, du fruit, de la fraîcheur et une excellente persistance aromatique.

The Wine Advocate :

30.03.2009 - Note: de 87,00/100

Un Margaux robuste et monolithique, puissant et fruité mais doté d'une personnalité basique et droite. Beaucoup de matière, mais un manque de complexité, de charme et d'équilibre. À boire entre 2012 et 2024. (Robert Parker).

NOTATIONS ET AVIS

—
www.chateaudauzac.com



The Wine Enthusiast :
30.03.2009

Superbes arômes de groseille, de framboise et d'épices indiennes. Charnu, aux tanins ultra fins, finale longue. Très, très joli vin. Le meilleur que ce domaine ait jamais produit. (James Suckling)

Autre :

01.02.2009 - Note : 17/20

Bordeaux Aujourd'hui - Arômes d'une grande élégance, très purs. Le vin est plein, riche, fin long, raffiné et droit. Superbe potentiel de garde pour ce château de 40 hectares conduit par Christine Lurton de Caix, fille d'André Lurton.

Gault et Millau :

01.04.2008 - Note : 15,5/20

Bettane et Desseuve :

01.04.2008 - Note : 15,5/20

Guide 2008 les meilleurs vins de France
Le 2006 apparaît comme une très belle surprise du millésime, avec une bouche d'une superbe amplitude et un fruit très gourmand

Decanter :

05.07.2007

Couleur intense, du Cabernet mûr dense et concentré, un peu herbacé, du boisé fumé, c'est un bon vin solide qui vieillira bien. 2013 - 2025.

La Revue du Vin de France :

12.06.2007 - Note : 16 à 17/20

Nez élégant qui mêle des notes de fruits et de boisé fin. La bouche possède une magnifique amplitude, avec un fruit riche.

Gault et Millau :

01.06.2007 - Note : 17/20

Bordeaux primeurs 2006.

Vin à la robe éclatante, avec des reflets et un dégradé pourpre et pivoine. Le nez est très parfumé sur une trame florale et fruitée qui lui donne un style aérien. A l'aération l'élevage apparaît avec de jolies notes épicées.

On a apprécié sa rondeur et son velouté en bouche. On retrouve en finale des notes de tabac blond. Le millésime est réussi à Dauzac.

À boire avant 2020/22.

Le Point :

01.06.2007 - Note : 15/20

Fruits noirs, vanille, bouche ronde en attaque, serrée ensuite, une bonne matière mais qui demande à se fondre. Tous les éléments de l'assemblage ne sont pas encore en place. Notamment le Merlot, qui devrait s'épanouir à l'élevage et apporter de la rondeur. O=2015 G=20 ans.

Bettane et Desseuve :

11.05.2007

Tast Pro/le goût des meilleurs vins. Impeccable sur le plan technique, très équilibré, ferme mais sans lourdeur, tanins très élégants, il a parfaitement concilié la fraîcheur et la nervosité natives du millésime et la maturité avancée du raisin.
(Bettane et Desseuve).