

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE
CHÂTEAU DAUZAC
MILLÉSIME
2007

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2007

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 2007

Style de vin : ample et complexe
Météo : 2007, frais et humide de mai à août, ne fut pas particulièrement favorable à la maturation des cépages rouges. Le beau mois de septembre, chaud et relativement sec, permit d'étaler la récolte pour atteindre une maturité parfaite.

Assemblage :

Cabernet Sauvignon 57%, Merlot 43%.

Cœnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Dans le verre, le vin est sombre et profond.

Nez : Dauzac montre en 2007 l'étendue de sa palette aromatique. Cuir, grillé, fruit mûr, café, tabac, moka, fruit noir se mélangent dans un assemblage délicat.
Bouche : Ce vin paraît comme opulent dès la mise en bouche. Une attaque franche, portée par des notes de mûre, de cassis, de vanille témoigne de sa jeunesse, et de son très bel avenir. Il est d'une grande structure, très racé. Il est porté tout au long de sa persistante finale par des saveurs de chocolat. Il sera merveilleux dans 3 ou 4 ans sur des viandes rouges ou du gibier.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2012 - 2025

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—
www.chateaudauzac.com



Autre :

01.12.2012

Gala Gourmand - Robe très sombre et nez stylé de fruit rouge et de cèdre, bonne attaque sur un fruit franc, vanillé juste ce qu'il faut, suite droite et habilement structuré. Un cru classé abordable qui allie finesse et puissance, et qui sera tout à fait à l'aise avec le chapon de Noël ou l'agneau rôti.

Autre :

01.11.2012 - Note : 16/20

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

Bettane et Desseave :

15.0.2011 - Note : 15,5/20

Guide des meilleurs vins de France - Le 2007 se montre plus tendre et immédiat, on le boira rapidement.

La Revue du Vin de France :

03.09.2010 - Note : 15,5/20

Nez légèrement réduit mais fin. Belle énergie en bouche, avec de l'intensité et une minéralité affirmée. Long.

Le Guide Hachette :

02.09.2010 - Note : ●●

Un joli terroir de graves, un encépagement typiquement médocain, une bonne conduite de la vigne (vendanges en clayettes, notamment) et un travail soigneux au chai expliquent la régularité

de ce cru. Cette constance se confirme une fois encore avec ce 2007 rubis éclatant qui exprime de subtils parfums de fruits noirs relevés d'une pointe de grillé. Les mêmes arômes se retrouvent au palais où ils s'allient aux tanins enrobés pour composer un ensemble souple, équilibré et assez gourmand. On patientera néanmoins avec profit encore deux ou trois ans.

Bettane et Desseave :

01.09.2010 - Note : 16,5/20

Le Grand Guide des Vins de France - Une robe splendide, un gras dans la texture rarissime à Margaux en 2007, beaucoup de vitalité et de complexité, extrêmement bien fait. 2015 à 2022.

The Wine Enthusiast :

01.04.2010 - Note : 87,00/100

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

Gilbert et Gaillard :

30.06.2009 - Note : 95,00 / 100

Robe grenat plutôt soutenue. Nez très épicé, de cannelle, d'épices douces. En bouche beaucoup d'ampleur, de soyeux, d'expression. Très belle bouteille, en progrès constants.

La Revue du vin de France :

01.09.2009 - Note : 16,5/20

Guide d'achat des Crus - Bien structuré, avec de la densité.

L'express :

01.07.2008

Hors Série / Guide d'achat de Bettane et Desseave - Nez épicé et précis, plus de corps que la moyenne, texture ferme, tannin très franc, un vin très bien fait comme d'habitude, et qui devrait considérablement s'affiner dans du bon bois.

La Revue du vin de France :

01.06.2008 - Note : de 15 à 16/20

Grande réussite

Vinifera :

01.06.2008 - Note : ●●●●

Robe soutenue. Le nez est marqué par un boisé assez présent. Fruits rouges. Peu d'intensité. Bouche à la saveur diffuse, fuyante. Fluide sans sève. Finale avec quelques notes de cerise et tannins extraits judicieusement. Il vaut surtout par sa pulpe, sa texture mais manque un peu de fond.

The Wine Spectator :

01.04.2008 - Note : 86,00 à 89,00/100

Un bon cru pour ce millésime, moyennement charpenté à charpenté, tanins soyeux, finale assez longue. (James Suckling).