

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE  
CHÂTEAU DAUZAC  
MILLÉSIME  
2011

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

# CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2011

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 classique raisonnée  
**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 :** 28 à 30 °C  
**Malolactique :** Oui  
**Élevage :** Pendant 12 mois en barriques

(50-80% neuves suivant millésime) avec soutirage trimestriel  
**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 2011

**Style de vin :** Riche et Puissant  
**Météo :** Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.  
**Assemblage :** Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%.  
**Cœnologue Consultant :** Eric Boissenot

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Apparence :** Pourpre très profond, il est dans la lignée de ces grands vins de Château Dauzac, produits ces dernières années.  
**Nez :** On remarque immédiatement la puissance de ses arômes, riche de promesses.

Dauzac se rapproche aujourd'hui des locomotives de l'appellation, et la densité de ce millésime lui permettra de se retrouver en pleine lumière dans quatre ou cinq ans, après la première phase du vieillissement en bouteilles. Bâti pour la garde, il conservera la complexité aromatique (grillé, réglisse) qui est remarquable aujourd'hui.  
**Bouche :** La structure tannique est elle aussi ample et puissante, et le boisé bien maîtrisé. L'équilibre est parfait, et il permettra une accessibilité prochaine à ce Cru Classé. Idéalement, des viandes rouges grillées lui seront associées. On pourra aussi tenter une canette rôtie ou un chapon en sauce...

## PÉRIODE DE CONSOMMATION 2013 - 2026

## NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier, légumes, fromages
- Salades composées
- Viandes rouges

# NOTATIONS ET AVIS

—  
[www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com)



**Bettane et Desseave :**  
01.09.2013 - Note : 16,50/20

**Le Guide des vins de France 2014 :**  
Plutôt strict et tendu, bien construit en bouche, beaucoup de droiture, un médoc classique plus qu'un margaux dans le style.

**Bettane et Desseave :**  
01.09.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20

**Le Guide des vins de France 2013 :**  
Bien construit, moins nuancé que d'autres, tanin ferme, pas encore suffisamment affiné ce qui n'est vraiment pas grave pour un vin commençant à peine son élevage, et c'est bien là la limite de l'exercice de dégustations aussi précoces.

**Gilbert et Gaillard :**  
01.07.2012 - Note : 90,00/100  
Grenat intense. Fruits rouges mûrs au nez (framboise, cerise). Opulent, puissant, l'attaque est chaleureuse et fondue. Bonne extraction des tanins, robuste, finale tendue. Notes de réglisse et prune mûre.

**La Revue du Vin de France :**  
01.05.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20  
Le 2011 est d'une bonne densité, suave

et soyeux. Le cru, qui privilégie les cabernets dans l'assemblage final, gagne en densité, sans perdre sa finesse. Bel éclat de la finale.

**Jancisrobinson.com :**  
01.05.2012 - Note : 15,50/20  
Rouge cerise foncé. Des fruits noirs au nez, pas encore très expressif mais certainement mûr. Assez sec en bouche, les tanins sont un peu farineux et empêchent le vin de couler librement en finale. Boire 2017-2027.

**Autre :**  
19.04.2012 - Note : 15,50/20

**Julia Harding MW**  
Rouge cerise foncé. Des fruits noirs au nez, pas encore très expressif mais certainement mûr. Assez sec en bouche, les tanins sont un peu farineux et empêchent le vin de couler librement en finale. Boire 2017-2027.

**The Wine Spectator :**  
01.04.2012 - Note : de 89,00 à 92,00/100  
Vigoureux et bien défini, des notes bien tranchées de prune de Damas, tarte de Linz, épices douces. La finale est musclée, grillée, mais étayée par une structure tout à fait adéquate. (James Molesworth).

**The Wine Enthusiast :**  
01.04.2012 - Note : de 89,00 à 91,00/100  
Maigre à l'attaque, révèle ensuite des tanins fermes, voire austères, s'ouvrant sur des notes riches de mûre. Cette intensité sombre présage un potentiel de vieillissement important pour un vin qui gardera son sérieux. (Roger Voss).

**Decanter :** 01.04.2012 - Note : 16,50/20  
Note : ●●●●●

Du cassis mûr, bonne concentration, robuste et un peu rustique, mais très bonne définition, du potentiel. À boire 2015-2025.

**Tast :** 01.04.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20

Bien construit, moins nuancé que d'autres, tanin ferme, pas encore suffisamment affiné ce qui n'est pas vraiment grave pour un vin commençant à peine son élevage, et c'est bien là la limite de l'exercice de dégustations aussi précoces.