

# COMTE DE DAUZAC

## 2022

### MARGAUX



Jean-Baptiste Lynch, propriétaire emblématique du Château de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé de Margaux, fut nommé Comte de l'Empire en 1810 par Napoléon Bonaparte. Ce vin, à l'image de ce personnage, se dévoile par sa pureté, ses arômes de fruits rouges et des tanins de velours.

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Le millésime 2021 a requis patience et investissement. Nous avons travaillé sans relâche pour protéger nos vignes de la pression maladie. Le millésime commence par un hiver particulièrement doux et pluvieux. Le débourrement est homogène et précoce mais un printemps très froid va faire perdre cette avance. Durant l'épisode de gel d'avril, les vignes du Château Dauzac ont été protégées par leur proximité avec l'estuaire de la Gironde qui agit naturellement comme régulateur thermique. La floraison débute autour du 25 mai dans des conditions climatiques idéales chaudes et sèches. Le mois de juin est particulièrement pluvieux, environ 127% de pluie supérieure à la moyenne. La floraison en sera parfois affectée, avec des traces de coulure et de millerandage. L'été froid et humide oblige à une vigilance de tous les instants. La pression mildiou s'accroît et se révèle plus intense. Limiter son développement aura été un des objectifs les plus importants de cet été. La véraison se fait attendre due au manque de 20% d'ensoleillement, tandis que les températures demeurent fraîches et en deçà de la moyenne. Il faudra attendre entre le 15 et le 20 août pour observer une véraison homogène. Les vendanges commencent le 22 septembre par nos parcelles de merlots plus précoces pour terminer le 13 octobre par nos grands cabernets sauvignons qui ont pu profiter des jours ensoleillés après l'épisode pluvieux du début octobre. Une sélection intra-parcellaire et un tri rigoureux de la vendange ont permis de réaliser une vinification de grande qualité. Les équilibres de maturité rappellent ceux des grands millésimes du siècle dernier : des arômes de fruits croquants, beaucoup de finesse et une grande longueur en bouche. On retrouve la fraîcheur et la structure qui ont fait la renommée de Bordeaux par le passé.



**APPELLATION**  
Margaux

**ASSEMBLAGE**  
57 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon,  
3 % Petit Verdot

**SURFACE DE PRODUCTION**  
42 hectares

**TYPE DE SOL**  
Croupes de graves fines et sableuses

**PORTE-GREFFES**  
101-14, Riparia Gloire et 3309

**ENGRAIS**  
Fertilisation biologique

**DENSITÉ DE PRODUCTION**  
10 000 pieds à l'hectare

**AGE MOYEN DES VIGNES**  
35-40 ans

**TYPE DE TAILLE**  
Guyot double avec ébourgeonnement

**VENDANGES**  
Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant  
et après éraflage

**VINIFICATION**  
Utilisation d'un chai gravitaire

**FERMENTATION ALCOOLIQUE**

En cuve bois et inox isolées et thermo-régulées.  
Température de fermentation 28°C

**MALOLACTIQUE**  
Oui

**COLLAGE**  
Si besoin avec des protéines végétales

**ELEVAGE**  
45 % en barriques de chêne français (dont 20 %  
neuves) pendant 12 mois et 55 % en foudres de  
chêne français.

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
14 % Vol.

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**  
Le nez est floral avec des notes de fruits rouges  
frais. Des tannins présents mais soyeux qui  
portent une jolie longueur.

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT**  
S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour  
vieillir jusqu'à 20-30 ans.

**PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN**



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde  
www.chateaudauzac.com