

COMTE DE DAUZAC

2021

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

62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION

42 hectares

TYPE DE SOL

Argilo-graveleux sur roche calcaire et coteau abrupt

PORTE-GREFFES

101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS

Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION

10 000 pieds à l'hectare

TYPE DE TAILLE

Guyot double avec ébourgeonnage

VENDANGES

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

VINIFICATION

Utilisation d'un chai gravitaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

En cuves bois et inox 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

13% vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le millésime 2021 est d'un rouge vif aux reflets rubis. Le nez est marqué par les fruits rouges avec une expression légèrement florale. Belle présence en bouche avec une attaque ronde et souple ; très belle concentration avec des notes de fruits noirs croquants

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans