

LABASTIDE DAUZAC

2021

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Produit sur des parcelles à dominance argileuse propices à l'expression du Merlot et à la fougue du Cabernet Sauvignon, Labastide Dauzac se distingue par son élégance et son côté fruité.

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

54% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot,
1% Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION

42 hectares

TYPE DE SOL

Croupes de graves à dominance argileuses

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 ébourgeonnage

VENDANGES

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

VINIFICATION

Utilisation d'un chai gravitaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

En cuves inox 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
chênes français

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Son apparence est rouge vif aux reflets pourpres.
Le nez est fruité et intense. La bouche est
enveloppante et bien construite avec des
tannins soyeux et des notes boisées bien intégrées.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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



Château Dauzac

1 Av. Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com