

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC

2021

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Ce magnifique petit vignoble de 4 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui confère une complexité où le Cabernet Sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin.

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
86% Cabernet Sauvignon, 14% Merlot

SURFACE DE PRODUCTION
4,1 hectares

TYPE DE SOL
Croupes de graves

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 cuve inox thermo-régulées. Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE
Oui

COLLAGE
Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE
Traditionnel durant 12 mois avec soutirage selon la dégustation

DEGRÉ D'ALCOOL
13% Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION
Son apparence est rouge intense aux notes sombres. Le nez intense est marqué par des notes de fruits rouges légèrement poivrées. Très bel équilibre en bouche avec un joli mariage de fruits mûrs et de tannins élégants.

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