

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC

2022

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.

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



APPELLATION

Haut-Médoc

ASSEMBLAGE

80 % Cabernet Sauvignon, 20 % 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

14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est frais marqué par du fruit légèrement épicé. La bouche est un bel équilibre entre des fruits croquants et des tannins soyeux.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

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

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC

JAMES SUCKLING.COM 

91 - 92

*Structure tannique ferme et profonde
avec une finale juteuse et fruitée.*

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

91

*Concentration bien définie, fruits profonds
de prune et de cassis, un vin très agréable.*