

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC

2023

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 produites 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.

La vigne a démarré plus précocement qu'au cours des dernières décennies. Cette année, les gels de printemps ont été faibles et ont épargné nos parcelles. Le printemps, plus chaud que la moyenne, nous permet une magnifique floraison qui débute à la fin du mois de mai. Jusqu'au début de l'été, les conditions climatiques ont été douces et très humides. Cette équation a imposé à nos équipes une surveillance précise et sans relâche. Différentes tisanes de plantes sont utilisées à chaque traitement pour renforcer les défenses de la vigne permettant ainsi de protéger efficacement notre vignoble. La véraison commence doucement à la fin de la première quinzaine de juillet pour prendre fin début août. Radicalement différent du mois de juillet, le temps au mois d'août devient sec avec des températures normalement chaudes. Les conditions s'intensifient au mois de septembre avec plusieurs semaines au-dessus des 40°C couplées à des nuits chaudes. Nous vendangeons alors nos parcelles à partir du 11 septembre pour finir le 27 sous des conditions climatiques optimales. Les jus sont concentrés et riches, mais avec de très belles acidités qui seront garantes d'un grand potentiel de vieillissement.



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

ÂGE 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

ÉLEVAGE

Traditionnel durant 12 mois avec soutirage selon la dégustation

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

D'un rouge intense aux notes sombres, le nez dévoile des notes de fruits rouges intenses et légèrement poivrées. Un très bel équilibre en bouche avec un joli mariage de fruits mûrs et de tanins élégants.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 10 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

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