

FRANC DE PIED

2021

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



L'estuaire de la Gironde, caressé par le rythme lent et régulier des marées, offre un univers lumineux et tempéré issu de la rencontre fertile entre terre et mer. Originel, ce 100% Cabernet Sauvignon, planté en franc de pied sur les terres de Château Dauzac, prend racine dans des graves fines et profondes en cultivant son histoire comme un jardin.

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

100% Cabernet Sauvignon franc de pied

SURFACE DE PRODUCTION

55 ares

TYPE DE SOL

Croupes de graves fines et sableuses

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 dolias.

Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE

Oui

COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE

15 à 18 mois en dolias suivant la dégustation

DEGRÉ D'ALCOOL

12.5% Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est très frais et complexe de fruits rouges et noirs croquants accompagnés d'un bouquet floral.

Ce vin marque par sa minéralité éclatante qui donne une salivation et une longueur en bouche très importante. Le touché de bouche est aérien avec une structure tanique qui s'exprime tout en finesse et en délicatesse.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 40-50 ans

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN



Château Dauzac

1 Av. Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com