

Château Dauzac 2017

Appellation Margaux, Grand Cru Classé en 1855

De mémoire de vigneron les années en 7 réservent toujours des surprises...

Un hiver plutôt sec et ensoleillé suivi d'un mois de mars doux ont permis aux premières feuilles de vigne d'être très précoces.

Les fortes gelées printanières dans le bordelais de fin avril ont épargné l'ensemble du vignoble de Château Dauzac dont la croupe de graves se trouve à proximité du fleuve. Le mois de mai a été doux, la floraison fin mai a été rapide et homogène. L'été avec des températures moyennes a été marqué par un déficit hydrique. Les premières pluies de septembre ont été inquiétantes mais encore une fois la situation géographique de Château Dauzac entre le fleuve et la forêt à imposer des couloirs d'air aux nuages et a limité les pluies durant la récolte. Les vendanges ont été rapides ; nous avons débuté les Merlots le 14 septembre pour finir les Cabernets Sauvignon le 4 octobre. Les grands terroirs ont été vendangés principalement en jours fruit du calendrier biodynamique. Une récolte très homogène avec une maturité optimum. Le travail minutieux de sélection intra parcellaire nous a permis des vinifications de haute précision.

Commentaires de dégustation :

Avec un très bel équilibre, le 2017 joue le raffinement et la complexité.

Un fruit frais et pur laisse la place à une bouche pleine et ronde où les fruits rouges et les épices excellent.

La minéralité du Cabernet Sauvignon amène une note de fraîcheur permettant à la belle trame tannique de structurer une fin gourmande.

Nos suggestions :

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement :

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.



Assemblage : 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

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 pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente.

Température de fermentation 28°C

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : 100% en barriques de chêne français (dont 65% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Production du vin certifié 100% VEGAN

Château Dauzac 2017

Notes et commentaires de dégustation

vinous

90 – 93

« The 2017 Dauzac was picked from 17 September and finished at the end of the month. Matured in 65% new oak it has a surprisingly intense black cherry, blueberry and violet, a vivacious bouquet that I hope is in situ once this is bottled. The palate is medium-bodied with dense black fruit, wild strawberry, quite grippy in the mouth with a structured but elegant finish. Don't under-estimate this Margaux because under Laurent Fortin the team produced a delightful Margaux.--Neal Martin »



16,5-17

« Ce très beau margaux possède de la sève, une distinction de fruit et une très belle qualité de tanins. Admirable densité, tension et persistance. Complet »

Robert Parker
WINE ADVOCATE

90-93

« Pure, with a streak of iron adding some tension to the mix of damson plum and red currant flavors. A light floral hint weaves over the top. Fresh acidity.—J.M. »

JAMES SUCKLING.COM 

92-93

« En bouche, une belle structure tannique se construit sur une dominante de fruits noirs. De la vigueur et une belle longueur en bouche. Un vin de précision. Serait-il meilleur que le 2016 ? »



94

« Le nez est joliment aromatique, élégant, racé et offre une jolie finesse du grain. La bouche est fruitée, élégante et offre de la délicatesse, de l'harmonie, une jolie rondeur. Les tanins sont fins, élégants et légèrement fermes. »

Wine Spectator

90-93

« Un vin pur, révélant des arômes de groseilles et quetsches et une légère note florale qui réveille la bouche. Acidité fraîche.--James Molesworth »

bettane +
desseave

16,5

« Très droit, intense, un rien durci pour le moment par ses cabernets, mais se rattrapant en fin de bouche par un tanin complexe et racé, d'une grande précision dans l'extraction. Attendre encore six mois pour voir s'il dépasse ou non le 2016. »

Terre de Vins

94

« L'attaque est très vive, séduisante avec une explosion de fruits rouges ! »