



# CHÂTEAU CROIZET-BAGES

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

PAUILLAC



**Château Croizet-Bages**, Grand Cru Classé de Pauillac en 1855, doit son nom aux frères Croizet, dynastie emblématique du paysage médocain, qui, au 17<sup>ème</sup> siècle, fondent ce domaine au cœur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. Fort de son prestige, le Château se distingue lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

Négociant en vin à Paris, Monsieur Paul Quié, déjà propriétaire d'un vignoble en Haut-Médoc et grand passionné de vin, sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé, la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Et c'est avec passion et patience qu'il entreprend le renouvellement de l'intégralité du vignoble.

Aujourd'hui, fort de son savoir-faire, son fils Jean-Michel, entouré de ses enfants, inscrit le Château dans la modernité.

Château Croizet-Bages élève des vins généreux, opulents, expressifs, d'une grande puissance aromatique, révélant des notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre, sur une trame tanique mesurée.



***Château Croizet-Bages**, a classified growth in the 1855 classification, owes its name to the Croizet brothers, emblematic dynasty of the Médoc, who created the estate in the 17<sup>th</sup> century in the heart of the famous hamlet of Bages in Pauillac. Château Croizet-Bages received special recognition at the 1878 and 1889 universal exhibitions, as symbolised by the gold medals on the label.*

*Wine merchant in Paris, Monsieur Paul Quié, already owner of another estate in Haut-Médoc and passionate about wine, clearly saw the potential of this classified growth when he acquired it in 1942. He renovated the vineyard with enthusiasm and patience. His son Jean-Michel, and his children, still combine today experience and modern winemaking.*

*Château Croizet-Bages is a generous, opulent, expressive wine with a very powerful bouquet reminiscent of black fruit, spice, and cedar, accompanied on the palate by a fine tannic texture.*

Propriétaire Exploitant : Famille Quié  
SCEA Château Croizet-Bages – 33250 Pauillac  
Tel : +33 (0)5 56 59 01 62 – [croizetbages@domaines-quie.com](mailto:croizetbages@domaines-quie.com)  
[www.domaines-quie.com](http://www.domaines-quie.com)



CHÂTEAU  
CROIZET-BAGES  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

2023



Vidéo de présentation de Château Croizet-Bages 2023

**CERTIFICATION**

**Entreprise certifiée RSE – Cultivons demain**



**LA PRESSE EN PARLE – Press Review**

|                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| James Suckling : 92-93/100 | Vinous (AG) : 91-93/100 |
| Falstaff : 92/100          | XL Vins : 91-92/100     |
| TastingBook : 92/100       | Vert de vin : 92-93/100 |
| Jane Anson : 93/100        |                         |

**LE MILLESIME - Weather conditions**

Consultant : Eric Boissenot, *Oenologue, Docteur en Oenologie*

Les conditions climatiques chaudes et humides ont accéléré significativement le cycle de la vigne. Parti pour être un millésime classique, nous avons constaté au fur et à mesure des mois la vigne prendre de l'avance et gagner en précocité. La récolte promise abondante ne le sera pas toujours. Les premiers coups de ciseaux seront finalement lancés aux mêmes dates que 2022, millésime précoce. [...] Les merlots très chauds et alcooleux côtoient les cabernets plus frais et équilibrés que les pluies de septembre ont permis d'affiner suite à une fin d'été très chaude et sèche. Un contraste fort entre les cépages que l'assemblage subjugue en un grand millésime riche, dense et extrêmement prometteur.



*Hot, humid weather conditions significantly accelerated the vines' growth cycle. It started as a classic vintage but became earlier and earlier as the months went by. The harvest promised to be abundant, but this was not true in all cases. In the end, the snip of secateurs began on the same dates as 2022, an early vintage. [...] The very hot, alcoholic Merlot rubbed shoulders with the fresher, well-balanced Cabernets, which the September rain helped to finish ripening after the very hot, dry end of summer. This strong contrast between the grape varieties is compensated by the blend in a great vintage that is rich, dense and extremely promising.*

**ASSEMBLAGE – BLENDING 2023 :**

70 % Cabernet Sauvignon - 30% Merlot  
14.8% de vin de presse – 14.8% of press wine  
Degré : 14% alc. by vol.

**PROPRIETAIRE – Owned By :** Famille Quié

**DIRECTEUR TECHNIQUE – Technical Manager :** Jean-Philippe Quié

**ŒNOLOGUE - Oenologist :** Eric Boissenot

**VIGNOBLE - Vineyard :**

**Superficie en production – Producing vines :** 27 hectares

**Aire de production – Producing area :** Plateau de Bages

**Encépagement - Grape varieties :**

63% Cabernet Sauvignon - 37% Merlot

**Sols - Soil :** Graves profondes, sables graveleux - Deep gravels, sandy gravels

**Age moyen des vignes - Average age of the vineyard :** 35 ans - years

**Densité - Density :** 8 500 pieds (stocks) - hectare

**Rendement moyen - Average yield 2023 :** 45 hl/ha

**Vignoble certifié HVE3 en 2019 – Vineyard certified HVE3**

**VENDANGES – Harvest :**

**Merlot:** du 7 au 14 septembre - From September 7<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup>, 2023

**Cab. Sauvignon :** du 18 au 25 septembre - From September 18<sup>th</sup> to 25<sup>th</sup>, 2023

**CULTURE :**

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeillage avant les vendanges manuelles.

*Mechanical work of the soil or use of between-rows grass. Poussard pruning. Removal of the laterals and manual repositioning of the clusters. Thinning out of the leaves before the manual harvest.*

**VINIFICATIONS :**

Cuvier inox. Cuves de 12 hl à 120 hl pour optimiser la sélection parcellaire.

Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Fermentation malolactique : en barriques et en cuves.

*Stainless steel vats from 12 hl to 120 hl to optimize the plot by plot selection.*

*Fermentations: temperatures from 26 to 28°C 2 to 3 pumping- over a day.*

*Malolactic fermentations in barrels and stainless-steel vats.*

**Fermentation alc. – Alcoholic fermentation :** 8 jours - days

**Fermentation malo. – Malolactic fermentation :** 8 jours - days

**Cuaison des merlots – Merlot vatting time :** 19 jours - days

**Cuaison des cab. Sauv. – Cab. Sauv. Vatting time :** 19 jours - days

**ELEVAGE - Ageing :**

**Entonnage - Beginning :** 11 décembre 2023 – December 11<sup>th</sup>, 2023

50% de barriques neuves – 50% of new french oak barrels

12 mois en barriques de chêne français. / 12 months in French oak barrels.