



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^{ème} 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 tannique 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 17th 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
www.domaines-quie.com



CHÂTEAU
CROIZET-BAGES
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

2020

[Présentation video du millésime 2020 par Anne-Françoise Quié - Video presentation of the 202 vintage by Anne-Françoise Quié](https://www.facebook.com/106763550765087/videos/477838033634600)

<https://www.facebook.com/106763550765087/videos/477838033634600>

LA PRESSE EN PARLE – Press review

James Suckling : 93-94/100	Bernard Burtschy : 93-94/100
Tastingbook : 94/100	Vert de vin : 93-94/100
Terre de vins : 93/100	Vinous (A. Galloni) : 94/100
Decanter : 92/100	Bettane et Desseauve : 92-94/100

LE MILLESIME - Weather conditions

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

Voilà un nouvel ovni dans la qualité invraisemblable des vins produits ces derniers temps : une des rares bonnes nouvelles de cette terrible année. L'hiver et le printemps sont doux et la précocité qui en résulte sur la vigne est manifeste. Pas de catastrophe climatique, mais un personnel parfois limité prenant des précautions sanitaires pour lesquelles nous n'étions pas aguerris. Un printemps pluvieux qui a donné du fil à retordre pour lutter contre le mildiou. La floraison se passe moyennement bien et la coulure difficile à mesurer a été réelle au vu des rendements si bas. Dès le 19 juin, les chaleurs et l'absence de pluies s'installent jusqu'au 11 août. La vigne commence à montrer des signes de fortes contraintes. Avec 100 mm en 3 jours seulement ; rien de mieux pour relancer la machine et tenir encore. Jusqu'aux vendanges dans un climat à nouveau sec et chaud. Les vendanges se sont déroulées en septembre pour quasiment 100% des propriétés. Une année précoce... Pourtant au début du mois les raisins nous semblaient bien fades; dilués par les 100 mm ? Avec les chaleurs quotidiennes tout s'est débloqué autour du 8 septembre : le goût, les parfums, les saveurs. Les vins sont tanniques avec des tanins tellement savoureux que l'assemblage des lots nous a donné des longueurs en bouche incroyables. Le style n'est pas écrasé par l'alcool, il est tendu, et très classique. 2020 ne ressemble pas à 2018 ou 2019 mais sans doute aurait-il quelque chose du 2016 ?



Naturally another phenomenon in the incredible series of wines produced in recent years: one of the few good things to come out of this otherwise terrible year! The winter and spring were mild with the result that the vines' growth cycle began early. There were no weather disasters, but employees were sometimes restricted by having to take unfamiliar health precautions. A rainy spring made it difficult to prevent outbreaks of downy mildew. Flowering went moderately well and flower abortion, while difficult to measure, definitely had an impact given the very low yields. High temperatures and dry weather arrived from 19 June, and continued until 11 August. The vines began to show signs of severe water stress. They then received 100 mm in just 3 days; this restarted the ripening process and enabled them to hold out until the harvests in weather that returned to being hot and dry. The harvests took place in September for almost all properties. An early year... Although at the beginning of the month the grapes seemed quite bland; perhaps diluted by the 100 mm? With the daily heat, everything came together around 8 September: taste, aromas, and flavours. The wines are tannic with such flavour-packed tannins that the blending of the batches gave us incredible length on the palate. The style is not overpowered by alcohol, it is tightly structured, and very classic. 2020 does not resemble 2018 or 2019 but certainly seems reminiscent of 2016.

ASSEMBLAGE – Blending 2020

63% Cabernet Sauvignon – 34% Merlot – 3% Petit Verdot
12,7% de vin de presse – 12,7% of press wine
Degré : 14% alc. by vol.

VENDANGES – Harvest

Merlot: du 11 au 17 septembre 2020

From September 11th to 17th, 2020

Cab. Sauvignon : du 18 au 29 septembre 2020

From September 18th to 29th, 2020

PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

ENOLOGUE - 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 - 34% Merlot - 3% Petit Verdot

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 2021 : 45 hl/ha

Vignoble certifié Haute Valeur Environnementale 3

Vineyard certified High Environmental Value 3



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.

ELEVAGE - Ageing

12 mois en barriques dont 50 % de barriques neuves.

Chêne français. Soutirage traditionnel à la canne. Collage : blanc d'œuf

12 months in barrels with 50 % new barrels. French oak. Traditional racking. Fining with egg whites.