



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

2021

[Présentation video du millésime 2021 par Anne-Françoise Quié - Video presentation of the 2021 vintage by Anne-Françoise Quié](https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teaux-Rauzan-Gassies-Croizet-Bages-Bel-Orme-Famille-Quié%C3%A9-106763550765087)

<https://www.facebook.com/Ch%C3%A2teaux-Rauzan-Gassies-Croizet-Bages-Bel-Orme-Famille-Quié%C3%A9-106763550765087>

LA PRESSE EN PARLE – Press review

Vert de vin : 94/100	Les Echos : 92-94/100
Terre de vins : 92-93/100	James Suckling : 91-92/100
Le Point : 16.5/20	XL Vins : 93-94/100
Decanter : 91/100	Vinous : 90-92/100
B my Bordeaux : 90-92/100	Bernard Burtschy : 92-93/100

LE MILLESIME - Weather conditions

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

Un millésime tout en contraste avec un hiver humide puis sec, doux puis froid, un débourrement précoce et une récolte plutôt tardive. Des orages par-ci et rien par-là. Un millésime difficile pour la vigne qui a subi des écarts de pluviométrie et de températures, éprouvant pour le vigneron qui a dû se battre contre le gel puis le mildiou. Une lutte contre la perte de récolte face à une nature sans concessions.

2021 ne sera pas un millésime de chaleur, les vins non plus ne le reflèteront pas ; avec un été plutôt doux et peu ensoleillé nous étions bien incapables de prévoir la finalité. Mais la vigne est résiliente et obstinée elle continue son chemin, nous l'avons accompagné en toute confiance. Chacun a fait le meilleur pour son cru avec des contrastes climatiques si grands d'un lieu à un autre que chacun avait une histoire à raconter.

Les vins sont séduisants, très longs en bouche et présentent beaucoup de caractère comme enrichis de toutes ces épopées ...



A vintage full of contrasts with a winter that was wet then dry, mild then cold, an early bud break and a rather late harvest. Storms here, periods of calm there. A difficult vintage for the vines, which suffered from variations in rainfall and temperature, and a challenging one for winegrowers, who had to battle against frost and mildew. A struggle to preserve the harvest in the face of uncompromising weather conditions.

2021 was not a hot vintage, and the rather mild, not very sunny summer left us unable to predict the likely character of the wines. But we know that vines are resilient and stubborn and will push past obstacles, and we support them as best we can. Weather conditions varied enormously between properties, and each winegrower has their story to tell.

The wines are seductive, very long on the palate, with lots of character as if enriched by the trials of their epic journey...

ASSEMBLAGE – Blending 2021

66% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot – 1% Petit Verdot
13% de vin de presse – 13% of press wine
Degré : 13% alc. by vol.

VENDANGES – Harvest

Merlot: du 22 au 27 septembre 2021

From September 22nd to 27th, 2021

Cab. Sauvignon : du 28 septembre au 05 octobre 2021

From September 28th to October 5th, 2021

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. Effeuilage 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.