



# 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

2022



Présentation du millésime 2022

### LA PRESSE EN PARLE – Press Review

James Suckling : 92-93/100	Jeb Dunnuck : 91-94/100
Terre de Vins : 94/100	XL Vins : 93-94/100
Jane Anson : 92/100	TastingBook : 92+
En magnum : 92/100	Alexandre MA : 91-92/100

### LE MILLESIME - Weather conditions

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

Rétrospectivement, ce millésime 2022 nous a profondément troublé dans certains de ses épisodes climatiques, [...] et notamment la sécheresse et la chaleur toutes deux installées très tôt dans la saison, et sans discontinuer, jusqu'à la fin de la récolte.

On a pu observer avec crainte la vigne souffrir et aussi avec étonnement celle-ci résister face à des contraintes aussi fortes. Ce qui marque le millésime, c'est la durée du phénomène. Ce qui marque encore plus c'est la tenue des vins, dans le fruit, la « fraîcheur », la délicatesse du tanin. [...]



*In retrospect, the 2022 vintage has been somewhat troubling in terms, among other things, of some of its weather characteristics, [...] the drought and the heat, both of which began very early in the season and continued uninterrupted until the end of the harvest.*

*We watched with concern as the vines suffered, but then also with astonishment as they proved to be capable of withstanding such severe conditions.*

*What made this vintage unusual was the length of this very hot, dry period. What made it even more unusual was the vines response in terms of fruit, « freshness », and the delicacy of the tannins. [...]*

### ASSEMBLAGE – BLENDING 2022 :

65% Cabernet Sauvignon - 34% Merlot – 1% Petit Verdot  
14% de vin de presse – 14% of press wine  
Degré : 14.50% alc. by vol.



**PROPRIETAIRE – Owned By :** Famille Quié

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

**OENOLOGUE – 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

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

### VENDANGES – Harvest :

**Merlot :** du 07 au 15 septembre 2022 - *From September 07<sup>th</sup> to 15<sup>th</sup>, 2022*

**Cab. Sauvignon :**

du 16 au 27 septembre 2022 - *From September 16<sup>th</sup> to 27<sup>th</sup>, 2022*

### 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 :** 9 jours - days

**Cuaison des merlots – Merlot vatting time :** 20 jours - days

**Cuaison des cab. Sauv. – Cab. Sauv. Vatting time :** 22 jours - days

### ELEVAGE - Ageing :

**Entonnage - Beginning :** 01 décembre 2022 – *December 1<sup>st</sup>, 2022*

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

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