

# Château Dauzac 2018

*Appellation Margaux, Grand Cru Classé en 1855*

*L'excellence au rendez-vous...*

Comme tous les **grands millésimes**, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux, l'un des plus tempéré depuis 1900, avec pour les six premiers mois de l'année une pluviométrie importante, ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Les travaux de recherche menés depuis trois ans au Château Dauzac sur **l'utilisation d'algues contre le mildiou** pour réduire le cuivre ont grandement participé à maintenir notre vignoble dans un **très bon état sanitaire**. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une **maturation complexe et raffinée des raisins**. Les vendanges se sont réalisées du 17 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions avec une **sélection intra parcellaire minutieuse**. Le **respect du calendrier biodynamique** avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a sur ce millésime été appliqué. Les fermentations alcooliques sont réalisées avec **des levures naturellement sélectionnées dans notre vignoble**. La symbiose entre le terroir, les levures et les cépages permet d'avoir une **grande complexité très délicate rarement atteinte précédemment**. La production 2018 est de 45 hectolitres par hectare.

## Commentaires de dégustation

Le millésime 2018, d'un niveau de qualité rarement atteint, se caractérise par des notes de cerise mure et épicée avec une très belle concentration et un soyeux exceptionnel des tannins.

## 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* : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

*Surface en production* : 42 hectares

*Type de sol* : Croupes de graves profondes

*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 nous ayant permis de repenser notre méthode de remontage pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations. 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

Directeur général : Laurent Fortin  
Directeur technique : Philippe Roux  
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com  
+33(0)5 57 88 32 10  
contact@chateaudauzac.com

CHATEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

