CHÂTEAU DAUZAC 2024

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Le millésime 2024 s'annonce comme une année marquante, alliant finesse, équilibre et éclat aromatique. Après un hiver doux, le printemps a favorisé une floraison précoce et homogène, laissant présager un beau potentiel qualitatif. Quelques orages en début d'été ont assuré de bonnes réserves hydriques, avant un mois d'août chaud et sec propice à une maturation progressive et homogène des baies. L'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches en août et septembre a permis de préserver l'acidité et de développer une belle complexité aromatique. Les vendanges, du 23 septembre au 7 octobre, se sont déroulées dans d'excellentes conditions, offrant des raisins à parfaite maturité. Grâce à une sélection rigoureuse à la vigne, 2024 s'annonce comme un millésime éclatant, où chaque cépage exprime pleinement son potentiel.

100 ans dans une bouteille, et demain...?

En 1924, Château Dauzac devient le premier Grand Cru Classé à embouteiller son vin à la propriété, sous l'impulsion de Nathaniel Johnston. Cette même année, l'emblématique étiquette jaune empereur est créée, symbole de lumière et de prestige. Elle est devenue aujourd'hui un emblème reconnaissable de Château Dauzac.

Château Dauzac célèbre 100 ans de mise en bouteille à la propriété, symbole d'exigence et de fidélité à un terroir d'exception. Ce millésime anniversaire rend hommage à une longue tradition de vins authentiques et maîtrisés, incarnant l'audace, la précision et le raffinement qui signent l'esprit pionnier de Dauzac depuis toujours.

APPELLATION
Margaux

ASSEMBLAGE
77 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot

SURFACE DE PRODUCTION
45 hectares

TYPE DE SOL
Peyrosol complexe graveleux

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation organique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

AGE MOYEN DES VIGNES
35-40 ans

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.

FERMENTATION ALCOOLIQUE
Sans sulfites ; réalisée en cuves bois avec double douelle transparente 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

ÉLEVAGE
15 mois en barrique de chêne français (dont 65 % neuves) et 10 % en amphore.

DEGRÉ D'ALCOOL
13.5 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Château Dauzac 2024 offre un équilibre subtil entre la richesse des tanins et la diversité aromatique des fruits. Il présente une attaque fruitée pure et fraîche, suivie d'une bouche soyeuse où les fruits rouges se fondent harmonieusement. La texture veloutée apporte une belle longueur en bouche.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT
S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Presse récente

Bernard Burtschy : **95-96pts**.
Bettane & Desseauve : **94pts.**
TastingBook Markus Del Monego : **94pts.**
Terre de Vins : **93-94pts.**
Yves Beck : **92-93pts.**
VertdeVin : **94pts.**
James Suckling : **92-93pts.**
Vinous Neal Martin : **91-93pts.**
Falstaff : **92pts**
Alexandre Ma : **90-92pts.**
La Revue du Vin de France : **94pts.**
Jane Anson : **91pts**.
Jancis Robinson : **15pts.**
The Drinks Business : **91-93pts.**
Decanter : **91pts.**

VEGAN

Château Dauzac 1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde - www.chateaudauzac.com