

# Labastide Dauzac 2019

## *Appellation Margaux*

*Produit sur des parcelles à dominance argileuse propices à l'expression du Merlot et à la fougue du Cabernet-Sauvignon, Labastide Dauzac se distingue par son élégance et son côté fruité.*

Le millésime 2019 a rencontré des éléments climatiques particuliers que nous avons retranscrit par une présence accrue dans la vigne. Le savoir-faire des équipes et le bon sens paysan nous ont permis de conduire à bien ce beau millésime. Après un hiver alternant période de douceur et période de froid, nous avons eu un débourrement plutôt précoce. La protection phytosanitaire du vignoble est inspirée de la biodynamie avec l'utilisation de plantes locales. La floraison s'est déroulée rapidement grâce à la douceur de fin mai et début juin. Des pluies ont perturbé le bon déroulement de la fleur sur les merlots engendrant un peu de coulure et de millerandage permettant aux grappes d'être plus lâches et aérées, diminuant le rendement au profit de la qualité. Puis fin juin et courant juillet une période de canicule s'est installée dans le Sud-Ouest. Cette canicule, couplée à un manque d'eau superficiel, a permis à la vigne de développer un léger stress hydrique, bénéfique pour stopper la pousse et favoriser la maturité des raisins. Une sélection dans le vignoble des grappes par nos équipes fin juillet a permis d'éliminer les raisins déséquilibrés et homogénéiser la véraison. Début des vendanges le 17 septembre pour se terminer le 10 octobre 2019. Le respect du calendrier biodynamique avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a été appliqué comme c'est le cas depuis de nombreux millésimes. La sélection intra parcellaire a été optimisée avec le bachimètre.

### Commentaires de dégustation

Belle robe pourpre, nez de fruits noirs, bouche ample et gourmande. Les tannins sont souples et ronds. La finale est légèrement mentholée.

### Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

### Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 20 ans.



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

**Assemblage** : 58% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon

**Surface en production** : 42 hectares

**Type de sol** : Croupes de graves à dominance argileuses

**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** : 69% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit-Verdot

**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 inox thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

**Malolactique** : Oui

**Collage** : si besoin avec des protéines végétales

**Elevage** : traditionnel durant 12 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

- Production du vin certifié 100% VEGAN -

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

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

