

CHÂTEAU DAUZAC

2021

MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ 1855

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Le millésime 2021 a requis patience et investissement. Nous avons travaillé sans relâche pour protéger nos vignes de la pression maladie. Le millésime commence par un hiver particulièrement doux et pluvieux. Le débourrement est homogène et précoce mais un printemps très froid va faire perdre cette avance. Durant l'épisode de gel d'avril, les vignes du Château Dauzac ont été protégées par leur proximité avec l'estuaire de la Gironde qui agit naturellement comme régulateur thermique. La floraison débute autour du 25 mai dans des conditions climatiques idéales chaudes et sèches. Le mois de juin est particulièrement pluvieux, environ 127% de pluie supérieure à la moyenne. La floraison en sera parfois affectée, avec des traces de coulure et de millerandage. L'été froid et humide oblige à une vigilance de tous les instants. La pression mildiou s'accroît et se révèle plus intense. Limiter son développement aura été un des objectifs les plus importants de cet été. La véraison se fait attendre due au manque de 20% d'ensoleillement, tandis que les températures demeurent fraîches et en deçà de la moyenne. Il faudra attendre entre le 15 et le 20 août pour observer une véraison homogène. Les vendanges commencent le 22 septembre par nos parcelles de merlots plus précoces pour terminer le 13 octobre par nos grands cabernets sauvignons qui ont pu profiter des jours ensoleillés après l'épisode pluvieux du début octobre. Une sélection intra-parcellaire et un tri rigoureux de la vendange ont permis de réaliser une vinification de grande qualité. Les équilibres de maturité rappellent ceux des grands millésimes du siècle dernier : des arômes de fruits croquants, beaucoup de finesse et une grande longueur en bouche. On retrouve la fraîcheur et la structure qui ont fait la renommée de Bordeaux par le passé.

Commentaire de dégustation

Le 2021 est à la fois raffiné et complexe. Des fruits frais et purs en attaque laissent place à une bouche pleine et soyeuse où les fruits rouges et les notes mentholées se mêlent. La texture veloutée et la chair donnent une très belle longueur.

Assemblage 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Surface en production 42 hectares

Type de sol Peyrosol complexe graveleux

Porte-greffes 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais Fertilisation biologique

Densité de plantation 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes 35-40 ans

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

Fermentation alcoolique Sans soufre avec des levures naturelles sélectionnées au sein de notre vignoble ; 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

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

Degré alcoolique 13% vol.

Potentiel de vieillissement S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans

Production certifiée 100% Vegan

