

AUORE DE DAUZAC

2021



MARGAUX

Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifiques où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.

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

Son apparence est rouge brillant aux reflets rubis. Le nez est marqué par les fruits rouges avec une expression légèrement florale. Une belle présence en bouche avec une attaque ronde et souple. Très jolie concentration avec des notes de fruits noirs croquants.

Assemblage 62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Petit Verdot

Surface en production 42 hectares

Type de sol Croupes de graves fines et sableuses

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 En cuve bois et inox isolées et thermo-régulées. Température de fermentation 28°C

Malolactique Oui

Collage Si besoin avec des protéines végétales

Elevage 45% en barriques de chêne français (dont 20% neuves) pendant 12 mois et 55% en foudres de chêne français.

Degré alcoolique 13% vol.

Potentiel de vieillissement S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans

Production certifiée 100% Vegan

