

AURORE DE DAUZAC

2022

SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSE EN 1855



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.

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



APPELLATION

Margaux

ASSEMBLAGE

57 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon,
3 % Petit Verdot

SURFACE DE 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 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

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 D'ALCOOL

14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est floral avec des notes de fruits rouges frais. Des tannins présents mais soyeux qui portent une jolie longueur.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde
www.chateaudauzac.com

AURORE DE DAUZAC 2022

vinous

90-92

*La bouche est soutenue, avec des fruits
noirs sèveux et des tanins fins.*

Neal Martin

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

94

*Très fruité et doté d'une fraîche acidité
... il est puissant et complexe.*

JAMES SUCKLING.COM 

92 - 93

Vif et élégant

BERNARD 
BURTSCHY
Ph.D
LA BOUCHE DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TANNINS

90 - 92

Yves Beck

90 - 91