

AURORE DE DAUZAC

2024

SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ 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 2024 s'annonce comme une année marquante, conjuguant finesse, équilibre et éclat aromatique. Après un hiver relativement doux, le printemps a offert des conditions globalement favorables, avec une floraison homogène et précoce, annonçant un potentiel qualitatif prometteur. L'été s'est distingué par une belle dynamique climatique. Si la première partie a été ponctuée de quelques orages, ceux-ci ont permis d'assurer des réserves hydriques précieuses, soutenant la vigne dans son développement. Ensuite, un mois d'août chaud et sec a favorisé une maturation progressive et homogène des baies, garantissant une concentration optimale des arômes et des tanins. L'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches en août et septembre a joué un rôle clé dans l'équilibre du millésime, permettant de préserver une belle acidité et d'apporter une profondeur aromatique remarquable. La période des vendanges, s'étalant du 23 septembre au 7 octobre, s'est déroulée de manière optimale, permettant de récolter des raisins à parfaite maturité, alliant fraîcheur et expression aromatique intense. Grâce à une sélection minutieuse et un travail d'orfèvre à la vigne, le millésime 2024 se dessine comme une année éclatante, où chaque cépage exprime pleinement son potentiel.



APPELLATION
Margaux

ASSEMBLAGE
70 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot,
12 % Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION
45 hectares

TYPE DE SOL
Sélection parcellaire de graves fines et
sableuses

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation organique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

ÂGE 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.

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

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sa robe est brillante avec des reflets rubis. Au nez, des arômes de fruits rouges s'entrelacent avec une touche florale. En bouche, l'attaque est ronde et soyeuse, offrant une belle concentration aux notes de fruits noirs croquants et une expression solaire.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

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

AURORE DE DAUZAC

2024

SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



VertdeVin

91/100

«Le nez est franc, épicé, racé et offre un grain fin et finement serré. Un côté aérien dans sa relative puissance. On y retrouve des notes de mûre sauvage, de violette et plus légèrement d'épices douces associées à des touches de petits fruits frais, à une pointe variétale ainsi qu'à une subtile pointe d'iris, de safran (en son côté floral), de poivre rouge et de bâton de réglisse. La bouche est joliment menée, équilibrée et offre de la souplesse, de la fraîcheur, une bonne définition, de la justesse, de la fraîcheur, de la minéralité, un petit gras ainsi qu'une trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/frais, de violette et plus légèrement de bleuet associées à des touches de petites baies rouges fraîches ainsi qu'à des pointes de lilas, de graves racées et à une pointe de badiane. Bonne longueur.» Jonathan Chicheportiche
Avril 2025

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D
LA RIGUEUR DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TERROIRS

93-94/100

Decanter

90/100

«Texture veloutée comme du velours froissé, assez ample et généreux en bouche, avec des tanins charnus mais frais et une base minérale. La jutosité arrive après quelques minutes, plus souple et charmeuse. Toujours frais et vif, mais un peu plus rond et détendu. Belle expression. Fruits sucrés de framboise et cerise, avec une finale sur la myrtille fraîche et le cola. Très séduisant, tout en restant cristallin et net en fin de bouche.» Georgie Hindle 2025