

# BACCHUS DE DAUZAC

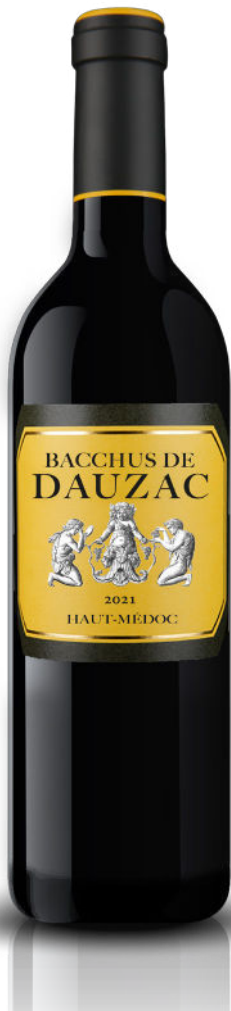
## 2021

### HAUT-MÉDOC



Bacchus et le Christ réuni ? Impensable à l'époque ! Et pourtant c'est bien Bacchus que les moines priaient pour produire ce vin divin. Bacchus de Dauzac rend hommage aux propriétaires du Bourdieu de Dauzac, les moines bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux qui exploitaient le domaine en 1545.

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.



#### APPELLATION

Haut-Médoc

#### ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

#### TYPE DE SOL

Croupes de graves

#### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuves inox thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C

#### MALOLACTIQUE

Oui

#### COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

#### ELEVAGE

Inox et barriques

#### DEGRÉ ALCOOLIQUE

13 % vol.

#### COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

**Oeil :** Rouge intense aux notes sombres.

**Nez :** Notes de fruits rouges légèrement poivrées.

**Bouche :** Très bel équilibre en bouche avec un joli mariage de fruits mûrs et de tanins élégants.

#### NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, viande rouge, gibier, plat vegan, fromages.

#### POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.