CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2005

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2005

—

**Richesse des tanins et infinie souplesse font de ce vin une exquise énigme.
À la fois puissant et délicat, le vin de Dauzac ne triche jamais et étonne toujours.
Il sait merveilleusement bien vieillir.**

Appellation : Margaux
Château : Château Dauzac
Surface en production : 42,00 hectares
Type de sol : Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.
Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309
Engrais : Fertilisation biologique
Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare
Âge moyen des vignes : 25-30 ans
Encépagement de la propriété : Cabernet Sauvignon 60 %/Merlot 40 %.
Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage
Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation : 27 °C
Malolactique : Oui
Élevage : Pendant 16 mois en barriques (50-80 % neuves suivant millésime) avec soutirage selon la dégusatation du vin.
Collage : Au blanc d'œuf
Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans

MILLÉSIME 2005

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : Les conditions climatiques furent idéales en 2005 et donnèrent un superbe millésime à Bordeaux. De l'hiver à l'automne, le climat fut exceptionnellement sec pour la région. L'ensoleillement fut important dès la fin du printemps. Les températures estivales furent élevées, mais sans canicule.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 60 %, Merlot 40 %.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Couleur rubis intense profond, presque noir.
Nez : Un nez d'une puissance exceptionnelle qui enchante l'expérimenté André Lurton. Un nez très axé sur les fruits noirs, cerise noire, cassis. Mais également des arômes issus de l'élevage : la vanille, le tabac, le pain grillé.
Bouche : L'attaque est ronde, la bouche est charpentée et équilibrée. C'est un vin corsé, concentré, mais raffiné, qui laisse apercevoir des notes de menthe et de réglisse. La finale est longue. C'est un vin à déguster dès maintenant pour les amateurs de vins puissants, mais il est plus raisonnable d'attendre 2 ou 3 ans avant de déguster cet excellent 2005, sur des viandes grillées ou en sauces.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2030

NOS SUGGESTIONS

- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

Decanter:
01.12.2009 - Note : ●●●●●
Bien construit, le fruit est très plaisant. Robuste, de la matière, bien charpenté avec une belle acidité équilibrée. Manque d'élégance, mais montre une belle longueur, de la classe et de la qualité

La Revue du Vin de France :
01.09.2008 - Note : 16,5/20
Guide d'achat des crus /Suppl Revue des Vins de France - Souple et déjà épanoui. A gagné en corps.

Gault et Millau :
01.04.2008 - Note : 17/20
La propriété appartient à la MAIF depuis 1988 et elle est maintenant gérée par Christine Lurton de Caix. La famille Lurton excelle dans la reprise de domaines et à Dauzac ils n'ont pas failli. Si le château était connu pour être le lieu où avait été créée la bouillie bordelaise par le professeur Charles Millardet en 1863, il ne brillait pas par sa production. Des investissements importants ont été faits et la qualité des vins a progressé considérablement. Délice parmi les délices, le 2005 prometteur en primeur, est une vraie gourmandise, onctueux, aux notes de violette, de café, de cerise et de fruits confits.

Bettane et Desseauve :
01.04.2008 - Note : 16,5/20
Guide 2008 Les Meilleurs vins de France - Si le 2005 se dégustait mal en primeur, il a gagné en virtuosité et en structure après sa mise en bouteilles.

The Wine Spectator :
01.03.2008 - Note : 92 /100
Robe foncée, impressionnante ; arômes de baies écrasées, notes minérale, réglisse, sur une matière dense, tanins veloutés, finale longue. Vif et bien structuré, les tanins sont superbes. Boire après 2012.

Le Point :
06.09.2007
Fruits noirs et chocolat, bouche souple, gourmande, bien fruitée, rond, souple, soyeux. Vin facile d'accès, qui se goûte très bien aujourd'hui, bien travaillé.

La Revue du Vin de France :
01.09.2007 - Note : de 15,00 à 20
Fruit éclatant, grande richesse, très belle maturité, avec de la fraîcheur. Très belle structure, le vin combine puissance et raffinement

La Revue du Vin de France :
01.06.2006 - Note : ●●●●◐

The Wine Advocate :
01.05.2006 - Note : de 90,00 à 92,00/100
À mon avis, jusque-là Dauzac n'avait jamais placé la barre aussi haute. Comme la plupart de ses voisins à Margaux, en 2005 ce cru a gagné le gros lot. Des arômes de pain grillé , pierre écrasée, fleurs blanches, cassis et cerises sucrées explosent dans le verre. Révélant une immense puissance, intensité et longueur, ainsi que des tanins qui demandent encore à se fondre, ce n'est pas un vin pour le consommateur en quête de statisfaction instantanée. Il doit attendre en cave au moins 5-6 ans et pourra vieillir 26 à 30 ans. Oui, c'est le meilleur Dauzac jamais vinifié ! (Robert Parker).

The Wine Spectator:
01.05.2006 - Note : de 9,00 à 94,00/100
Superbes arômes de groseille, de framboise et d'épices indiennes. Charnu, aux tanins ultra fins, finale longue. Très, très joli vin. Le meilleur que ce domaine ait jamais produit. (James Suckling).

Decanter :
01.05.2006 - Note : 17,50/20
Rouge-noir, nez merveilleusement aromatique de cassis et violette, belle maturité très séducteur, très flatteur, presque sucré, charmeur à outrance, délicieux.