CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2008

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2008

—

**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 15 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 2008

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en juin et août. Chaleur et sècheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 59%, Merlot 41%.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Le Château Dauzac 2008 justifie, cette année encore, son classement de Cru Classé du Médoc. Concentré et élégant, il tire le meilleur parti de son terroir exceptionnel et de son encépagement équilibré. Sa teinte noire est très profonde.
Nez : Son nez évoque le panier de fruits rouges et noirs. Aucun ne manque : cassis, cerise griotte, mûre, framboise... Il est souligné par un boisé vanillé et très bien intégré.
Bouche : Le volume en bouche est impressionnant, mais tout en souplesse et sans ostentation. Son caractère racé est accentué par les notes fumées et de réglisse très persistantes. Il demandera un peu de patience pour être apprécié à sa juste mesure.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2015 - 2030

NOS SUGGESTIONS

- Légumes
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

Autre :
01.11.2012 - Note : 16/20
Le Guide des vins du Wine & Business Club 2013 (Alain Marty)

Autre :
01.10.2012 - Note : 15,90/20
Le Grand Classement des vins de Bordeaux 2008 - Robe rubis à grenat dense, très brillante. Nez élégant de marmelade de fruits noirs, fumé, torréfaction, amandes et zestes de citron. Bouche s'ouvrant sur des tanins gras, des épices, du cuir et de la torréfaction. Matière fumée et amère avec des noix de muscade, de la réglisse et des myrtilles. Finale tout en finesse sur du poivre blanc. Dégusté en 2012.

Le Guide Hachette :
15.0.2011 - Note : ●◑
D'une belle couleur bordeaux sombre, ce 2008 développe un bouquet puissant et complexe qui associe les raisins bien mûrs à une petite note animale sur un fond boisé encore dominant mais de qualité. Ample, rond et bien charpenté, ce vin prometteur méritera d'être attendu quelques années.

Bettane et Desseauve :
15.01.2011 - Note : 15,5/20
Guide des meilleurs vins de France. Le 2008 s'avère raffiné, doté d'un joli fruit et s'affine à l'élevage.

Gault et Millau :
15.01.2011 - Note : 15,5/20

La Revue du Vin de France :
03.09.2010 - Note : 15/20
Le vin est construit autour d'un boisé démonstratif. La bouche se montre suave, marquée par le toasté du bois, il faudra que l'ensemble se fonde.

Vinum :
30.06.2009 - Note : 16/20
Compact, dense, tannins mûrs, finale florale de pétales de roses. Réjouissant.

Vinifera :
30.06.2009 - Note : ●●●◑
La robe est dense. Nez sur le zan, les épices douces et les fruits noirs. Très belle ligne en bouche, fluide, élégante, articulée sur une trame précise. Finale très savoureuse aux notes fruitées, tannins nobles, bien suavisés. Une des belles réussites de la propriété !

Decanter :
30.06.2009 - Note : ●●●●◑
Belle densité, fruits noirs riches, tanins fermes et mûrs, structure immense, cuir. Se gardera longtemps. (2015-25)

Le Point :
15.05.2009 - Note : de 16,5/20
Violette, mûre, myrtille, bouche tendre, élégante, bien fruitée, un peu serré en finale, mais bien typé Dauzac dans son style rond, gourmand, séducteur et cependant tendu et séveux. Avec la pointe d'acidité en plus, qui lui confère de la finesse. 2017/20 ans.
(Jacques Dupont).

The Wine Advocate :
15.05.2009 - Note : de 88 à 91/100
Un étalage gourmand de fruits, de fruits mûrs, rouges et noirs, avec de la réglisse, du camphre, de la fumée de grillade et des épices qui explose dans le verre, pour ce 2008 ample, généreux, à boire pendant 15 ans. Je fais rarement les éloges de Dauzac, mais ce vin est assurément un des oubliés du millésime qui méritera une note de 90 après la mise en bouteilles.
(Robert Parker).

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

The Wine Spectator :
15.05.2009 - Note : 87,00 à 90,00/100
Réglisse, groseille, une pointe de menthe. Moyennement charpenté à charpenté, aux tanins soyeux et une finale fraîche. Parmi les meilleures notes pour les Bordeaux rouges 2008.
(James Suckling)

The Wine Enthusiast :
15.05.2009 - Note : 89,00 à 91,00/100
Dominé par le bois, les notes fortement toastées se retrouvant à la fois au nez et au palais, il a de la matière, donc le fruit se montrera peut-être - mais pas encore.
(Roger Voss)

Autre :
30.06.2009 - In Vino Veritas - Qualité exceptionnelle..

La Revue du Vin de France :
15.05.2009 - Note : 15 à 16/20
Ce cru de 42 ha se place depuis plusieurs années parmi les références de Margaux. Bénéficiant d'un important travail dans les vignes engagé depuis dix ans (reprise des palissages, drainage, un tiers du vignoble replanté) et de la construction d'un cuvier dernier cri en 2004, les vins affichent aujourd'hui une meilleure intensité et offrent surtout d'avantage de précision.

Dans ce millésime, le vin présente une très belle suavité de tannins. Le fruit domine avec une prise de bois discrète (70% de barriques neuves). Délicieux à boire dans dix ans.

Decanter :
15.05.2009 - Note : 17/20
D'un noir-rouge opaque, le nez est riche et concentré, aux arômes de cassis, pur et profond, le palais montre une bonne concentration de fruits noirs, ainsi que des tanins fermes et mûrs. La structure est ample, avec une densité de fruit légèrement tanné, qui vieillira bien et pendant longtemps.
Boire entre 2015-2025.

Autre :
Primeurs 2008 - Couleur grenat extrêmement sombre, avec des reflets violets, voire noirs. Nez sucré de prune, un soupçon de fruits secs qui indiquent une nette maturité. Au palais, des arômes pleins et imposants qui proviennent essentiellement d'un Cabernet mûr et épicé.

Un vin magnifique, qui fait partie des meilleurs millésimes produits par cette propriété.
(René Gabriel).