CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2009

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2009

—

**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 : 10000 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 dégustation 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 2009

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sècheresse remarquable.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 64%/Merlot 36%.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : La robe pourpre à reflets rubis est très sombre, profonde, presque noire.
Nez : Le nez est immédiatement très intense, riche et témoigne de la qualité du raisin lors du millésime 2009.
Fruits noirs mûrs se mêlent à des notes de chocolat, de vanille et d'épices.
De fines effluves plus animales et de cuir s'élèvent à l'agitation. La diversité de la palette aromatique est remarquable.
Bouche : En bouche, ce vin est immédiatement généreux et suave.
Les tanins sont soyeux, d'une richesse insoupçonnée et offrent une armature imposante mais parfaitement équilibrée.
Les arômes qui se dégagent dans le palais sont aussi variés et intenses qu'au nez. Du fruit très mûr, presque pruneau, tient facilement tête au caractère boisé, fumé qui prolonge la dégustation de longues secondes. Il s'agit certainement d'un des meilleurs Dauzac produit.
Sa souplesse et son harmonie lui permettront d'être apprécié très bientôt, et pendant de longues années, sur des confits, des gibiers ou des volailles mijotées.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2015 - 2035

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

La Revue du Vin de France :
01.11.2012 - Note : 16,5/20
Hors-série « La cave idéale » - Séduisant et opulent, mais équilibré, doté d'un joli fruit demeurant juteux et croquant en bouche, bien soutenu par une trame acidulée.

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

Gilbert et Gaillard :
01.11.2012 - Note : 91,00/100

Autre :
01.10.2012
Sommeliers International.
Robe : pourpre lumineuse et brillante.
Nez : flatteur, fin et très élégant, sur les fruits rouges et noirs, le grillé, les champignons, les épices.
Bouche : ample gourmande, toujours sur les fruits et un très joli boisé.
Accords mets et vins : carré d'agneau de Pauillac avec légumes printaniers croquants. Commentaires : une des valeurs sûres de l'appellation.

Le Guide Hachette :
01.09.2012 - Note : ●
Les fidèles du cru seront heureux de trouver dans cette bouteille la complexité aromatique qui constitue l'une des marques de fabrique du domaine. Mais là ne s'arrêtent pas ses qualités. On apprécie également dans ce vin l'équilibre entre les arômes de raisin bien mûr et de merrain (torréfaction) du bouquet, le côté rond et charnu de la bouche, que soutiennent d'harmonieux tanins fins et soyeux. Très prometteur, ce Margaux est armé pour durer ; on commencera à l'apprécier dans quatre ou cinq ans.

Terre de Vins :
01.07.2012 - Note : 17/20
Le château Dauzac est passé dans le giron de la MAIF et est géré par Christine Lurton de Caix, la fille d'André Lurton, une figure de la viticulture bordelaise. Voisin de Siran, sur la commune de Labarde au sud de l'appellation, mais classé en 1855, il produit sur 46 hectares des vins denses et colorés, au profil plus fin ces dernières années. Le 2010 confirme cette évolution, collant davantage au style de Margaux. C'est un excellent rapport qualité-prix. La dégustation : Dans un style suave très margalais, avec des tanins très ronds, ce vin plein et charmeur séduit par son caractère bien mûr et longiligne. C'est un margaux qui ne manque ni de fond ni d'ambition. Il vieillira bien et fera honneur à une pintade aux lardons.

Bettane et Desseauve :
15.01.2011 - Note : 17/20
Guide des meilleurs vins de France.
Le 2009 déploie un corps fin et des tanins mûrs et suaves. Ce n'est pas un vin opulent, mais il séduit par sa distinction, sans épate.

Gault et Millau :
01.06.2010 - Note : 16/20
Avec une volonté de vouloir bien faire, ce vin affiche puissance et concentration au détriment de la finesse. Il n'en reste pas moins une très belle allonge avec un milieu de bouche plein d'épices, de fruits mûrs à souhait et une finale réglissées persistante.

The Wine Advocate :
01.06.2010 - Note : de 88 à 90/100
Ce Dauzac 2009 montre davantage de bois neuf que la plupart de ses pairs. D'un rubis-pourpre sombre, il est large et riche, aux tanins doux, doté d'une personnalité charnue, et de beaucoup de bois épicé assorti à un fruité aux notes de cassis et griotte. À savourer pendant 20 à 25 ans. (Dégusté une fois). (Robert Parker).

Vinifera :
01.06.2010 - Note : de 89 à 91/100

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

The Wine Spectator :
15.04.2010 - Note : de 90 à 93/100
Arômes doux de baies rouges, prune, avec une pointe de bois grillé et grain de café. Ample, tanins veloutés, finale longue, fruitée, plaisante. Un peu court en milieu de bouche. (James Suckling).

Jancisrobinson.com :
15.04.2010 - Note : 16,5/20
Très épais, riche, sucré, nez presque goudronneux. Couleur immense qui tapisse le verre. Un vrai monstre ! Velouté, énorme, sucré. Inhabituel. Dégusté tout seul sans manger dans le bar le plus bruyant qui soit, il se fera quand même remarquer. Assez forte teneur en alcool. À boire entre 2015-2027.

Decanter :
15.04.2010 - Note : 17/20
Rouge pourpre foncé, excellent fruit cabernet/cassis très aromatique, bonne maturité, longueur soutenue, bonne structure après une attaque séduisante, très plaisant. Boire entre 2014-22.

The Wine Enthusiast :
01.10.2012 - Note : de 92 à 94/100
Le boisé s'harmonise bien avec le cassis frais et le fruit mûr, donnant un vin aussi juteux que structuré. (Roger Voss)

Bettane et Desseauve :
15.04.2010 - Note : 17,5/20
Les Vins Remarquables... Ensemble de haute qualité, parfait équilibre entre une haute maturité du raisin et le respect de la fraîcheur et de la finesse qu'on attend d'un grand Margaux, grain de tanin particulièrement agréable, long, complet, dans la belle ligne des millésimes précédents ; mais avec la dimension supplémentaire donnée par 2009. Jamais ces crus n'ont été aussi bons.

La Revue du Vin de France :
15.04.2010 - Note : 16,5 à 17,5/20
Grande Réussite. Le 2009 est constitué de 64 % de cabernet sauvignon, une proportion plus élevée qu'à l'habitude, ce qui convient très bien au profil du millésime. Avec son nez de fruits noirs écrasés, ce vin impose son volume et une grande richesse de maturité. La bouche est suave, avec beaucoup de gras et un niveau alcoolique important, bien équilibré par des tanins imposants, mais fins.

Le Point :
15.04.2010 - Note : 16,5/20
Assez fondus, riche, très réglisse en finales, beaucoup de volume. Boire à partir de 2015 - Années de garde potentielles 25 ans. (Jacques Dupont)