CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2010

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2010

—

**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 2010

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sècheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 65 %/ Merlot 35 %.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Le vin de Dauzac s'inscrit aujourd'hui, grâce aux efforts de son équipe, dans la parfaite typicité des Margaux. Le millésime 2010 présente une robe rubis profond et dense.
Nez : Son bouquet déjà gourmand et puissant de moka, de fruits de la forêt, est relayé par de délicieuses saveurs dès la mise en bouche.
Bouche : Ensuite se révèle l'harmonie et l'équilibre au grain savoureux (vanille, café, chocolat) qui sont l'apanage des grands vins. La finale suave et presque interminable laisse augurer une longue garde. Ce vin saura se bonifier avec le temps, et accompagnera avec succès des tourtes de faisan ou des rôtis de bœuf aux cèpes.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2015 - 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

Gault et Millau :
01.06.2013 - Note : 18/20
Hors-série « La cave idéale » - Séduisant C'est l'une des belles montées en puissance. Sur la violette et la myrtille, c'est un délice sur une savoureuse matière acidulée et gourmande (pralins, épices..). Il a un beau corps et une certaine tenue qui va se fondre pour dévoiler encore plus de charme.

The Wine Enthusiast :
02.01.2013 - Note : 93/100
Dauzac, dont les vignobles se trouvent dans la partie sud de l'appellation Margaux, a produit en 2010 un vin austère, aux tannins impressionnants. Il n'est toutefois pas sans charme, et développera sans aucun doute une belle structure au cours des prochaines années. Laissez du temps à ce vin dense.

Terre de Vins :
01.11.2012 - 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, surla 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 :
01.07.2011 - Note : 16/20
Très forte couleur, texture très dense, alcool très présent, tanin ferme, plus impressionnant que séducteur, longue garde prévisible et nécessaire.

The Wine Advocate :
01.05.2011 - Note : de 89 à 91/100
Assemblage de 66 % Cabernet Sauvignon et 34 % Merlot, élevé en barriques neuves pour 70 %, le nez de ce Dauzac 2010 est classique, me rappellant Brane-Cantenac ou du Tertre par ses notes de feuille de mûre, sous-bois avec une pointe de tabac. La bouche est moyennement charpentée, aux tanins mûrs, hardis et bien tramés, de la structure, certainement le Dauzac le plus intense de ces dernières années mais précis jusqu'à la fin. Mérite d'attendre encore 5-6 ans. Un Margaux vraiment classique. Dégusté avril 2011. (Neal Martin).

Le Point :
01.05.2011 - Note : 16/20
Joli nez, bien fruité, fruits rouges, framboise, bouche tendre, plus étirée, en longueur, pas mal d'allonge, le cabernet étire le vin - Garde 20 ans. (Jacques Dupont).

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

La Revue du Vin de France :
28.04.2011 - Note : de 16,5 à 17,5/20
La coulure a limité les rendements, qui s'établissent à 44 hl/ha en 2010. L'assemblage du premier vin fait la part belle au cabernet sauvignon (66 %). Le vin possède un profil très droit, avec une bouche tramée, aux notes acidulées en finale et une petite touche de menthe. La masse des tanins est imposante, mais ils sont mûrs et soyeux. D'ampleur moyenne, il s'agit d'un joli Margaux classique. Il évoluera bien.

Jancisrobinson.com :
18.04.2011 - Note : 17,5/20
Primeurs 2010 - Très sombre. Une fraîcheur particulièrement vive au nez. Puis une grande opulence. Vraiment merveilleux, il ne lui manque presque rien. Encore quelques tanins secs en finale, mais aussi beaucoup de matière, tout ce qu'il faut pour en faire un grand vin. Et quelle agréable surprise ce serait de le découvrir relativement abordable ! (Sans aucun doute le meilleur Dauzac que je n'aie jamais dégusté.) Boire 2020-2030.

The Wine Enthusiast :
12.04.2011 - Note : de 93 à 95/100
Un fruit énorme, juteux, des vagues immenses de mûres à maturité optimales enveloppant des tanins qui assèchent et donnent de la fermeté. Une structure impressionnante. (Roger Voss).

The Wine Spectator :
12.04.2011 - Note : de 90 à 93/100
Un style épuré, brillant, aux arômes de groseille, framboise et mûre entremêlés de notes amples de violette et d'épices voluptueuses. La finale est longue, soyeuse avec une puissance latente. Délicieux. (James Molesworth).

Decanter :
11.04.2011 - Note : 17/20
Excellente expression du Cabernet terreux mais élégant, bonnes structure et longueur, assez riche, un bon équilibre grâce aux tanins, prometteur. Boire 2017-30.