CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2011

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2011

—

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 classique raisonnée
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 : 28 à 30 °C
Malolactique : Oui
Élevage : Pendant 12 mois en barriques (50-80 % neuves suivant millésime) avec soutirage trimestriel
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 2011

Style de vin : Riche et Puissant
Météo : Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 65 %, Merlot 35 %.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Pourpre très profond, il est dans la lignée de ces grands vins de Château Dauzac, produits ces dernières années.
Nez : On remarque immédiatement la puissance de ses arômes, riche de promesses. Dauzac se rapproche aujourd'hui des locomotives de l'appellation, et la densité de ce millésime lui permettra de se retrouver en pleine lumière dans quatre ou cinq ans, après la première phase du vieillissement en bouteilles. Bâti pour la garde, il conservera la complexité aromatique (grillé, réglisse) qui est remarquable aujourd'hui.
Bouche : La structure tanique est elle aussi ample et puissante, et le boisé bien maîtrisé. L'équilibre est parfait, et il permettra une accessibilité prochaine à ce Cru Classé. Idéalement, des viandes rouges grillées lui seront associées. On pourra aussi tenter une canette rôtie ou un chapon en sauce…

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2013 - 2026

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Gibier, légumes, fromages
- Salades composées
- Viandes rouges

NOTATIONS ET AVIS

—

www.chateaudauzac.com

Bettane et Desseauve :
01.09.2013 - Note : 16,50/20

Le Guide des vins de France 2014 :
Plutôt strict et tendu, bien construit en bouche, beaucoup de droiture, un médoc classique plus qu'un margaux dans le style.

Bettane et Desseauve :
01.09.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20

Le Guide des vins de France 2013 :
Bien construit, moins nuancé que d'autres, tanin ferme, pas encore suffisamment affiné ce qui n'est vraiment pas grave pour un vin commençant à peine son élevage, et c'est bien là la limite de l'exercice de dégustations aussi précoces.

Gilbert et Gaillard :
01.07.2012 - Note : 90,00/100
Grenat intense. Fruits rouges mûrs au nez (framboise, cerise). Opulent, puissant, l'attaque est chaleureuse et fondue. Bonne extraction des tanins, robuste, finale tendue. Notes de réglisse et prune mûre.

La Revue du Vin de France :
01.05.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20
Le 2011 est d'une bonne densité, suave et soyeux. Le cru, qui privilégie les cabernets dans l'assemblage final, gagne en densité, sans perdre sa finesse. Bel éclat de la finale.

Jancisrobinson.com :
01.05.2012 - Note : 15,50/20
Rouge cerise foncé. Des fruits noirs au nez, pas encore très expressif mais certainement mûr. Assez sec en bouche, les tanins sont un peu farineux et empêchent le vin de couler librement en finale. Boire 2017-2027.

Autre :
19.04.2012 - Note : 15,50/20

Julia Harding MW
Rouge cerise foncé. Des fruits noirs au nez, pas encore très expressif mais certainement mûr. Assez sec en bouche, les tanins sont un peu farineux et empêchent le vin de couler librement en finale. Boire 2017-2027.

The Wine Spectator :
01.04.2012 - Note : de 89,00 à 92,00/100
Vigoureux et bien défini, des notes bien tranchées de prune de Damas, tarte de Linz, épices douces. La finale est musclée, grillée, mais étayée par une structure tout à fait adéquate. (James Molesworth).

The Wine Enthusiast :
01.04.2012 - Note : de 89,00 à 91,00/100
Maigre à l'attaque, révèle ensuite des tanins fermes, voire austères, s'ouvrant sur des notes riches de mûre. Cette intensité sombre présage un potentiel de vieillissement important pour un vin qui gardera son sérieux. (Roger Voss).

Decanter : 01.04.2012 - Note : 16,50/20
Note : ●●●●◑
Du cassis mûr, bonne concentration, robuste et un peu rustique, mais très bonne définition, du potentiel. À boire 2015-2025.

Tast : 01.04.2012 - Note : de 15,00 à 16,00/20
Bien construit, moins nuancé que d'autres, tanin ferme, pas encore suffisamment affiné ce qui n'est pas vraiment grave pour un vin commençant à peine son élevage, et c'est bien là la limite de l'exercice de dégustations aussi précoces.