

Château Dauzac 2016

Appellation Margaux

Un millésime très riche et précis...

Un début d'année sous un climat océanique suivi d'une période durable de soleil et de chaleur jusqu'au 13 septembre où des précipitations permirent à la vigne de parachever sa maturité. L'été indien du mois d'octobre nous permit d'effectuer les vendanges les plus longues de l'histoire de Château Dauzac (21 jours) et de récolter à maturité optimum les Merlots et les Cabernets Sauvignon.

Commentaires de dégustation

Un millésime très riche et précis, sans excès où l'on trouve un fruit éclatant et une matière première dense et complexe. La part importante de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans,
pour vieillir jusqu'à 20-25 ans.



Directeur général : Laurent Fortin
Directeur technique : Philippe Roux
Œnologue consultant : Eric Boissenot

Assemblage : 71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves profondes

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente nous ayant permis de repenser notre méthode de remontage pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations. Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : 100% en barriques de chêne français (dont 68% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Vin certifié 100% VEGAN

CHATEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10
contact@chateaudauzac.com



Decanter

93

«Tucked into the southern tip of the Margaux appellation in the commune of Labarde, home to Dauzac, Siran and Giscours...»

bettane +
desseauve

95-96

«Racé, profond, viril, très fortement cabernet sauvignon, maturité de fruit remarquable, c'est un superbe coureur de fond qu'il faudra savoir attendre»

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE

17-17,5

«La très belle série se poursuit et le cru livre un 2016 d'une pureté et d'une précision aromatique remarquables. Le fruit est ciselé, les tanins taillés au laser et la finale s'étire avec grâce.»

JAMES SUCKLING.COM

92-93

«Tight and chewy with polished tannins and an extremely deep and dense center palate of fruit. Minerally and intense. A nice follow-up after the excellent 2015.»

Wine Spectator

89-92

«There's nice intensity here, with a beam of cassis and cherry preserves racing through, flecked with light anise and bay notes. Fresh acidity is nicely embedded on the finish. A restrained style and sneakily long.»

Robert Parker
Wine Advocate

90-92

«The 2016 Dauzac is a blend of 71% Cabernet Sauvignon and 29% Merlot picked at 45 hectoliters per hectare, picked 13 September and over the next 21 days, which is the longest ever at the property according to estate manager Laurent Fortin. The bouquet is tightly wound at first. Then gently unfolds to reveal blackberry, briary, pressed flowers and light minty aromas. The palate is medium-bodied with crisp tannin on the entry, quite firm in the mouth at first, but there is plenty of fresh, predominantly black fruit locked into this Margaux. It is taut and linear with a grippy finish. This is a strong follow-up to the 2015, perhaps without the same flair as the previous vintage, but I am certain that will «loosen its tie» during élevage.»

Robert Parker
Neal Martin

La robe est dense, le nez, complexe et raffiné, évoque des notes de prune et d'épices. La bouche est ample et fondue nonobstant une matière impressionnante. La précision des tanins et la belle fraîcheur en finale sont la marque des grands millésimes.



CHATEAU
DAUZAC
2016