

CHÂTEAU DAUZAC

2020

MARGAUX

GRAND CRU CLASSE 1855



La précision des choix de maturité et la maîtrise fine des extractions permettent au millésime 2020 de révéler toute son élégance et sa richesse.

La douceur des mois de mars et d'avril favorisent un débourrement précoce et dynamique, avec 2 semaines d'avance. Le travail du sol au printemps invite la vigne à développer son système racinaire en profondeur permettant à la plante de résister à la sécheresse. Un point agronomique essentiel cette année pour permettre une maturité bien construite. La floraison se déroule entre le 25 mai et le 1er juin. L'été chaud et sec qui s'ensuit permet une excellente maturité du raisin. Le manque de précipitations provoque un léger déficit hydrique, situation créant une concentration naturelle et une belle évolution de la maturité jusqu'aux vendanges. L'utilisation de préparations biodynamiques au vignoble permet à la vigne d'affronter les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été dans de très bonnes conditions. Les vendanges débutent avec les Merlots le 10 septembre pour finir le 17 septembre. Elles s'achèvent à l'automne avec le Cabernet Sauvignon à partir du 21 septembre jusqu'au 30 septembre, juste avant la dégradation climatique. Au cuvier, les remontages en douceur lors de la fermentation favorisent l'extraction de tannins subtils et complexes. L'attention très particulière apportée au vin de presse a été essentielle pour la construction de l'assemblage.

Commentaire de dégustation

D'une couleur profonde, le millésime 2020 possède une vraie richesse et une agréable tension qui caractérise les grands millésimes.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 20-30 ans.

Assemblage : 72% Cabernet Sauvignon, 28% 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 : 35-40 ans

Encépagement de la propriété : 69% Cabernet-Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit-Verdot.

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

Fermentation alcoolique : sans soufre avec des levures naturelles sélectionnées au sein de notre vignoble ; réalisée en cuves bois avec double douelle transparente 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 66% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Degré alcoolique : 14% vol.

Production certifiée 100% Vegan

CHÂTEAU DAUZAC

2020

Notes de dégustation

94-95

JAMESSUCKLING.COM 

93-95



WINEENTHUSIAST
MAGAZINE

95-96

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D
LA RIGUEUR DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TERROIRS

95-96

Terre de Vins

92-94

Yves Beck

92-93

**bettane +
desseuve**

93

Jancis Robinson.com

93-95

LA REVUE DU
vin
DE FRANCE