

CHÂTEAU DAUZAC

2023

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Dédié à l'expression d'un terroir et dominé par le Cabernet Sauvignon, le Château Dauzac révèle un bouquet joliment complexe. En bouche, il présente un équilibre subtil entre la richesse de ses tanins et la diversité aromatique de ses fruits souples, emblématique d'un grand vin de garde.

La vigne a démarré plus précocement qu'au cours des dernières décennies. Cette année, les gels de printemps ont été faibles et ont épargné nos parcelles. Le printemps, plus chaud que la moyenne, nous permet une magnifique floraison qui débute à la fin du mois de mai. Jusqu'au début de l'été, les conditions climatiques ont été douces et très humides. Cette équation a imposé à nos équipes une surveillance précise et sans relâche. Différentes tisanes de plantes sont utilisées à chaque traitement pour renforcer les défenses de la vigne permettant ainsi de protéger efficacement notre vignoble. La véraison commence doucement à la fin de la première quinzaine de juillet pour prendre fin début août. Radicalement différent du mois de juillet, le temps au mois d'août devient sec avec des températures normalement chaudes. Les conditions s'intensifient au mois de septembre avec plusieurs semaines au-dessus des 40°C couplées à des nuits chaudes. Nous vendangeons alors nos parcelles à partir du 11 septembre pour finir le 27 sous des conditions climatiques optimales. Les jus sont concentrés et riches, mais avec de très belles acidités qui seront garantes d'un grand potentiel de vieillissement.



APPELLATION
Margaux

ASSEMBLAGE
66 % Cabernet Sauvignon, 34 % Merlot

SURFACE DE PRODUCTION
42 hectares

TYPE DE SOL
Peyrosol complexe graveleux

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

AGE MOYEN DES VIGNES
35-40 ans

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 sulfites ; 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

ÉLEVAGE

15 mois en barrique de chêne français (dont 65 % neuves) et 10 % en amphore

DEGRÉ D'ALCOOL
14 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le 2023 est puissant et soyeux, étoffé et charnu. Des fruits éclatants et purs en attaque laissent place à une bouche pleine et soyeuse où les fruits rouges et les notes mentholées se mêlent. Les tanins sont enrobés. La texture de bouche est pulpeuse et pleine.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN

Le Film Château Dauzac 2023



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com

CHÂTEAU DAUZAC

2023

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



BERNARD
BURTSCHY
Ph.D
La Discipliné du Mathématique et l'Expertise des Terroirs

95-96/100

« Depuis une petite dizaine d'années, Dauzac s'est lancé dans un vaste programme de redéfinition de son vin. La robe du 2023 est très sombre avec des arômes de mûre, de boisé et de réglisse. L'attaque est fraîche et élégante avec de la finesse et une seyante touche boisée. L'ensemble est de belle longueur avec une finale de cerise. Le résultat est dans le verre ! »

tastingbook
Your Personal Wine Professional

94/100

« Couleur pourpre foncé avec des reflets violets et un cœur presque noir. Nez expressif de prunes et de cassis mûrs, de gelée de cassis, de vanille, d'une fine torréfaction et d'un soupçon de sang. En bouche, le vin est bien structuré avec un corps élégant, des tannins fermes et une très bonne longueur. »
Markus Del Monego Avril 2024

JAMES SUCKLING.COM

94-95/100

« Un rouge solide et très énergique avec des arômes de cassis et de citron zeste..... densité et l'intensité des tanins fermes ainsi que de l'acidité. Racé et classique à bien des égards. »
James Suckling Avril 2024

Terre de Vins

94-95/100

« Avançant sur un fruit pulpeux, un élevage extrêmement maîtrisé qui vient iriser le fruit noir d'épices fines, Dauzac déploie son charme habituel. En bouche, un joli crémeux, une rondeur séductrice signée par la gelée de mûre, portée par un habit tannique cousu en finesse. La finale est savoureuse, délicatement zestée et poivrée. »

ALEXANDRE MAD®

92-93/100

« Je suis ravi de voir un tel vin qui équilibre joliment la force et la douceur dans le millésime 2023. Dès le premier nez, j'ai senti sa structure massive, en particulier son fruité puissant et riche, presque indiscernable de celui d'un grand millésime. Il est intéressant de noter qu'en dépit de l'abondance des tanins, il n'y a pas de lourdeur écrasante ; au contraire, une texture veloutée se déploie doucement en bouche. Un soupçon de violette au fond du verre apporte une touche d'élégance à la dégustation, comme un pétalement violet foncé poussant parmi des roches dures, incarnant à la fois la délicatesse et la puissance. »

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

94/100

« Tanins mâchus, réglisse, fenouil, anis, montée en puissance sur la finale, jus sous la construction, myrtille et fruits framboisés, une construction et une texture qui vous tiennent en haleine, et une texture d'ardoise sur les tanins. Un bon vin, à surveiller, un millésime exceptionnel pour ce domaine. »
Jane Anson Avril 2024

CHÂTEAU DAUZAC

2023

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



VertdeVin

MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

95/100

«Le nez est fruité, élégant, gourmand, minéral, frais, tendu et offre une jolie définition, de la profondeur ainsi qu'une fine concentration. Concentration aromatique / pointe de noirceur en élégance. On y retrouve des notes de mûre pulpeuse, de fraise éclatante, de fines pointes de petits fruits presque rôtis-juteux, de bleuet ainsi qu'à une discrète pointe de vanille Bourbon, de prune bleue écrasée, à une subtile pointe de graphite et de poivre de cubèbe. La bouche est joliment menée, précise, vibrante, ronde, pleine, gourmande, aérienne, racée, joliment équilibrée et offre un joli côté texturé. Une noirceur élégante. En bouche ce vin exprime des notes de violette, de mûre pulpeuse, de framboise pulpeuse et plus légèrement de fraise charnue associées à des touches de sauge, d'infusion, de badiane ainsi qu'à une subtile pointe presque fruits rôtis-juteux (un côté méditerranéen du fruit dans l'approche, de sa maturité), à de discrètes pointes de fève tonka, de toasté, de badiane et à une pointe de chocolaté. Un joli acidulé et une belle salinité en fin de bouche. Les tanins sont moelleux, crayeux et gourmands.»
Jonathan Chicheportiche Avril 2024

Vinum vv Wine

92-94/100

«Parfum renversant, fruit expressif, notes balsamiques, herbes, arômes de torréfaction ; palais délicat, tanins polis, léger, mais dense, finale rafraîchissante et saline. L'élégance à l'état pur.»
Adrian van Velsen Avril 2024

Vinous
93/100

«Le Dauzac 2023 est un vin racé et enivrant. le Dauzac offre beaucoup d'immédiateté et d'attrait général. Des notes de fruits rouges et violacés, d'épices et de fleurs s'ouvrent sans effort. C'est un Margaux élégant à déguster dans les 15 à 20 prochaines années.»
Antonio Galloni Avril 2024

the drinks business

93/100

«... Une essence parfumée de violette et de pétales de rose, très séduisante et très intense, se mêle généreusement aux fruits à noyaux de la cerise, ainsi qu'à un peu de ronce et de cassis. La texture est fine et très impressionnante. Je trouve ce vin très abouti sur le plan technique, les défis du millésime ayant été bien gérés....»
Colin Hay Mai 2024

JEB DUNNUCK

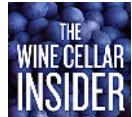
93/100

«Des fruits rouges et noirs mûrs, des herbes feuillues et de subtiles nuances marines (fer, sel) se dégagent du Château Dauzac 2023, un Margaux pur, moyennement corsé, souple et élégant, doté d'une excellente texture, de tanins mûrs et d'une longueur remarquable.»
Jeb Dunnuck Mai 2024

CHÂTEAU DAUZAC

2023

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



91-93/100

«Les fleurs, les cerises noires, l'espresso, le tabac et le cèdre forment le cœur du caractère de ce vin. En bouche, ce vin moyennement corsé est doux, frais, élégant et rond, avec des notes fraîches de cassis, de cerise, de cacao et de craie en milieu de bouche jusqu'à la finale. À boire entre 2028 et 2050.»

LE FIGARO

93-95/100

«Des épices douces (cannelle, muscade et vanille) se mêlent aux arômes de framboise et de cerise, purs et croquants, évoquant les premices d'un dessert gourmand. La bouche, délicate, veloutée, évoque un panier de fruits d'été fraîchement cueillis qui sont, encore une fois, purs et croquants, avec une tendresse certaine.»



92-93/100

«...Le cru élabore un vin sérieux, avec de la matière, de la densité et un beau fruit...»

Yves Beck

92/100

«La fraîcheur du bouquet annonce un vin linéaire porté par des tannins compacts et une structure encadrante. Harmonieux et légèrement crémeux, le vin se déroule d'un trait, avec précision. Il pourra être apprécié dans sa jeunesse, tout en disposant d'un respectable potentiel. Un vin goûteux et invitant. 2028-2040»

WEINWISSEN

17/20

*«Bouquet exubérant de myrtilles, gelée de myrtilles, réglisse, violette et jus de sureau. Une bouche droite à la texture souple, à la race nerveuse, au corset tannique serré et au corps très tendu. Une finale concentrée et longue avec de la peau de cerise et du graphite foncé.»
Tjark Witzgall Mai 2024*

Tulipe La Rouge
LE GUIDE NUMÉRIQUE DES VINS

94/100

Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde
www.chateaudauzac.com