

# CHÂTEAU DAUZAC

## 2024

### 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.

Le millésime 2024 s'annonce comme une année marquante, conjuguant finesse, équilibre et éclat aromatique. Après un hiver relativement doux, le printemps a offert des conditions globalement favorables, avec une floraison homogène et précoce, annonçant un potentiel qualitatif prometteur. L'été s'est distingué par une belle dynamique climatique. Si la première partie a été ponctuée de quelques orages, ceux-ci ont permis d'assurer des réserves hydriques précieuses, soutenant la vigne dans son développement. Ensuite, un mois d'août chaud et sec a favorisé une maturation progressive et homogène des baies, garantissant une concentration optimale des arômes et des tanins. L'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches en août et septembre a joué un rôle clé dans l'équilibre du millésime, permettant de préserver une belle acidité et d'apporter une profondeur aromatique remarquable. La période des vendanges, s'étalant du 23 septembre au 7 octobre, s'est déroulée de manière optimale, permettant de récolter des raisins à parfaite maturité, alliant fraîcheur et expression aromatique intense. Grâce à une sélection minutieuse et un travail d'orfèvre à la vigne, le millésime 2024 se dessine comme une année éclatante, où chaque cépage exprime pleinement son potentiel.

## Château Dauzac 2024 - 100 ans dans une bouteille, et demain...?

En 1924, Château Dauzac devient le premier Grand Cru Classé à embouteiller son vin à la propriété, sous l'impulsion de Nathaniel Johnston. Cette même année, l'emblématique étiquette jaune empereur est créée, symbole de prestige et de sensorialité. Cette même année 1924, il crée l'étiquette jaune empereur devenue un emblème si reconnaissable de Château Dauzac. Symbole de lumière et de sensorialité, elle va incarner le domaine pour longtemps.



**APPELLATION**  
Margaux

**ASSEMBLAGE**  
77 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot

**SURFACE DE PRODUCTION**  
45 hectares

**TYPE DE SOL**  
Peyrosol complexe graveleux

**PORTE-GREFFES**  
101-14, Riparia Gloire et 3309

**ENGRAIS**  
Fertilisation organique

**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**  
13.5 % Vol.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION**  
Château Dauzac 2024 offre un équilibre subtil entre la richesse des tanins et la diversité aromatique des fruits. Il présente une attaque fruitée pure et fraîche, suivie d'une bouche soyeuse où les fruits rouges se fondent harmonieusement. La texture veloutée apporte une belle longueur en bouche.

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN

Château Dauzac

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



VEGAN

# CHÂTEAU DAUZAC

## 2024

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



**tastingbook**  
Your Personal Wine Professional

94/100

«Robe pourpre foncé aux reflets violets et cœur presque noir. Nez aromatique aux notes boisées marquées, chocolat noir et café, complétés par des notes de fruits mûrs, prunes et mûres, de gelée de cassis et de vanille. En bouche, il est bien structuré, avec une matière élégante, des tanins mûrs et une belle longueur.»  
Markus Del Monego Avril 2024

# falstaff

92/100

« Rubis foncé, noyau opaque, reflets violets, subtil éclat sur le bord. Fruits noirs mûrs, cerises noires, douces notes de clou de girofle et de zeste d'orange. Juteux, velouté, acidité intégrée, fine note de nougat en finale, offre un plaisir de dégustation sans complication.»

JANE ANSON  
INSIDE BORDEAUX

91/100

«Un peu crayeux, il prend son temps pour déployer ses fruits noirs, il est de bonne qualité, avec une touche de framboise feuillue et de bourgeon de cassis, avec de la réglisse, de l'ardoise, du crayon, une construction impressionnante et un développement lent. Signature de la rive gauche. Famille Roulleau. 90 % en chêne, 65 % neuf, les 10 % restants en amphore.»  
Jane Anson Avril 2024

ALEXANDRE MA<sup>®</sup>

90-92/100

«Pour le millésime 2024, le Château Dauzac continue de montrer sa richesse et sa concentration caractéristiques, même avec des températures moins favorables. Une fine couche de chocolat noir recouvre délicatement le palais, évoquant subtilement la chaleur des millésimes précédents plus chauds. Les fûts de chêne neufs (65 %) lui confèrent une profondeur veloutée, tandis que des notes de réglisse et de cardamome apparaissent discrètement, comme des parfums insaisissables qui s'attardent sur la langue sans la submerger. À ce stade, les arômes ne se sont pas encore pleinement développés ; s'il parvient à libérer davantage de parfums après la mise en bouteille, il promet d'offrir une performance encore plus impressionnante.»