

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 lumière et de prestige. Elle est devenue aujourd'hui un emblème reconnaissable de Château Dauzac.



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

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 2025

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.»

VertdeVin

94/100

«Le nez offre du fruit, une bonne définition, une certaine complexité, de la pureté ainsi qu'un joli côté poivré. On y retrouve des notes de mûre de Boysen, de violette et plus légèrement de framboise écrasée associées à des touches de lilas, à de fines pointes de muscade ainsi qu'à une pointe d'amande mûre, d'infusion, de fève tonka et de noisette toastée. La bouche est joliment menée, fraîche, minérale, veloutée et offre de la tension, de la justesse, de l'énergie, un certain éclat, une fine concentration aromatique/un côté infusion ainsi qu'un côté mélodieux et dynamique à la fois. Un joli milieu de bouche. Ce vin exprime des notes de cassis juteux, de mûre et plus légèrement de bleuet associées à des touches de framboise mûre ainsi qu'à des pointes de cerise pulpeuse, de fraise éclatante, de violette, de toasté et d'amande toastée. Les tannins sont moelleux et élégants. Bonne longueur. Une discrète pointe de bergamote en fond.»
Jonathan Chicheportiche Avril 2025

JAMES SUCKLING.COM

92-93/100

«Un rouge croquant et relativement fruité pour le millésime, avec des arômes de mûre, de cassis et de terre humide. Avec une texture crémeuse et une finale fraîche.»

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D

95-96/100

ALEXANDRE MAILLON

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.»

CHÂTEAU DAUZAC

2024

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



the
drinks
business

91-93/100

«Floral...frais et équilibré dans les profondeurs d'un milieu de palais cylindrique, ce vin offre une belle texture...c'est un vin ambitieux, bien réussi et très juteux en fin de bouche...»

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 2025

Terre de Vins

93-94/100

«Le nez est délicat, sur le chocolat et le cassis. L'attaque est précise, c'est concentré, dense, la structure de ce Grand Cru Classé 1855 a été pensée pour la garde. La menthe et la fleur de sureau l'emportent à l'endroit de la palette aromatique. Un 2024 fait pour durer dans le temps.»



92-94/100

«Le château propose un vin solide, avec, ce qui le distingue depuis quelques années, une grande définition du fruit. C'est un margaux sérieux, précis, aux contours cadrés et, à la fois, un côté très accessible. Jolie structure tannique.»

bettane +
desseauve

94/100

«Belle couleur, excellent corps, tannin ferme, proche dans le style de certains saint-julien, avenir assuré et remarquable rapport qualité-prix à prévoir.» Michel Bettane Mai 2025

Yves Beck

92-93/100

«Le bouquet du 2024 cumule finesse, fraîcheur et charme. Il annonce ainsi un vin invitant, ce qui est confirmé dès l'attaque. Fin et légèrement salin en attaque, le vin se distingue par des tannins élégants et bien intégrés ainsi qu'une structure qui assure du tempérament. Un vin sapide que l'on pourra certainement apprécier jeune. Il dispose néanmoins d'une matière apte à lui assurer un peu de garde également.»

CHÂTEAU DAUZAC

2024

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Decanter

91/100

«Beaux arômes, pétales de rose, cassis et notes de vanille. Mûr et concentré, rond et ample, les tanins s'installent et agrippent le palais avec une morsure minérale, une trame épicée et une finale crayeuse. Assez dominé par les tanins, mais ceux-ci s'adoucissent un peu et laissent apparaître une fraîcheur sous-jacente. Un peu épicé ... Ferme et bien structuré...» Georgie Hindle 2025