

Comte de Dauzac 2019

Appellation Bordeaux

Issu d'une grande dynastie Irlandaise, le Comte Jean-Baptiste Lynch hérite de Dauzac de son père Thomas-Michel Lynch en 1783. Il co-dirige aussi avec son frère deux grands noms du Médoc : Lynch-Bages et Lynch-Moussas. Napoléon Bonaparte lui offre la Mairie de Bordeaux puis le nomme Comte de l'Empire, d'où son surnom de «Comte de Dauzac». Il était aussi connu pour ne jamais se séparer de sa longue-vue qu'il utilisait depuis le balcon de la chartreuse dominant aussi bien le vignoble que l'estuaire de la Gironde d'où il se délectait du spectacle des bateaux chargés de barriques de Dauzac à destination du Nord de l'Europe.

Le millésime 2019 a rencontré des éléments climatiques particuliers que nous avons retranscrit par une présence accrue dans la vigne. Le savoir-faire des équipes et le bon sens paysan nous ont permis de conduire à bien ce beau millésime. Après un hiver alternant période de douceur et période de froid, nous avons eu un débourrement plutôt précoce. La floraison s'est déroulée rapidement grâce à la douceur de fin mai et début juin. Puis fin juin et courant juillet une période de canicule s'est installée dans le Sud-Ouest. Cette canicule, couplée à un manque d'eau superficiel, a permis à la vigne de développer un léger stress hydrique, bénéfique pour stopper la pousse et favoriser la maturité des raisins.

Commentaires de dégustation

Très belle robe rouge grenat. Nez de fruits rouges et d'épices, attaque souple et suave avec une belle tension. Fin de bouche élégante et fraîche.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 1 et 10 ans.



Assemblage : 56 % Cabernet Franc, 44% Merlot

Type de sol : Argilo-graveleux

Porte-greffes : 101-14, 3309 420A & gravessac

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Fermentation en cuves acier et inox isolées et thermo-régulées

Malolactique : oui

Elevage : cuves et barriques