

CHÂTEAU DAUZAC

MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU DAUZAC

MARGAUX - GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Le millésime 2025 au Château Dauzac s'est construit autour d'un cycle végétatif particulièrement équilibré. Le printemps, doux et relativement précoce, a favorisé un débourrement homogène et une floraison rapide dans de bonnes conditions sanitaires. L'été, chaud et lumineux, a permis une maturation progressive des raisins, avec une belle concentration des baies.

Une légère pluie quelques jours avant les vendanges est venue relancer la vigne et redonner de la fraîcheur aux baies, affinant l'équilibre sucre-acidité. Ces conditions ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs, offrant des tanins soyeux, une belle intensité aromatique et un équilibre prometteur pour l'élevage du vin.

The 2025 vintage at Château Dauzac was shaped by a particularly balanced growing cycle. The mild and relatively early spring encouraged uniform bud break and rapid flowering in good sanitary conditions. The hot, sunny summer allowed the grapes to ripen gradually, resulting in beautifully concentrated berries. A light rain a few days before the harvest revived the vines and restored freshness to the berries, refining the sugar-acidity balance. These conditions allowed for the harvest of perfectly ripe grapes, offering silky tannins, beautiful aromatic intensity and a promising balance for the ageing of the wine.



La Quintessence des terroirs de la croupe de graves

The ultimate expression of the terroirs of the gravelly hillside

70 % Cabernet Sauvignon - 30% Merlot // 13% alc/vol.

FICHE TECHNIQUE 2025

SOLS :

Peyrosol sablo – arigoleux tubéfié et brunisol sablo- graveleux profond

SUPERFICIE PROPRIÉTÉ :

45 ha

AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

DATES DE VENDANGES :

16 au 21 septembre 2025

VINIFICATION & FERMENTATION ALCOOLIQUE :

Utilisation d'un chai gravitaire.

Vinification sans sulfite ; en cuve bois avec double douelle transparente ayant permis de repenser notre méthode de remontage, pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations.

ELEVAGE :

Élevage 50% barriques neuves, 40 % barriques d'un vin, 10% amphores

DÉGUSTATION :

Robe intense avec des reflets profonds et une texture légèrement glycérolée qui annonce une belle richesse. Le premier nez se montre immédiatement expressif et charmeur, dominé par des notes florales délicates de roses et violettes, rapidement complétées par des nuances de fruits rouges frais. À l'aération, le bouquet gagne en profondeur avec des touches torrifiées et chocolatées, relevées par une subtile pointe de poivre gris et une fraîcheur mentholée. En bouche, l'attaque est ample, gourmande et crémeuse, portée par une matière généreuse et parfaitement construite. La trame tannique, à la fois fine et présente, offre un grain dentelé. L'ensemble est structuré, moderne et harmonieux, avec un fruit éclatant qui conserve toute sa fraîcheur. La finale, persistante et savoureuse, s'appuie sur une belle sucrosité et une élégance tannique qui augurent d'un excellent potentiel de garde.

TASTING :

An intense colour with deep highlights and a slightly glycerine-like texture that promises a lovely richness. The initial nose is immediately expressive and charming, dominated by delicate floral notes of roses and violets, quickly complemented by hints of fresh red berries. With aeration, the bouquet gains depth with toasty and chocolatey notes, enhanced by a subtle hint of grey pepper and a minty freshness. On the palate, the attack is full-bodied, indulgent and creamy, carried by a generous and perfectly structured body. The tannic structure, both refined and pronounced, offers a crunchy texture. The wine is structured, modern and harmonious, with vibrant fruit that preserves all its freshness. The finish, persistent and flavourful, is supported by beautiful sweetness and elegant tannins that suggest excellent ageing potential.

2025 TECHNICAL SHEET

SOILS :

Peyrosol sandy loam – tubular arigoleux and deep sandy loam gravelly brunisol

PLANTED VINEYARD AREA OF THE PROPERTY :

45 ha

AVERAGE AGE OF VINES :

40 years

HARVEST DATES :

16th to 21st September 2025

VINIFICATION & ALCOHOLIC FERMENTATION :

Use of gravity-flow cellar. Vinification without sulfites. In wooden casks with dual transparent staves having allowed us to rethink our method of pumping-over and optimise macerations.

AGEING :

Ageing in 50% new oak barrels, 40% 1-wine barrels, 10% in amphora