

FRANC DE PIED

2023

CABERNET SAUVIGNON ORIGINEL

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



L'Estuaire de la Gironde, caressé par le rythme lent et régulier des marées, offre un univers lumineux et tempéré issu de la rencontre fertile entre terre et mer. Originel, ce 100% Cabernet Sauvignon, planté en franc de pied sur les terres de Château Dauzac, prend racine dans des graves fines et profondes en cultivant son histoire comme un jardin.

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

100% Cabernet Sauvignon franc de pied

SURFACE DE PRODUCTION

55 ares

TYPE DE SOL

Croupes de graves fines et sableuses

ENGRAIS

Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION

10 000 pieds à l'hectare

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

En dolias.

Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE

Oui

COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE

Fermentation et élevage en jarres de terre cuite pendant 15 à 18 mois suivant la dégustation

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Nez très frais et complexe de fruits noirs croquants accompagnés d'un bouquet floral. Notes mentholées, d'épices et d'eucalyptus. Ce vin marqué par sa minéralité éclatante, donne une salivation et une longueur en bouche très importante. Touché de bouche aérien avec une structure tanique qui s'exprime tout en finesse et délicatesse.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 40-50 ans

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN



Une belle robe rubis foncé, le nez se montre ouvert sur des notes de fruits noirs et de réglisse. L'ensemble se montre juste et précis. La définition des arômes est bien différente de celle du millésime 2022. Le registre est moins graphite et la maturité du raisin est plus poussée, sans basculer sur le confit. Les notes menthol, épice, eucalyptus finalisent le registre aromatique. La bouche se montre ample, la puissance est modérée, canalisée par une trame et une sève de tanins qui tendent l'ensemble de bouche. Le vin gagne en densité dans son cœur de bouche avec les années mais il faudra attendre encore un peu pour avoir le volume et la chair des vieilles vignes. Le jus est harmonieux avec un fruit séduisant et une belle acidité support de fraîcheur. La dimension sapide, très importante pour ce type de vin issu de pied franc, est respectée.

Olivier poussier, Meilleur Sommelier du Monde 2000

Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com