

FRANC DE PIED

2024

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.

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.



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 organique

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

12,5 % Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce vin dévoile un nez raffiné et vif, où se mêlent des arômes de fruits noirs juteux et une subtile touche florale. Des accents d'épices et de menthe viennent enrichir cette palette aromatique. En bouche, sa minéralité éclatante prolonge la finale. Sa texture aérienne s'allie à des tanins élégants, offrant une structure tout en subtilité et en finesse.

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

FRANC DE PIED

2024

CABERNET SAUVIGNON ORIGINEL

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



VertdeVin

95/100

«Le nez est fruité, frais, marqué fleurs fraîches et offre de l'énergie, une bonne définition, de la profondeur ainsi que de la pureté, de l'éclat aromatique et de la brillance. Une certaine intensité ainsi qu'une fine concentration. On y retrouve des notes de cassis sauvage et de petites baies sauvages associées à des touches de baies de genévrier, de poivre de Timut / de Cubèbe, de bergamote, d'infusion ainsi qu'à de fines pointes de noisette toastée et à une pointe de graphène et d'orange sanguine. Du relief ! La bouche est joliment menée, équilibrée et offre de la souplesse, de la fraîcheur, une jolie définition, de la gourmandise, de la fraîcheur. Élégance, volupté, aérien et un côté mélodieux dans son grain. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/frais, de violette et plus légèrement de petites baies sauvages associées à des touches de petites baies rouges sauvages, de prune bleue fraîche ainsi qu'à des pointes de lilas, de camphre, de graphène, à une subtile pointe séveuse (en fond) et à une délicate pointe d'amande grillée (en fond). Bonne longueur. Une subtile pointe d'orange sanguine en fin de bouche apporte du relief et de la gourmandise. Une fine fermeté en fin de bouche.» Jonathan Chicheportiche Avril 2025

Decanter

93/100

«Cannelle, écorce d'orange, feuille de cassis et cerise noire. Parfums très aromatiques également. Élané et précis, ce vin possède une structure extérieure ferme, est axé sur les fruits noirs et la minéralité, propre et net, avec des tanins crayeux et charnus qui remplissent la bouche. J'adore cette assurance : c'est frais mais très calme, raffiné mais avec beaucoup de saveur. J'aime vraiment ce vin...» Georgie Hindle 2025

BERNARD
BURTSCHY
Ph.D

96-97/100