

BACCHUS DE DAUZAC

2021

MARGAUX



Bacchus and Christ réuni ? Impensable à l'époque ! Et pourtant c'est bien Bacchus que les moines priaient pour produire ce vin divin. Bacchus de Dauzac rend hommage aux propriétaires du Bourdieu de Dauzac, les moines bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux qui exploitaient le domaine en 1545.

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Le millésime 2021 a requis patience et investissement. Nous avons travaillé sans relâche pour protéger nos vignes de la pression maladie. Le millésime commence par un hiver particulièrement doux et pluvieux. Le débourement est homogène et précoce mais un printemps très froid va faire perdre cette avance. Durant l'épisode de gel d'avril, les vignes du Château Dauzac ont été protégées par leur proximité avec l'estuaire de la Gironde qui agit naturellement comme régulateur thermique. La floraison débute autour du 25 mai dans des conditions climatiques idéales chaudes et sèches. Le mois de juin est particulièrement pluvieux, environ 127% de pluie supérieure à la moyenne. La floraison en sera parfois affectée, avec des traces de coulure et de millerandage. L'été froid et humide oblige à une vigilance de tous les instants. La pression mildiou s'accentue et se révèle plus intense. Limiter son développement aura été un des objectifs les plus importants de cet été. La véraison se fait attendre due au manque de 20% d'ensoleillement, tandis que les températures demeurent fraîches et en deçà de la moyenne. Il faudra attendre entre le 15 et le 20 août pour observer une véraison homogène. Les vendanges commencent le 22 septembre par nos parcelles de merlots plus précoces pour terminer le 13 octobre par nos grands cabernets sauvignons qui ont pu profiter des jours ensoleillés après l'épisode pluvieux du début octobre. Une sélection intra-parcellaire et un tri rigoureux de la vendange ont permis de réaliser une vinification de grande qualité. Les équilibres de maturité rappellent ceux des grands millésimes du siècle dernier : des arômes de fruits croquants, beaucoup de finesse et une grande longueur en bouche. On retrouve la fraîcheur et la structure qui ont fait la renommée de Bordeaux par le passé.



APPELATION
Margaux

ASSEMBLAGE
62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 1% Petit Verdot

TYPE DE SOL
Croupes de fines et sablonneuses, graveleuses

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

DENSITÉ DE PLANTATION
10 000 pieds par hectare

TYPE DE TAILLE
Système Guyot double avec ébourgeonnage

VENDANGES
À la main dans de petites caisses et tri sur table avant et après égrappage

VINIFICATION
Utilisation d'une cave à gravité pour alimenter la salle de fermentation

FERMENTATION
Dans des cuves en acier inoxydable et des fûts en bois isolés et à température contrôlée. Température de fermentation 28 °C

MALOLACTIQUE
Yes

COLLAGE
Si nécessaire, avec des protéines végétales

VIEILLISSEMENT
45 % en fûts de chêne français (20 % neufs) et 55 % en cuves de chêne français pendant 12 mois

TENEUR EN ALCOOL
13% vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Le millésime 2021 présente une robe rouge vif aux reflets rubis. Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges avec une légère touche florale. Belle présence en bouche avec une attaque ronde et souple ; très belle concentration avec des notes de fruits noirs croquants.

POTENTIEL DE GARDE
À son apogée entre 3 et 15 ans, peut se conserver jusqu'à 15-20 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN.