LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC 2024

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Ce magnifique petit vignoble de 4 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui confère une complexité où le Cabernet Sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin.

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
Haut-Médoc

ASSEMBLAGE
100 % Cabernet Sauvignon

SURFACE DE PRODUCTION
4,1 hectares

TYPE DE SOL
Croupes de graves

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation organique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES
35-40 ans

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 cuve inox thermo-régulées.
Température de fermentation 28°C.

MALOLACTIQUE
Oui

COLLAGE
Si besoin avec des protéines végétales.

ÉLEVAGE
Traditionnel durant 12 mois avec soutirage selon la dégustation.

DEGRÉ D'ALCOOL
12 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Sa robe est d'un rouge profond. Le nez, puissant et expressif, dévoile des arômes de fruits rouges relevés d'une subtile touche épicée. En bouche, une très belle harmonie alliant la gourmandise des fruits mûrs à des tanins délicatement structurés pour une finale tout en finesse.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT
S'exprime à son meilleur entre 3 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 10 ans.

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VEGAN

Château Dauzac
1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde
www.chateaudauzac.com

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC 2024

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

VertdeVin

91/100

«Le nez est fruité, franc, frais et offre une jolie définition, de la pureté ainsi qu'un joli texturé. On y retrouve des notes de fraise charnue, de mûre charnue et plus légèrement de petits fruits mûrs/charnus associées à des touches de bleuet, de lilas ainsi qu'à des pointes de graphène et de minéralité racée. Jolie finesse du grain. La bouche est joliment menée, souple, joliment fraiche, élégante, charnue et offre de l'éclat, de la gourmandise, un côté aérien, de la tension ainsi qu'un joli côté floral. En bouche ce vin exprime des notes de mûre pulpeuse/juteuse, de cassis pulpeux et plus légèrement de petites baies rouges éclatantes associées à des touches de cerise charnue ainsi qu'à des pointes de violette, de lilas et à une pointe de tabac doux. Les tannins sont moelleux et gourmands. Bonne longueur. Un vin joliment frais, juteux, gourmand et facile d'accès.» Jonathan Chicheportiche Avril 2025

BERNARD BURTSCHY Ph.D
LA RIGUEUR DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TERROIRS

92-93/100