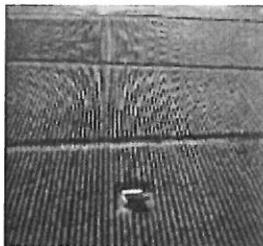


# Le Médoc

## MARGAUX

MÉDOC  
BORDEAUX

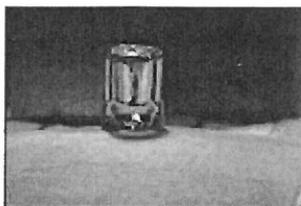
Un nom si familier qu'il est devenu un prénom... et pourtant une appellation de prestige. Toute la gamme des crus est représentée dans l'appellation d'origine contrôlée Margaux.



### ■ Histoire

Comme dans une grande partie des vignobles bordelais, la vigne est apparue à Margaux dès l'époque gallo-romaine. Dès 1705, un texte fait mention du château Margaux. Mais il faut attendre la fin du XVIIIème siècle et la naissance des premières techniques de vieillissement pour que se développe le concept de vins de qualité. Sa consécration, c'est le célèbre classement de 1855 qui distingue 21 crus classés dans l'appellation Margaux.

Cent ans plus tard, sont nés le syndicat viticole et l'appellation d'origine contrôlée Margaux. L'appellation, qui s'étend sur cinq communes, est, fait unique en Médoc, la seule où l'on trouve toute la palette des vins, aussi riche que vaste, du premier grand cru classé aux cinquièmes.



### ■ Le Terroir

A Margaux prédominent les graves garonnaises, sur un plateau central de 6 km de long sur 2 km de large. A l'est-sud-est, il domine les terres basses de l'estuaire. Son versant oriental est légèrement échancré par des vallons secs qui le festonnent en croupes successives.

Les graves de Margaux ont été étalées en nappe par une ancienne Garonne au Quaternaire ancien. De belle taille, elles sont associées à des galets de dimension moyenne, qui constituent le plus bel ensemble gūnzien du Haut-Médoc. C'est sur cette nappe ancienne, qui repose sur un soubassement tertiaire calcaire ou argilo-marneux que sont installés les meilleurs crus médocains. Beaucoup de graviers et de cailloux, des sols pauvres, retenant mal l'eau, une vigne profondément enracinée, toutes les conditions de réussite sont réunies.

### ■ La dégustation

On a coutume de dire des Margaux qu'ils sont "les plus féminins" du Médoc, mettant ainsi l'accent sur leur délicatesse, leur souplesse et leurs arômes fruités et élégants. Cela n'entrave pas leur bonne aptitude au vieillissement, bien au contraire, le terroir relativement maigre leur conférant des tanins qui favorisent leur longévité. L'autre caractéristique de ces vins qui unissent sève élégante, subtilité et consistance, c'est leur

## Château Dauzac

**Domaine : Château Dauzac 5ème Cru Classé Bordeaux - Médoc Appellation : Margaux**  
Vin rouge - AOC - Cépages : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot

### Présentation du vin

Afin de redonner au Château Dauzac ses lettres de noblesse, André Lurton l'équipe d'installations modernes et d'un chai impressionnant. La vendange du vignoble est égrappée et foulée avant d'être écoulée dans des cuves de fermentation en inox dotées d'**un système breveté d'émiettage du marc**, afin d'assurer l'extraction optimale des tanins.

L'élevage se fait durant **16 à 18 mois en barriques de chêne** avec une proportion de bois neuf variant de 60 à 70% suivant les caractéristiques propres à chaque millésime. Depuis 1993, les vins expriment à nouveau toute la classe de leur excellent terroir et de leur encépagement à 60% de Cabernet Sauvignon et 40% de Merlot.

Dans les derniers millésimes, **2008, 2006, et surtout 2005, sont très réussis et prometteurs**, dignes du rang de 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé qui a récompensé ce Château en 1855. Le domaine propose un second vin, **La Bastide Dauzac**, issu de vignes jeunes ou des parcelles moins bien situées.



## **De la vigne aux vins**

C'est dans le secret du chai que naît l'émotion Château Dauzac. La rencontre entre le terroir, l'innovation et le savoir-faire crée des millésimes d'exception.

### **La poésie du temps**

Les vins vieillissent sous le regard attentif du maître de chai. Élaborées à partir de bois issus des plus belles forêts domaniales françaises, les barriques de chêne utilisées pour l'élevage apportent de la complexité au vin. Château Dauzac a sélectionné cinq maîtres tonneliers au savoir-faire reconnu. Travailler avec différents tonneliers apporte subtilité et nuances à l'élevage : l'origine du bois, l'intensité de la chauffe ou le mode de séchage influent en effet sur les arômes des vins.

Une fois clarifié et après 16 à 18 mois d'élevage, le vin est prêt à être mis en bouteille.

### **L'assemblage crée le style de Dauzac**

Façonner avec subtilité la personnalité du vin : c'est tout l'art du maître de chai, accompagné dans ce travail de sélection et de création par notre œnologue conseil. Tous deux doivent trouver l'équilibre entre le style de la Maison et le caractère de chaque vendange. Avec sensibilité et intuition, ils assemblent les vins provenant des différentes parcelles et le vin de presse pour atteindre la juste mesure entre fraîcheur et complexité, délicatesse et fermeté des tanins... Et faire naître des millésimes qui tendent à la perfection

### **L'émotion de la dégustation**

De cette exigence constante d'excellence naissent des crus singuliers. Élégants, les vins de Château Dauzac portent l'empreinte de leur terroir exceptionnel. Jeunes, ils se font tendres et charmeurs. Ils révèlent la puissance et la vivacité du fruit et dévoilent des notes fraîches de fruits rouges. Avec l'âge, le bouquet s'amplifie. Les vins développent une complexité aromatique unique et une remarquable présence en bouche. Plus qu'une dégustation, Château Dauzac vous offre une expérience".