

# CHÂTEAU DAUZAC

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



MARGAUX

Propriétaire : M.A.I.F.



Il y a de cela cinq siècles, les moines bénédictins de Sainte-Croix identifiaient le potentiel viticole des graves profondes de Margaux et venaient y lancer la production de leur meilleur vin. Sur ce fabuleux terroir, l'œuvre des hommes fut obstinée et couronnée de succès, puisque, lors du classement des vins de la Gironde en 1855, Château Dauzac fut élevé au rang de Cinquième Cru Classé.

Les hommes à la tête de ce cru ne cessèrent pas à leur quête permanente de qualité et d'innovations. C'est en effet, à Dauzac, en 1885, que fut mise au point la célèbre bouillie bordelaise, remède contre les attaques du mildiou.

En 1988, la MAIF en fait l'acquisition puis en confie la gestion aux Vignobles André Lurton. Depuis 2005, sous la férule de Christine Lurton-de Caix, Château Dauzac n'a cessé de favoriser une politique qualitative ambitieuse pour que ces vins reflètent la quintessence de ces graves magnifiques.

Patiemment, pas à pas, dans la vigne comme au chai, dans la gestion administrative et commerciale, tous les éléments ont été mis en place pour que ce Cinquième Cru Classé de Margaux rayonne bien au-delà de son rang actuel.

Vendanges manuelles en cagettes, double tri (avant et après éraflage) et méticuleuse adaptation de la proportion de chêne neuf, selon le millésime pour l'élevage en barrique, sont les reflets de cette ambition qualitative.

Surface	42 ha
Production	110 000 bouteilles
Géologie	Graves profondes
Cépages	63 % Cabernet Sauvignon, 37 % Merlot
Élevage	16 à 18 mois - Barriques neuves : 60 à 70%
Second vin	Labastide Dauzac

Présidente du directoire : Christine Lurton-de Caix - Directeur général : Laurent Fortin  
Directeur technique : Philippe Roux

Château Dauzac 1 avenue Georges Johnston - 33460 Labarde  
GPS : Latitude : 45.0188395 - Longitude : -0.624448  
Tél. +33 (0)5 57 88 32 10 - Visites +33 (0)5 57 88 98 51  
chateaudauzac@chateaudauzac.com - [www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com)