



Château
Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



Château RAUZAN-GASSIES, 2^{ème} Grand Cru Classé de Margaux en 1855, doit son nom au Chevalier de Rauzan, qui au 17^{ème} siècle, fait de la « maison noble de Gassies », un vignoble réputé de l'appellation Margaux.

Séduit par son terroir d'élite, Monsieur Paul Quié, grand passionné de vin et négociant à Paris, en devient propriétaire en 1946. Le vignoble de Rauzan-Gassies s'étend désormais sur 30 hectares en appellation Margaux et 30 hectares en appellation Haut Médoc.

Son fils, Jean-Michel, assisté par ses enfants, perpétue aujourd'hui la tradition de ce grand cru, à la fois gardien et ambassadeur des valeurs de la famille.

Château Rauzan-Gassies produit des vins élégants, fins et complexes à la couleur intense et à la texture veloutée, caractères des grands vins de garde.



Château RAUZAN-GASSIES, second classified growth in 1855 in the Margaux appellation, owes its name to Chevalier de Rauzan, who transformed the « Maison Noble de Gassies » into a famous wine estate in the 17th century.

Greatly attracted by this outstanding terroir, Monsieur Paul Quié, passionate about wine, acquired the château in 1946. The vineyard of Château Rauzan-Gassies covers 30 hectares located in the Margaux appellation and 30 hectares located in the Haut-Médoc appellation.

His son, Jean-Michel, assisted by his children, perpetuates today the tradition of this famous estate, which is the guardian and ambassador of the family's values.

Château Rauzan-Gassies produces deeply-colored, elegant, complex wines with a velvety texture that is typical of great wines with superb ageing potential.

Propriétaire Exploitant : Famille Quié
SCEA Château Rauzan-Gassies – 33460 Margaux
Tel : +33 (0)5 57 88 71 88 – rauzangassies@domaines-quie.com
www.domaines-quie.com



Château Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2015

LA PRESSE EN PARLE – Press review

James Suckling : 95/100	Bettane et Desseauve : 94/100
Decanter : 91/100	Vinous (A. Galloni) : 91/100
Vinum : 17.5/20	Wine Chronicles : 92/100
Terre de Vin : 17/20	La RVF : 17/20

LE MILLESIME - Weather Conditions

By Eric Boissenot - *Oenologue, Docteur en Oenologie*

«2015 est marqué par cette très faible pluviométrie, rare et inscrite dans la durée, du mois d'avril à la fin du mois de juillet. Les températures sont souvent élevées avec plusieurs jours à 30°C dès le début de printemps ; n'oublions pas ce jour de juin à 40°C ! (...). La floraison se déroule rapidement et de manière très homogène.

Sur le plan phénologique ce n'est pas un millésime particulièrement précoce mais plutôt dans la normale de ces 30 dernières années. Les conditions du mois d'août, arrosé de manière régulière mais avec des températures toujours élevées, assurent une véraison rapide et régulière. A l'approche de la récolte, les pellicules des baies sont souvent épaisses et la pulpe gorgée de sucres et de soleil. La récolte débute doucement autour du 21 septembre dans des conditions remarquables. La maturité phénologique est là et les Cabernet Sauvignon seront rentrés en suivant ; au 10 octobre, 95% de la récolte est dans les chais. Les vins sont généreux et riches, avec une matière tannique douce et des saveurs impressionnantes. Ils ont ce soleil en plus qui les distingue. C'est un millésime qui met en évidence la notion de terroir et sa pluralité d'expression. »



«2015 was characterized by this unusual, very low rainfall between April and the end of July. Temperatures were frequently high, with several days reaching 30°C early in the spring; and that unforgettable day in June when it climbed to 40°C! Flowering was fast and very uniform. In phenological terms, it was not a particularly early vintage, more or less corresponding to averages for the last 30 years. The regular showers during August, accompanied by temperatures that remained high, ensured a fast, uniform véraison. As the harvests approached, the skins were often very thick, while the pulp was engorged with sugar and sunshine. The harvests began slowly around 21 September in remarkable conditions. Good levels of phenolic maturity having been obtained, the Cabernet Sauvignon were picked next, and by 10 October, 95% of the crop was in the wineries. The wines are rich and generous, with soft tannic matter and impressive flavours. What really characterizes them is the extra sunshine. This is a vintage that highlights the notion of terroir, and its diverse expression».

ASSEMBLAGE – Blending 2015 :

84% Cabernet Sauvignon – 16% Merlot
8% de vin de presse – Including 8% of press wine
Degré : 14% - 14% alc. by vol

VENDANGES – Harvest :

Merlot : du 11 au 21 septembre 2015

From September 11th to 21st, 2015

Cab. Sauvignon : du 29 septembre au 9 octobre 2015

From September 29th to October 9th, 2015

PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

OENOLOGUE - Oenologist : Eric Boissenot

VIGNOBLE - Vineyard :

Superficie en production - Producing vines : 28 hectares

Aire de production - Area of production : Margaux - Zone Natura 2000

Sols - Soil :

Graves profondes, sables graveleux - *Deep gravels, sandy gravels*

Age moyen des vignes - Average age of the vineyard : 35 ans - years

Densité - Density : 10 000 pieds (*stocks*) - hectare

Rendement moyen - Average yield : 40 hl/ha

Encépagement - Grape varieties :

58 % Cabernet Sauvignon – 40 % Merlot – 2 % Petit Verdot

CULTURE :

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeillage avant les vendanges manuelles.

Mechanical work of the soil or use of between-rows grass. Poussard pruning. Removal of the laterals and manual repositioning of the clusters. Thinning out of the leaves before the manual harvest.

VINIFICATIONS :

Cuvier inox. Cuves de 12 hl à 120 hl pour optimiser la sélection parcellaire. Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Fermentation malolactique : en barriques et en cuves.

Stainless steel vats from 12 hl to 120 hl to optimize the plot by plot selection. Fermentations: temperatures from 26 to 28°C 2 to 3 pumping-over a day. Malolactic fermentations in barrels and stainless-steel vats.

ELEVAGE - Ageing :

12 mois en barriques dont 50% de barriques neuves.

Chêne français. Soutirage traditionnel à la canne.

Collage au blanc d'oeuf.

12 months in barrels with 50% new barrels.

French oak, Traditional racking. Fining with egg whites.