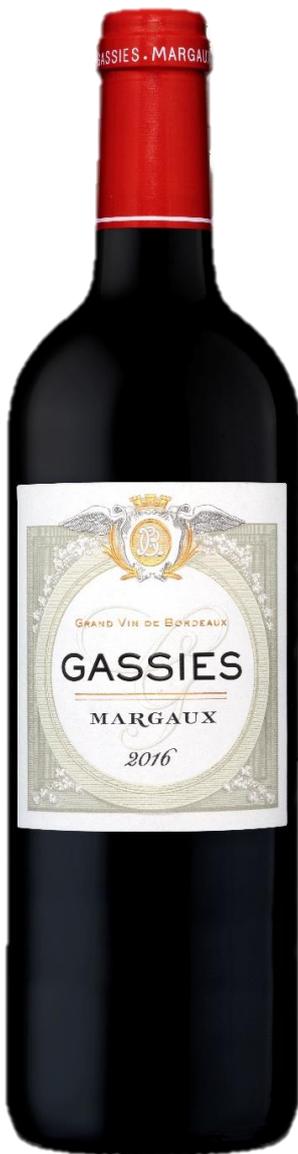




# Château Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



Propriété de la Famille Quié depuis 1946, **Château RAUZAN-GASSIES** est doté d'un vignoble de 30 hectares en appellation Margaux et de 30 hectares en appellation Haut-Médoc.

Ce prestigieux domaine voit le jour dès le XIV siècle sous le nom de « La Maison Noble de Gassies ».

Le second vin de Rauzan-Gassies, Gassies, issu des jeunes vignes du Château, rend hommage par son nom à ce terroir historique.

Vinifié et élevé avec les mêmes soins que le Grand Vin, Gassies exprime toute la saveur d'un fruit délicat et mûr. Margalais par essence, ses tanins veloutés lui permettent d'être apprécié dès ses jeunes années.



*Property of the Quié family, **Château RAUZAN-GASSIES** is provided with 30 hectares of vines in the Margaux appellation and 30 hectares in the Haut-Médoc appellation.*

*This prestigious estate takes shape from the XIV century under the name of « the Noble House of Gassies ».*

*The second wine of Rauzan-Gassies, Gassies, mainly produced with the young vines, pays tribute with its name to this historical terroir. Made and aged with the same care and attention as the First Wine, Gassies has a delicious ripe, delicate flavour of fruit. With a very « Margaux » character, its velvety tannins allow a joyfull tasting even quite young.*

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



# GASSIES

SECOND VIN  
DE CHATEAU RAUZAN-GASSIES

2016

## LA PRESSE EN PARLE – Press review

Vert de vin : 90/100

Decanter : 91/100

## LE MILLESIME - Weather Conditions

By Eric Boissenot - Oenologue, - Docteur en Oenologie

«2016 est sans nul doute un très grand millésime. Comment peut-il ne pas l'être avec des conditions climatiques exceptionnelles de la mi-juin à la fin octobre ! On peut dire que c'est un millésime contrasté, sans véritable printemps où nous sommes passés de l'humide au sec, du frais au chaud avec au final un millésime peu précoce et des degrés dans les vins très raisonnables. Le stress hydrique, bien réel, a concerné essentiellement les vignes jeunes. Celles bien implantées par un système racinaire dense avec des sols aérés ont largement compensé le manque d'eau. Dans ce contexte, les vendanges sous le soleil se sont déroulées en toute sérénité, adaptées au mieux et selon les objectifs de chacun à la maturité phénolique et aromatique du raisin. Impatients et intrigués toutefois par ce qui allait en découler, nous avons vinifié des vins puissants mais doux, aux tanins très murs, très équilibrés en acidité et en alcool ; ce ne seront pas des vins capiteux et généreux comme les 2010, mais si on devait les rapprocher de ces grands millésimes des 20 dernières années, 2005 pourrait en être un exemple proche.»



«2016 is without any doubt, a truly great vintage. How could it not be with such exceptional weather conditions from mid-June to the end of October ! We can say that this was a vintage of contrasting conditions, with no real spring, in which we went directly from wet to dry, and from cool to hot ; ultimately, it was not an early vintage, and the alcohol levels in the wines are very reasonable. Water stress, certainly significant, essentially concerned the young vines. Well-established vines with dense, extensive root system, or those on clay soils, were largely able to compensate for the water shortages. And so it was that the harvests took place in the sunshine, at a measured pace, perfectly adapted to achieving the objectives for each plot in terms of phenolic and aromatic maturity. Impatient and intrigued to discover what would result, we vinified powerful yet gentle wines, with very ripe tannins, very well-balanced in acidity and alcohol ; these were not the heady, generous wines of 2009 or 2010, but if they had to be compared to one of the great vintages of the last 20 years, the 2005 comes to mind.»

## ASSEMBLAGE – Blending 2016 :

69% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon - 1% Petit Verdot  
Degré : 13% - 13% alc. by vol.

## VENDANGES – Harvest :

**Merlot** : du 29 septembre au 07 octobre 2016

*From September 29<sup>th</sup> to October 7<sup>th</sup>, 2016*

**Cab. Sauvignon** : du 10 au 18 octobre 2016

*From October 10<sup>th</sup> to 18<sup>th</sup>, 2016*

## PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

**OENOLOGUE - Oenologist** : Eric Boissenot

## VIGNOBLE - Vineyard :

**Superficie en production - Producting 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. Chêne français.

Soutirage traditionnel à la canne. Collage au blanc d'oeuf.

*12 months in barrels. French oak.*

*Traditional racking. Fining with egg whites.*