



CHÂTEAU
CROIZET-BAGES
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC



Château Croizet-Bages, Grand Cru Classé de Pauillac en 1855, doit son nom aux frères Croizet, dynastie emblématique du paysage médocain, qui, au 17^{ème} siècle, fondent ce domaine au cœur du célèbre hameau de Bages à Pauillac. Fort de son prestige, le Château se distingue lors des expositions universelles de 1878 et 1889, comme en témoignent les médailles qui ornent l'étiquette.

Négociant en vin à Paris, Monsieur Paul Quié, déjà propriétaire d'un vignoble en Haut-Médoc et grand passionné de vin, sait entrevoir dans ce Grand Cru Classé, la qualité de son terroir lorsqu'il le rachète en 1942. Et c'est avec passion et patience qu'il entreprend le renouvellement de l'intégralité du vignoble.

Aujourd'hui, fort de son savoir-faire, son fils Jean-Michel, entouré de ses enfants, inscrit le Château dans la modernité.

Château Croizet-Bages élève des vins généreux, opulents, expressifs, d'une grande puissance aromatique, révélant des notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre, sur une trame tannique mesurée.



Château Croizet-Bages, a classified growth in the 1855 classification, owes its name to the Croizet brothers, emblematic dynasty of the Médoc, who created the estate in the 17th century in the heart of the famous hamlet of Bages in Pauillac. Château Croizet-Bages received special recognition at the 1878 and 1889 universal exhibitions, as symbolised by the gold medals on the label.

Wine merchant in Paris, Monsieur Paul Quié, already owner of another estate in Haut-Médoc and passionate about wine, clearly saw the potential of this classified growth when he acquired it in 1942. He renovated the vineyard with enthusiasm and patience. His son Jean-Michel, and his children, still combine today experience and modern winemaking.

Château Croizet-Bages is a generous, opulent, expressive wine with a very powerful bouquet reminiscent of black fruit, spice, and cedar, accompanied on the palate by a fine tannic texture.

2017

La presse en parle / Press review

Terre de vins : 93

« Savoureux, il offre une matière ample et généreuse, un équilibre frais, des tanins grenus, nombreux, avec une structure faite pour durer. Sans conteste un des vins les plus juteux, donnant la sensation d'une vendange croquante, à belle maturité. Avec une mâche porteuse, belle réussite. »

James Suckling : 90-91

« Shows good fruit and depth for the vintage with plenty of juicy tannins, fine acidity and a medium to long finish. »

James Suckling : 90-91 – January 2020

« A tight, firm palate with currant and raspberry character, as well as citrus undertones. Medium body. Crisp and creamy tannins. This is all in a tight, focused package. A little lean, but nicely crafted. »

Decanter : 90 - Le Point : 15.5 - Terre de vin : 15,5

Le millésime / Weather conditions

Consultant : Eric Boissenot, Oenologue, Docteur en Oenologie

«2017 est un millésime où le climat a particulièrement joué de ses excès : faible régime hydrique tout au long de l'année, hiver sec suivi d'un mois d'avril aux températures très douces, avec trois jours de gelées intenses qui nous rappellent, comme une sanction, que la nature pourrait avoir des revers impitoyables. Beaucoup de parcelles en réchapperont néanmoins, grâce à la douce présence de l'estuaire. Des périodes de canicules, mi-juin, mi-juillet et fin septembre ponctuent la période estivale. Et la vigne... Pour celles qui n'ont pas été affectées par le gel, les conditions ont été favorables à tous points de vue(...). 2017 mêle le raffinement à la puissance. Les tanins, comme ceux de 2015, sont discrets et savoureux. Ils ont une force troublante qui s'exprime par une tenue de fin de bouche incomparable. »



« The 2017 is a vintage in which the climate particularly played on its excesses : low water regime throughout the year, a dry winter followed by mild temperatures in April with three days of intense frost that reminded us how nature can impose unforgiving setbacks. Many plots nevertheless survived, thanks to the calming presence of the estuary. Heatwaves in mid June, mid July and end September marked out the summer period. And the vine... For those not affected by the frost, conditions were favourable in all respects (...). 2017 combines refinement and power. The tannins, like those of 2015, are discreet and flavourful. They have an unsettling force, which expresses itself through incomparable length on the finish. »

ASSEMBLAGE - BLENDING

65% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot
11% de vin de presse – Including 11% of press wine
Degré : 13,5% - 13,5% alc by vol.

VENDANGES - HARVEST

Merlot : du 08 au 15 sept. 2017 - From Sept 8th to 15th, 2017
Cab. Sauvignon : du 21 au 29 sept. 2017 - From Sept 21st to 29th, 2017

PROPRIÉTAIRE / OWNED BY: Famille Quié

ŒNOLOGUE – OENOLOGIST : Eric Boissenot

VIGNOBLE – VINEYARD :

Superficie en production – Producing vines : 27 hectares

Aire de production – Production area : Plateau de Bages

Sols – Soils :

Graves profondes, sables graveleux - Deep gravels, Sandy gravels
Age moyen des vignes - Average age of the vineyard : 35 ans – years

Densité – Density : 8500 pieds (stocks) par hectare

Rendement moyen – Average yield : 45 hl/ha

Encépagement – Grape varieties :

58% Cabernet Sauvignon - 39% Merlot - 3% Petit Verdot

CULTURE :

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

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 harvest.

VINIFICATIONS :

Cuvier inox. Cuves de 12 hl à 150 hl pour optimiser la sélection parcellaire. Fermentations : températures de 26 à 28°C ; 2 à 3 remontages par jour.

Stainless steel vats from 12hl to 150 hl to optimize the plot by plot selection. Fermentations : temperatures from 26 to 28°C ; 2 to 3 pumping-over a day.

ELEVAGE – AGEING :

12 mois en barriques dont 50 % de barriques neuves.

Chêne français. Soutirage traditionnel à la canne. Collage : blanc d'œuf

12 months in barrels with 50 % new barrels.

French oak. Traditional racking. Fining with egg whites.

