



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 tanique 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.

Propriétaire Exploitant : Famille Quié

SCEA Château Croizet-Bages – 33250 Pauillac

Tel : +33 (0)5 56 59 01 62 – croizetbages@domaines-quie.com

www.domaines-quie.com



CHÂTEAU
CROIZET-BAGES
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC

2024



LE MILLESIME - Weather conditions

Consultant : Eric Boissenot - Oenologue, Docteur en Oenologie

2024 évoque pleinement Bordeaux et sa spécificité climatique. On le sait, l'influence océanique est propice aux maladies cryptogamiques comme le mildiou si important en 2024 et que l'on ne combat plus avec l'efficacité d'autrefois. Il aura fait chuter de manière considérable les rendements mais en contrepartie a maintenu un niveau de concentration de la matière. Le tri de la vendange, point clé et bien plus efficace qu'auparavant nous a permis de rentrer des baies les plus saines possible. Faibles rendements, tris poussés et rigoureux font de ce millésime ce que l'on attend de plus précieux dans ses aptitudes d'expressions, multiples et sincères. De beaux équilibres tendres et salins, tendus et juteux sur un lit de subtilité remarquable.



2024 is very much a reflection of Bordeaux and its unique climate. As we know, the oceanic influence is conducive to fungal diseases such as downy mildew, particularly prevalent in 2024, which can no longer be fought with the same efficiency as in the past. It significantly reduced yields but resulted in grapes with good concentration. Sorting the harvest, a key task which is now carried out much more efficiently, enabled us to select the healthiest possible berries. With low yields and rigorous sorting, this vintage delivers what we hold most precious in terms of multifaceted, authentic expressions of the terroir. Lovely soft, fresh balances, juicy and concentrated on a foundation of remarkable subtlety.

ASSEMBLAGE – BLENDING 2024 :

70 % Cabernet Sauvignon - 30% Merlot
14.5% de vin de presse – 14.5% of press wine
Degré : 13% alc. By vol.
pH: 3,8

PROPRIETAIRE – Owned By : Famille Quié

DIRECTEUR TECHNIQUE – Technical Manager : Jean-Philippe Quié

OENOLOGUE - Oenologist : Eric Boissenot

VIGNOBLE - Vineyard :

Superficie en production - Producing vines : 27 hectares

Aire de production – Producing area : Plateau de Bages

Encépagement - Grape varieties :

63% Cabernet Sauvignon - 37% Merlot

Sols - Soil : Graves profondes, sables graveleux - Deep gravels, sandy gravels

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

Densité - Density : 8 500 pieds (stocks)/hectare

Vignoble certifié HVE3 en 2019 – Vineyard certified HVE3

VENDANGES – Harvest :

Merlot: du 23 au 28 septembre - From September 23rd to 28th, 2024

Cab. Sauvignon : du 3 au 8 octobre - From October 03rd to 08th, 2024

CULTURE :

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

Fermentation alc. – Alcoholic fermentation : 10 jours - days

Fermentation malo. – Malolactic fermentation : 9 jours - days

Cuaison des merlots – Merlot vatting time : 19 jours - days

Cuaison des cab. Sauv. – Cab. Sauv. Vatting time : 18 jours - days

ELEVAGE - Ageing :

Entonnage - Beginning : décembre 2024 – December 2024

50% de barriques neuves – 50% of new french oak barrels

12 mois en barriques de chêne français. / 12 months in French oak barrels.

