



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. Depuis avril 2024, le Château est labélisé **Entreprise du Patrimoine Vivant** par l'Etat Français.



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. Since April 2024, the Château has been awarded the "**Living Heritage Company**" label by the French State.

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

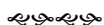
2024



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 possibles. 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 :

73% Cabernet Sauvignon - 27% 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

CENOLOGUE - *Oenologist* : Eric Boissenot

VIGNOBLE - *Vineyard* :

Superficie en production - *Producing vines* : 28 hectares

Aire de production – *Producing area* : Margaux – Zone Natura 2000

Encépagement - *Grape varieties* :

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

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

Vignoble certifié - *Vineyard certified in 2020* :

Haute Valeur Environnementale - *High Environmental Value*

VENDANGES – *Harvest* :

Merlot: 24 au 28 septembre 2024 - *From September 24th to 28th, 2024*

Cab. Sauvignon : du 02 au 07 octobre 2024 - *From October 2nd to 07th, 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* : 8 jours - *days*

Fermentation malo. – *Malolactic fermentation* : 15 jours - *days*

Cuaison des merlots – *Merlot vatting time* : 20 jours - *days*

Cuaison des cab. Sauv. – *Cab. Sauv. Vatting time* : 19 jours - *days*

ELEVAGE - *Ageing* :

Entonnage - *Beginning* : 27 novembre 2024 – *November 27th, 2024*

55% de barriques neuves – *of new french oak barrels*

18 mois barriques de chêne français - *18 months in French oak barrels.*

