



# CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES

MARGAUX

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

## MILLÉSIME 2012 / 2012 VINTAGE

PROPRIÉTAIRE / OWNED BY : FAMILLE QUIÉ

OENOLOGUE CONSULTANT / OENOLOGIST CONSULTANT : ERIC BOISSENOT

### LE MILLÉSIME / WEATHER CONDITIONS

Eric Boissenot

Oenologue, Docteur-ès-sciences / Oenologist, Ph. D. Science  
Histoire d'un millésime - mars 2013 / *History of a vintage - march 2013*

«2012(...) conjugue la grâce et la complexité de ces vins nés dans la douleur. La nature n'a pas épargné la plante, puisque, après un printemps frais et humide, l'été qui lui a succédé fut chaud et surtout très sec. L'année reste plus tardive que les précédentes mais les rendements sont très faibles et la vigne, pourtant assoiffée, mûrit doucement ses raisins. Fin septembre, la pluie nous presse le pas mais peu de regrets car les raisins sont mûrs. Quoi qu'il arrive, les baies indésirables seront écartées, le tri reste une priorité dans l'esprit de chacun. Les merlots montrent très vite une chair remarquable que l'on avait oubliée. Quant aux cabernet sauvignon que l'on pouvait craindre, ils ne nous ont pas déçus, toujours fidèles dans notre terre médocaine, ils sont doux, riches d'élégance. (...) 2012 est un très bon millésime et de nombreuses réussites nous attendent».

*«(...) The product of difficult conditions, the wines of 2012 combine grace and complexity. Nature was not kind, following a cold wet spring with a hot, very dry summer. The growth cycle remained late compared to previous years, but yields were very low and the wines, despite being thirsty, were able to ripen their grapes slowly. The rain at the end of September obliged us to speed up the harvests, but this was not really a problem, as the grapes were ripe. Whatever the situation, any undesirable grapes were rejected, and rigorous sorting remained a priority for everyone. The Merlot quickly revealed remarkable flesh of a rare quality. As for the Cabernet Sauvignon, there was no need to fear, they did not disappoint, faithfully expressing our Médoc terroir with delightful elegance and finesse. (...) 2012 is a very good vintage and we will see great many successful wines».*



### ASSEMBLAGE 2012/ 2012 BLENDING

Cabernet Sauvignon : 71 %

Merlot : 29 %

dont 12,6 % vin de presse / *including 12,6 % press wine*

% Grand Vin : 61 % / % Great Wine: 61 %

### DATES DE VENDANGES / PICKING DATES

Merlot : du 2 au 8 octobre 2012 / *Oct. 2nd to 8th, 2012*

Cab. Sauvignon : du 9 au 13 oct. 2012 / *Oct. 9th to 13th, 2012*

### DEGRÉ ALCOOLIQUE MOYEN / AVERAGE ALCOHOL CONTENT

Merlot : 13,90 % vol. / *13,90 % alc. by vol.*

Cabernet Sauvignon : 12,61 % / *12,61 % alc. by vol.*

Degré de l'assemblage: 13 % / *Blending : 13 % alc. by vol.*

### RENDEMENT / YIELD

39 hl. / ha

### VINIFICATIONS/ WINEMAKING

Fermentation alcoolique/ Alcoholic fermentation: 5-7 jours / days

Fermentation malolactique/Malolactic fermentation: 15-30 j./days

Cuaison des Merlot/ Merlot vatting time: 19 jours / days

Cuaison des Cab. Sauv./ Cab.Sauv.vatting time: 20 jours / days

### ELEVAGE / AGEING

Entonnage : 4 déc. 2012 / *Beginning: Dec. 4th, 2012*

55 % barriques neuves / *55 % new barrels*

### LA PRESSE / PRESS REVIEW

#### Robert Parker : 88-90/100

«[...] The opaque dark ruby/purpled-tinged 2012 Rauzan-Gassies builds incrementally on the palate. Notes of licorice, camphor, forest floor, bay leaf and black currants emerge from this dense effort. Moderate tannins give the wine grip, structure and a long finish. It will benefit from a few years of bottle age and should last for 15 or more years».

#### Neal Martin : 88-90/100

«Tasted three times with consistent notes, the 2012 Rauzan-Gassies [...] has a light, fresh, vibrant bouquet with delicate notes of wilted violet petal already defining its Margaux origin. The palate is medium-bodied with chalky tannins, crisp acidity and a precise, focused finish that bodes well for the future».

#### Decanter (Steven Spurrier) : 17/20 (90/100)

«Good ripe concentration of fruit and good depth with Margaux florality, this Château continues to move upwards in quality».

#### Wine Enthusiast (Roger Voss) : 88-90/100

Jancis Robinson : 16,5/20

James Suckling : 89-90/100

Bettane et Desseuve : 16,5/20