



CHÂTEAU CROIZET-BAGES

PAUILLAC

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 rapidement 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 vines, 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 grapes 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 : 55 %

Merlot : 44 %

Cabernet Franc : 1 %

dont 12,8 % vin de presse / including 12,8 % press wine

% Grand Vin : 55 % / % Great Wine: 55 %

DATES DE VENDANGES / PICKING DATES

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

Cab. Sauvignon : du 9 au 16 oct. 2012 / Oct. 9th to 16th, 2012

Cab. Franc : 9 oct. 2012 / Oct. 9th, 2012

DEGRÉ ALCOOLIQUE MOYEN / AVERAGE ALCOHOL CONTENT

Merlot : 13,80 % vol. / 13,80 % alc. by vol.

Cabernet Sauvignon : 12,90 % / 12,90 % alc. by vol.

Cabernet Franc : 12,70 % / 12,70 % alc. by vol.

Degré de l'assemblage: 13,30 % / Blending : 13,30 % alc. by vol.

RENDEMENT / YIELD

48 hl. / ha.

VINIFICATIONS / WINEMAKING

Fermentation alcoolique : 6 à 8 jours

Alcoholic fermentation : 6 to 8 days

Fermentation malolactique : 15 à 30 jours

Malolactic fermentation : 15 to 30 days

Durée totale de cuvaison des Merlot : 19 jours

Merlot vatting time : 19 days

Durée totale de cuvaison des Cab. Sauvignon : 20 jours

Cabernet Sauvignon vatting time : 20 days

ELEVAGE / AGEING

Entonnage : 15 déc. 2012 / Beginning : Dec. 15th, 2012

50 % barriques neuves / 50 % new barrels

