



Château  
Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



**Château RAUZAN-GASSIES**, 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé de Margaux en 1855, doit son nom au Chevalier de Rauzan, qui au 17<sup>ème</sup> 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.



***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 17<sup>th</sup> 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.*

**Propriétaire Exploitant : Famille Quié**

SCI Château Rauzan-Gassies – 33460 Margaux

Tel : +33 (0)5 57 88 71 88 – [rauzangassies@domaines-quie.com](mailto:rauzangassies@domaines-quie.com)

[www.domaines-quie.com](http://www.domaines-quie.com)



# Château Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2023



## LA PRESSE EN PARLE – Press Review

James Suckling : 93-94/100	XL Vins : 92-93/100
Vert de Vin : 92-93/100	Tasting Book : 93/100
Vinous (AG) : 91-93/100	Falstaff : 92/100

## LE MILLESIME - Weather conditions

Consultant : Eric Boissenot, *Oenologue, Docteur en Oenologie*

Les conditions climatiques chaudes et humides ont accéléré significativement le cycle de la vigne. Parti pour être un millésime classique, nous avons constaté au fur et à mesure des mois la vigne prendre de l'avance et gagner en précocité. La récolte promise abondante ne le sera pas toujours. Les premiers coups de ciseaux seront finalement lancés aux mêmes dates que 2022, millésime précoce. [...] Les merlots très chauds et alcoolés côtoient les cabernets plus frais et équilibrés que les pluies de septembre ont permis d'affiner suite à une fin d'été très chaude et sèche. Un contraste fort entre les cépages que l'assemblage subjugue en un grand millésime riche, dense et extrêmement prometteur.



*Hot, humid weather conditions significantly accelerated the vines' growth cycle. It started as a classic vintage but became earlier and earlier as the months went by. The harvest promised to be abundant, but this was not true in all cases. In the end, the snip of secateurs began on the same dates as 2022, an early vintage. [...] The very hot, alcoholic Merlot rubbed shoulders with the fresher, well-balanced Cabernets, which the September rain helped to finish ripening after the very hot, dry end of summer. This strong contrast between the grape varieties is compensated by the blend in a great vintage that is rich, dense and extremely promising.*

## ASSEMBLAGE – BLENDING 2023 :

89% Cabernet Sauvignon - 11% Merlot  
15% de vin de presse – 15% of press wine  
Degré : 14% alc. by vol.



**PROPRIETAIRE – Owned By :** Famille Quié

**DIRECTEUR TECHNIQUE – Technical Manager :** Jean-Philippe Quié

**OENOLOGUE - 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  
**Rendement moyen - Average yield 2023 :** 25 hl/ha  
**Vignoble certifié - Vineyard certified in 2020 :**  
Haute Valeur Environnementale - *High Environmental Value*

## VENDANGES – Harvest :

**Merlot:** du 7 au 15 septembre - *From September 7<sup>th</sup> to 15<sup>th</sup>, 2023*  
**Cab. Sauvignon :** du 18 au 29 septembre 2023  
*From September 18<sup>th</sup> to 29<sup>th</sup>, 2023*

## CULTURE :

Travail des sols ou enherbement. Taille Poussard. Echardage et repositionnement manuel des grappes. Effeillage 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 :** 7 jours - days

**Fermentation malo. – Malolactic fermentation :** 20 jours - days

**Cuaison des merlots – Merlot vatting time :** 18 jours - days

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

## ELEVAGE - Ageing :

**Entonnage - Beginning :** 09 novembre 2023 – *November 9<sup>th</sup>, 2023*

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

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



Château  
*Rauzan-Gassies*

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2023

**JAMES SUCKLING.COM** 

**93-94/100**

Creamy and tight tannins here, alongside succulent dark-berry, spice and crushed-stone notes. It's medium-bodied, firm and focused with a velvety finish.

James Suckling

**tastingbook**  
Your Personal Wine Professionals

**93/100**

Intense purple colour with violet hue. Aromatic nose with ripe blackberries and blackcurrants, in the background blackcurrant spurs and aromatic herbs. On the palate well structured with rather medium body but good length, ripe tannins and juicy fruit..

Markus Del Monego

**XL-VINS.FR**

**92-93/100**

Xavier Lacombe

**vinous**

**91-93/100**

The 2023 Rauzan Gassies is deep, pliant and super-expressive, with terrific depth and fine balance. Soft, plush contours wrap around a core of red/purplish fruit, new leather, rose petal and spice. The 2023 is all charm.

Antonio Galloni

**falstaff**  
BORDEAUX  
EN PRIMEUR

**92/100**

Dark ruby, purple reflections, brightening on the rim. Dark berryish fruit with tobacco undertones, fresh cherries, orange zest, subtle wood spice. Juicy, complex, a hint of dried fruit, round tannins, nutty touch in the finish, already approachable.

Peter Moser

**VertdeVin**  
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

**92-93/100**

Jonathan Choukroun Chicheportiche

**Château Rauzan-Gassies labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant de France en Avril 2024**