



Histoire

Dès le XVII^e siècle, le vignoble faisait partie de l'important domaine de Bages. Situé en AOC Pauillac, il est classé cinquième grand cru dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855.

Vendu aux frères Croizet, le domaine fût un temps propriété de l'industriel américain Jean-Baptiste Monnot, qui possédait la marque "Klaxon", puis racheté en 1942 par Paul Quié, courtier en vins à Bercy.

Depuis 2004, le cru est dirigé par Jean-Philippe Quié et sa sœur jumelle Anne-Françoise. Comme pour leur autre château, Rauzan-Gassies, ils affichent l'ambition d'y produire des vins d'excellence, mûrs et charnus.



Terroir & vignoble



Le vignoble de Croizet-Bages étendu sur 26 hectares se situe sur le plateau de Bages, Rive gauche de Bordeaux. Sa densité est de 8500 pieds/ha pour un rendement moyen de 45 hl/ha.

Son sol est composé de graves profondes, sables graveleux mêlés de marne et de minerai de fer, idéal pour la croissance du Cabernet-Sauvignon.

La famille Quié apporte une attention particulière à la bonne gestion de son vignoble: travail des sols ou enherbement, gestion raisonnée des intrants, taille en guyot double avec fenêtre, échardage et repositionnement manuel des grappes, effeuillage une face avant véraison et deux faces manuellement avant les vendanges, élimination manuelle des verjus en juillet et août.

Lors des vendanges, un premier tri manuel sur pieds est effectué suivi d'un 2^e tri manuel et mécanique à la réception au Château.

L'âge moyen des vignes est de 35 ans et l'encépagement du vignoble est fait à 62% de Cabernet Sauvignon, 28% de Merlot, 6% de Cabernet franc et 4% de Petit Verdot.

Vinification & élevage



Un cuvier inox de 12 hl à 150 hl optimise la sélection parcellaire.

Fermentations : de 26 à 28°C, 2 à 3 remontages par jour.

Macérations: 3 semaines en moyenne.

Fermentation malolactique en barriques et en cuves.

Élevage: 12 mois en barriques, dont 50% de barriques d'1 an et 50% de barriques de 2 ans. Chêne français, chauffe moyenne douce.

Soutirage à l'esquive tous les 3 mois. Collage au blanc d'œuf.

Alias Croizet-Bages, le second vin de ce 5^{ème} grand cru classé, brille par son élégance, sa puissance aromatique allié à des tanins soyeux, son nom international et son expression à la fois moderne et rassurante.



Anne-Françoise et Jean-Philippe Quié lancent en 2016 leur nouveau second vin, le bien nommé Alias, et choisissent de nouer un partenariat exclusif avec Grands Vins de Gironde pour le faire connaître et apprécier dans le monde entier.

Cépages

Constitué essentiellement des jeunes vignes de Croizet-Bages, Alias est le fruit d'un assemblage de Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (28%) et de Cabernet franc (5%).

Dégustation

C'est un vin charmeur et riche de personnalité et de complexité.

Sa robe, de couleur rouge foncé aux reflets noirs est envoûtante.

Son nez est expressif, composé d'arômes de fruits rouges et empyreumatiques.

En bouche, il dévoile une suavité dans une structure affirmée, les tanins sont mûrs et soyeux et offre une belle longueur.

Accords Mets&Vins

Ce vin s'accordera à merveille avec un gigot d'agneau, des fromages Beaufort ou comté, ou encore de belles pièces de viandes rouges grillées.

Service: Servir chambré à 17°/18° C

Degré d'alcool: 13% vol.

Situation: Plateau de Bages, GPS : 45°11'30.7"N 0°45'24.6"W



Anne-Françoise Quié vous parle des vins Croizet-Bages