



Château Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX



Château RAUZAN-GASSIES, 2ème Grand Cru Classé de Margaux en 1855, doit son nom au Chevalier de Rauzan, qui au 17ème 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. Depuis avril 2024, le Château Rauzan-Gassies est labelisé **Entreprise du Patrimoine Vivant** par l'état français. En 2026, il est également certifié RSE dans le cadre de « **Cultivons Demain** ».

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 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. Since April 2024, Château Rauzan-Gassies has been awarded the "**Living Heritage Company**" (Entreprise du Patrimoine Vivant) label by the French government. *In 2026, it is also certified for RSE as part of the "Cultivons Demain" initiative.*

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

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

2025

LA PRESSE EN PARLE – Press review

XL Vins : 95-96/100	Terre de vins : 94-95/100
The Drinks Business : 92-94/100	Vinous : 92-94/100
Decanter : 93/100	Falstaff : 93-100
James Sukling : 91-92/100	Jane Anson : 93-100
Alexandre MA : 91-93/100	

LA PRESSE EN PARLE – Press review

Entreprise certifiée RSE – Cultivons demain



LE MILLESIME - Weather conditions

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

2025 est une année climatique très chaude avec un déficit de pluviosité très important. [...]. Dans ces conditions de climat on a pensé refaire un 2022 mais cela n'a pas été le cas ; il va se distinguer par les pluies survenues fin août début septembre. [...]. Les sols sont tellement secs qu'ils nous laissent le temps de récolter calmement des raisins dont la maturité avance toujours sûrement. 2025 est un millésime très précoce et compte aussi parmi les millésimes où sur le plan viticole comme sur le plan de la vinification tout s'est très bien déroulé, pas de maladies cryptogamiques, une vigne qui s'est bien comportée face au climat chaud et sec. Les vins sont concentrés aux tanins doux, sapides souples et très longs. [...]



2025 is an exceptionally warm year, marked by a severe lack of rainfall. [...]. Under these climatic conditions, we initially thought it might resemble 2022, but this has not been the case. The vintage is distinguished by rainfall at the end of August and the beginning of September. [...]. The soils were so dry that they allowed us to harvest calmly, with grapes continuing to ripen steadily and reliably. 2025 is a very early vintage and also ranks among those in which both vineyard management and winemaking proceeded very smoothly: no fungal diseases, and vines that adapted well to the hot, dry conditions. The wines are concentrated, with soft tannins that are savory, supple, and very long on the palate. [...]

ASSEMBLAGE – Blending 2025 :

72% Cabernet Sauvignon - 28% Merlot
14% de vin de presse – 14% of press wine
Degré : 13.5% alc. By vol. - pH : 3.74

VENDANGES – Harvest :

Merlot: 08 au 13 septembre 2025 - *From September 8th to 13th, 2025*
Cab. Sauvignon : du 15 au 20 septembre 2025 - *From September 15th to 20th, 2025*

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
Vignoble certifié - Vineyard certified in 2020 :
Haute Valeur Environnementale - *High Environmental Value*

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 : 12-13 jours - days
Fermentation malo. – Malolactic fermentation : environ 20 jours - days
Cuaison des merlots – Merlot vatting time : 20 jours - days
Cuaison des cab. Sauv. – Cab. Sauv. Vatting time : 20 jours - days

ELEVAGE - Ageing :

Entonnage - Beginning : 21 octobre 2025 – *October 21st, 2025*
55% de barriques neuves – *of new french oak barrels*
18 mois barriques de chêne français - *18 months in French oak barrels.*

MISE EN BOUTEILLE – Bottled :

Date de mise en bouteille - Bottling date : En élevage - Wine currently in aging

Château Rauzan-Gassies

SECOND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

2025



Press Review :

XL-VINS.FR

95-96

Xavier Lacombes – Mai 2026

Terre de Vins

94-95

Une certaine rectitude se présente au nez, touche de graphite, léger fumé sur le fruit ajusté. C'est du sérieux [...] ce que la bouche confirme : sveltesse de la chair, subtilité du toucher tannique intégration de l'arête acide, c'est d'une jolie cohésion d'un bout à l'autre.

Terre de vins – Mai 2026

**the
drinks
business**

92-94

Nutty and intensely dark-berry fruited, reminding one of the very high proportion of Cabernet in the blend this year (much higher than is planted in the vineyard). There's a lovely upthrust of cassis in the mid-palate that renders this more striking, more interesting texturally and fresher on the finish. Overall, I find this one of the purest, most refined and elegant of recent vintages. The upwards progression here continues.

The Drinks Business – Mai 2026

Decanter

93

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

93

vinOUS

92-94

ALEXANDRE MA®

91-93

falstaff

93

Deep dark ruby garnet, opaque core, violet reflections, delicate rim brightening. Nuances of blackberries and nougat, ripe heart cherries, candied mandarin zest. Medium body, fresh cherries, lively acidity, mineral and persistent, well developed, extract-sweet finish.

Peter Moser – Mai 2026

JAMES SUCKLING.COM 

91-92

A pleasant red with plum, cherry and red currant character, a medium body, firm tannins and a juicy finish.

Un rouge agréable aux notes de prune, de cerise et de groseille, doté d'un corps moyen, de tanins fermes et d'une finale juteuse.

James Suckling – Mai 2026