



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2020

Historique

On trouve la première mention d'un cru Doisy dans la « Topographie de tous les vignobles connus » d'André Jullien (1832). Doisy fait partie des vingt crus de la première classe des vins blancs de Bordeaux qui en compte cinq. Daëne figure dans le classement de Charles Cocks (1846), parmi les 4 premiers crus de Barsac avec Coutet, Climens et Myrat. En 1850, le même auteur le classe parmi les onze premiers crus de vins blancs de Bordeaux. Le nom de Doisy Daëne résulte de l'adjonction au cru Doisy du nom de son propriétaire, Jean-Jacques-Emmanuel Daëne, Négociant à Bordeaux. D'ailleurs, le cru figurant dans le classement de 1855 est Doisy appartenant à Daëne.

En 1875, les trois fils de J.J.E. Daëne héritent du cru. La même année, ils en cèdent une partie aux frères Dubroca puis, en 1878, vendent Doisy Daëne à Jean-Paul Billot. Sa fille unique, Pauline, épouse de Jean Lodoïs Juhel-Renoy, négociant à Paris, en hérite en 1884. Elle le vend aux frères Debans en 1889. Georges Dubourdieu achète Doisy Daëne aux héritiers des frères Debans en 1924. Depuis plus de quatre-vingts ans, trois générations de vignerons passionnés par l'élaboration des grands vins blancs s'y sont succédées de père en fils : Georges, Pierre et Denis.

Georges, vigneron et vinificateur perfectionniste, a acquis le cru et en a conforté la réputation par des millésimes légendaires jusqu'en 1949.

Pierre, passionné, innovant et entreprenant a agrandi Doisy Daëne, en achetant notamment une partie de Doisy-Dubroca. Dès le début des années 1950, il créa le Grand Vin Sec de Doisy Daëne. Cinquante ans durant, il signa de splendides bouteilles.

Denis préside, depuis 2000, aux destinées de Doisy Daëne. Il est également Professeur à la Faculté d'œnologie de Bordeaux et consultant œnologue de réputation mondiale.

Depuis 2004, les fils de Denis, Fabrice et Jean-Jacques ont rejoint les activités familiales.

En 2016, Denis décède prématurément. Ses fils, quatrième génération de Dubourdieu à Doisy Daëne, continuent l'œuvre familiale.

Le vin

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Sur le terroir de Barsac, Doisy Daëne produit à la fois un Grand Vin de Sauternes et un Bordeaux blanc sec racé et très original, le Grand Vin Sec du Château Doisy Daëne.

Dans les grands millésimes, Doisy Daëne produit la célèbre et rare cuvée L'Extravagant d'une richesse inégalée.

Le vignoble

Terroir : tout au sommet du haut Barsac, bordé de Crus classés en 1855, Doisy Daëne est situé sur le plateau argilo-calcaire. Cette exception géologique de la rive gauche a contribué à rendre le village de Barsac et ses vins célèbres dans le monde entier.

Surface : 15 hectares de Sémillon destinés à la production de vins liquoreux de Doisy Daëne. 10 hectares de Sauvignon blanc destinés à la production de vins blancs secs exclusivement réalisée sur la commune de Barsac.

Encépagement : 40 % de Sauvignon blanc, 60 % de Sémillon

Age moyen : 50 ans

Élaboration

Ramassage manuel par tries successives.

La fermentation est effectuée en barrique en séparant ainsi la récolte de chaque trie et de chaque parcelle.

Un pré assemblage est réalisé 3 mois après la récolte.

L'élevage est lui aussi réalisé en barriques pour une durée moyenne de 12 mois.

Assemblage

100% Sauvignon Blanc

Commentaire(s)

www.quarin.com

A boire de préférence entre 2024 et 2038

Couleur jaune. Nez intense, fin, subtil, profond et noble. Oh là là, la merveille ! Le toucher noble, la classe, le délice, la beauté. Tout fond, parfumé, aérien et rare.

Incrachable. 100 % sauvignon sur calcaire.

www.quarin.com

Note : 18.5/20 97/100

VERT DE VIN

Le nez est frais, racé et offre de l'élégance, de la concentration, de la puissance en finesse, un joli côté cristallin ainsi que de l'intensité. On y retrouve des notes de citron, de zestes frais et plus légèrement de petits fruits frais associées à des touches de litchi frais, de yuzu, de minéralité racée ainsi qu'à de fines pointes de muscade fraîche et à une discrète pointe presque tilleul/acacia. La bouche est fruitée, élégante et offre de la jutosité, une très belle richesse contenue / maîtrisée (tout en finesse et subtilité), une jolie pureté du fruit ainsi qu'une trame

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

acidulée. Une bombe de délicatesse, de finesse et d'élégance ! En bouche ce vin exprime des notes de coing juteux/acidulé, de mirabelle juteuse/acidulée et plus légèrement de poire confite associées à des touches de citron confit, de zestes, à de fines pointes de fleurs de citronnier, de verveine, à une subtile pointe de mangue acidulée/mûre ainsi qu'à de discrètes pointes de yuzu, de carambole et de fleurs de sureau. Belle longueur et persistance acidulée.

J. CHOUKROUN CHICHEPORTICHE

VERT DE VIN

Note : 20 100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —