



# Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2017**

## 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 vigneron 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.

### **Commentaire(s)**

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Note : 18-96

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

This is lovely, with lots of tangerine, peach and orange flavors laced with piecrust, hazelnut and bitter almond notes. The long finish flows nicely. Should be lovely

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 93-96

### **VERT DE VIN**

Le nez est juteux, gourmand et offre de la richesse, de la fraîcheur, un joli dynamisme ainsi qu'une fine onctuosité. On y retrouve des notes de citron confit, de poire au sirop et d'ananas confit associées à des touches de miel, de raisin blanc sec, à de fines touches de fruits jaunes ainsi qu'à une pointe de fleurs fraîches (en fond), d'amande et à une très discrète pointe de pain d'épices. La

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

bouche est fruitée, équilibrée, gourmande, élégante, ronde, juteuse et offre une belle fraîcheur, une jolie trame acide, de la tension, un bon équilibre, de la richesse, une jolie définition ainsi que de l'onctuosité. En bouche ce vin exprime des notes de citron confit, de pomme confite et plus légèrement de pêche au sirop, d'ananas rôti, de poire confite associées à de petites touches de miel, de kumquat confit, d'abricot sec et à de fines touches d'épices. Bonne longueur et belle persistance aromatique. Présence d'une pointe de noisette sur la persistance.

## **VERT DE VIN**

Note : 96-97

**WWW.WEINWISSER.ORG**

## **WWW.WEINWISSER.ORG**

Note : 19/20

**www.anthocyanes.fr**

Boisé présent, fruits murs, des notes exotiques. Bouche ample et dense, aromatique, du fruit, de l'allonge. Assez aérien. Un Extravagant sur la tension et la délicatesse. Un des plus ciselés de ces dernières années.

**www.anthocyanes.fr**

Note : 95-97

**B my Bordeaux**

Pale golden. Peach, apricots, pineapples, focused and linear, nuanced nose. Fresh acidity, nuanced, detailed, playful, marvelous acidity actually, bright, layered, subtle yet intense, mouthwatering, incredible length. Sauternes of the vintage once again. This is incredibly pure and filigree. The utter greatness of this one can be difficult to detect. If you ever get to try it. Enjoy it while meditating. The energy in this one is in a class of its own.

**B my Bordeaux**

Note : 100

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —