



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2009

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

55 % Sauvignon - 45 % Sémillon

Commentaire(s)

www.quarin.com

<div>Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur jaune vert. Nez extravagant ! complexe, subtil, aux notes de fumée et d'écorce d'orange. Bouche merveilleuse où tout fond avec grâce et nuance et s'achève aérien. Jamais je n'ai connu ce vin aussi subtil et plein à la fois. C'est très grand !</div>

www.quarin.com

Note : 20

WINE ADVOCATE ISSUE

There are probably around seven casks of the 2009 L'Extravagant de Doisy-Daene, although that may decrease a little after racking. An equal blend of Semillon and Sauvignon, it delivers a record 220gms residual sugar and yet still exudes astounding minerality and precision, with touches of clear honey, frangipane and cold wet stones. The palate is full-bodied with a mellifluous texture, perfect acidity to slice through that rich botrytized fruit, stunning balance,

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

citrus peel, apricot, Clementine, lemon curd and a hint of ginger. With awesome length, leaving that tingling sensation akin to Szechuan pepper, this wine truly lives up to its name.

WINE ADVOCATE ISSUE

Note : 98-100

WWW.WINESPECTATOR.COM

This is rich and concentrated, with crème brûlée and apple crumble on the nose and palate. Full-bodied and very sweet. Thick and powerful. Layered and massive.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 95-98

TAST

Avis aux amateurs, il y a sept barriques d'Extravagant en 2009 ! Avec 50 % de sauvignon, cette cuvée « Crème de tête » se démarque du classique assemblage par tiers. Avec un très bel équilibre : 245 g de sucres, 12,5° d'alcool pour un petit gramme de volatile ! Seul un an d'élevage en barriques sera nécessaire, car Denis Dubourdieu juge que « les grands sauternes sont éternels, mais la barrique les tue.

TAST

LE FIGARO CLUB VIN

Elaboré avec un soin extrême avec 50 % de sauvignon et 50 % de Sémillon, cette cuvée de DOISY-DAENE est à la fois ample et riche avec une matière phénoménale (12,5° et 235 g de sucre), mais sans aucune lourdeur, le tout dans un style impressionnant de grâce. De robe paille, le nez est très intense, d'une grande complexité. En bouche, le vin est ample, gras et riche, velouté et plein, avec une grosse matière, une très grande richesse.

LE FIGARO CLUB VIN

Note : 97-99

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —