



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2005

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

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Ultrarich and powerful sweetie. Full-bodied yet refined with lemon-lime and apple pie character. Very long finish. Very sweet. Very seductive.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 95-100/100

WWW.WINESPECTATOR.COM

Obtenu à partir d'un tri spécial, la cuvée spéciale L'Extravagant ne compte que trois barriques de vin, à l'aveugle. La pourriture noble est une extrême finesse, le vin est long, racé, tout en élégance.

WWW.WINESPECTATOR.COM

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Grand nez complexe synthétisant les fleurs, l'acacia et le citron vert que

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

lâ€™on trouve Ã Barsac. En bouche, la concentration Ã©tonnante. Elle mÃªle la pulpe, la fraÃ®cheur, lâ€™intensitÃ© du fruit Ã un toucher caressant. TrÃ¨s belle finale sÃ©veuse et noble, au goÃ»t trÃ¨s pur. TrÃ¨s bonne longueur.

CARNETS DE DÃ©GUSTATIONS

Note : 17.25/20

VINIFERA

TrÃ¨s Grand vin.

VINIFERA

Note : 95-97 ****(*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

La rarissime cuvÃ©e l'Extravagant (trois barriques) reprÃ©sente ce que l'on peut faire de mieux dans le millÃ©sime.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LES ECHOS

...La cuvÃ©e de l'Extravagant est littÃ©ralement renversante.

LES ECHOS

Note : 19/20

CHRONIQUES

Couleur jaune pÃ¢le. Nez trÃ¨s aromatique, fin, fruitÃ©, floral et complexe. Il sent la poire. Bouche minutieuse et complexe, au goÃ»t noble et au toucher cristallin. Le vin fond en bouche et laisse un goÃ»t de poire et de raisin de Corinthe, assez extraordinaire. CÃ©est un dÃ©lice. Le goÃ»ter et le garder vingt ans.

CHRONIQUES

Note : 18,75 // 96-97

PLANET VINS & SPIRITUEUX

50 % Sauvignon, 50 % SÃ©millon, plus riche que le 2006 et moins aromatique. EnormÃ©ment d'abricots au palais suivis d'une touche de gingembre et de pommes. Un doux mÃ©lange de 2006 et de 2007.

PLANET VINS & SPIRITUEUX

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons Ã Bordeaux depuis 1794 —