



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2002

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.

Assemblage

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Commentaire(s)

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Sublime finesse aromatique, pourriture noble d'une richesse et d'une perfection de saveurs inoubliables, équilibre souverain en acidité par rapport à la richesse réellement extravagante de la liqueur : un chef-d'œuvre.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 8.5-9/10 CLASSE DANS LES PLUS GRANDES REUSSITES DU MO

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Pierre et Denis Dubourdieu ne vinifient cette cuvée que dans les grandes années. Si la production de ce nectar est infime, il atteint des richesses inouïes avec plus de 25° potentiel. L'échantillon dégusté à la propriété est sublime de finesse aromatique, avec une pourriture noble d'une perfection de saveurs inoubliables et d'un équilibre souverain en acidité. Un chef-d'œuvre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Huit barriques produites. 13,3° d'alcool, 234 grammes de sucre résiduel. La couleur n'est pas stabilisée. Le nez est lui-même en pleine évolution. Il sent beaucoup le fruit sec. En bouche c'est un vin « peau de pêche » dans son contact. Il a le goût du jus d'abricot. Il évolue en fondant sur des nuances de mousse et de chène rappelant le Botrytis. En plus, en finale une sorte d'acidification de goût offre des notes confites rappelant aussi l'amande grillée. La persistance est très, très longue et le situe à un haut niveau. Style très concentré, rappelant dans les rouges La Mondotte.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 17,5/20

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Une note parfaite pour cette cuvée confidentielle, mais le vin est réellement parfait et d'une pureté inimaginable pour une aussi grande richesse en liqueur. Je l'intègre à cette liste uniquement pour sa valeur de modèle absolu de vinification sauternaise car sa diffusion sera limitée à quelques dizaines de happy few sur cette terre !

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 10/10

PLANET VINS & SPIRITUEUX

Nez très complexe avec beaucoup de raisins de Corinthe, de la confiture de melon d'Espagne, de poire William et de coing. Très parfumé et séduisant, beurré.

PLANET VINS & SPIRITUEUX

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —