



## 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 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)**

#### **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. 13Â° dâ€™alcool, 234 grammes de sucre rÃ©siduel. La couleur nâ€™est pas stabilisÃ©e. Le nez est lui-mÃªme en pleine Ã©volution. Il sent beaucoup le fruit sec. En bouche câ€™est un vin Â« peau de pÃ¢che Â» dans son contact. Il a le goÃ»t du jus dâ€™abricot. Il Ã©volue en fondant sur des nuances de mousse et de chÃ¢ne rappelant le Botrytis. En plus, en finale une sorte d'â€accÃ©lÃ©ration de goÃ»t offre des notes confites rappelant aussi lâ€™amande grillÃ©e. La persistance est trÃ¨s, trÃ¨s longue et le situe Ã un haut niveau. Style trÃ¨s concentrÃ©, rappelant dans les rouges La Mondotte.

## **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Note : 17,5/20

## **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Une note parfaite pour cette cuvÃ©e confidentielle, mais le vin est rÃ©ellement parfait et d'une puretÃ© inimaginable pour une aussi grande richesse en liqueur. Je l'intÃ©gre Ã cette liste uniquement pour sa valeur de modÃ¨le absolu de vinification sauternaise car sa diffusion sera limitÃ©e Ã quelques dizaines de happy few sur cette terre !

## **CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS**

Note : 10/10

## **PLANET VINS & SPIRITUEUX**

Nez trÃ¨s complexe avec beaucoup de raisins de Corinthe, de la confiture de melon d'Espagne, de poire William et de coing. TrÃ¨s parfumÃ© et sÃ©duisant, beurrÃ©.

## **PLANET VINS & SPIRITUEUX**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —