



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 1997

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.

Commentaire(s)

CARNETS DE BORDEAUX QUINTESENCE

Ce 1997 est pur Sémillon, avec 14,5 % d'alcool et 360 g/L de sucre résiduel. Couleur : jaune clair. Premier nez : net, bonne intensité, fumé, grillé, complexe. Agitation : idem, beaucoup de mousse, pas d'agacé, très grillé. Bouche : attaque douce ; structure extrêmement fondante, évoluant vers une extravagante saveur où se combinent la peau de pêche, l'abricot sec et le miel, à la fois fondante et quasiment sirupeuse, l'anachronisme est complet ; grande longueur évoquant la rhubarbe.

CARNETS DE BORDEAUX QUINTESENCE

Note : 17,5/20

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

(...) Le 1997 est issu du seul Sémillon. Généreusement doté en sucre résiduel, il est très doux, onctueux à la limite du visqueux, fortement marqué par le botrytis ainsi que par des arômes crémeux de fruits mielleux. Au nez, il est encore quelque peu fermé, mais il présente en bouche une intensité et un caractère massif assez exceptionnel. Il est épais et riche, et inonde littéralement les sens du dégustateur.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 96/100

CHRONIQUES

Couleur jaune doré. Nez aromatique, confit, sentant la poire, le bois neuf et un brin d'acétate d'éthyle. Bouche fondante et trêss, trêss acrienne, se développant noble, riche, grasse, avec beaucoup de goût, une note de melon, de confiture de potirons. Finale quasi tannique, trêss, trêss longue, savoureuse et tramée. C'est superbe !

On peut le goûter ou l'attendre encore.

CHRONIQUES

Note : 18,25 // 95-96

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —