



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2020

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

100% Sémillon

Commentaire(s)

www.quarin.com

Couleur jaune aux reflets verts. Nez très aromatique, fin, fruité, épicé, légèrement mentholé. Caressant à l'attaque, minutieux en milieu de bouche, avec la grâce tactile inférée par le botrytis, le vin évolue épicé, vers une longue finale complexe et aérienne. Très beau retour d'écorce d'orange dans la persistance. C'est très bon. 100 % sémillon.

www.quarin.com

Note : 16.5/20 92/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Beau nez, riche mais délicat et nuancé entre une note de pêche et de fruits confits. Il évolue vers les agrumes, avec une liqueur très épurée qui porte le fruit sur la longueur de bouche. Une belle sensation saline et une magnifique acidité confèrent un bel éclat à son fruit, malgré une liqueur généreuse. Un barsac élégant et gracieux qui reste dans un registre de finesse.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 97/100

www.vertdevin.com

Le nez est fruité, frais et offre de la concentration (en maîtrise), une certaine intensité, de la profondeur ainsi qu'une belle fraîcheur et une minéralité racée. On y retrouve des notes de coing, de poire fraîche et plus légèrement de kumquat, associées à des touches de zestes ainsi qu'à de fines pointes d'épices douces et à une discrète pointe de petits fruits à coque. La bouche est fruitée, fraîche, crémeuse, précise et offre de l'élégance, une belle fraîcheur, du dynamisme, une fine droiture, une certaine délicatesse et une petite trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de pomme confite, de kumquat confit et plus légèrement de coing, associées à des touches de poire charnue/pulpeuse, de fleurs de poirier ainsi qu'à de fines pointes de zestes de citron vert, de yuzu et à de discrètes pointes d'amande fraîche. Bonne longueur et persistance.

J. CHOUKROUN-CHICHEPORTICHE

www.vertdevin.com

Note : 17.5 - 95

WWW.JANCISROBINSON.COM

Coppery gold colour. Very exuberant on the nose and with dramatic, expressive botrytised fruit on the palate. Very rich but edgy and energetic too. Firm and fresh with a floral note. A modern Barsac! Impressive to have managed this quality and this (relatively) generous yield.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17/20

B my Bordeaux

Pale golden. Pears, peach, fruit driven nose, intense. Fresh acidity, fruit driven, anise, pineapples detailed, nuanced, touch of honey, creamy and long.
Christer Byklum

B my Bordeaux

Note : 93-95

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —