



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2012

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

82 % Sémillon - 17 % Sauvignon blanc - 1 % Muscadelle

Commentaire(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Bright, engaging and with good range, as green almond, pear, pineapple, honeysuckle and heather notes are already emerging. Good juicy feel through the finish, too.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 90-93

TERRE DE VINS

Très pâle, pur, nerveux, malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de Barsac vrai et superbe vinification. (les primeurs 2012 à Bordeaux)

TERRE DE VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 16/20

www.Primeurs.TV

Bright yellow. Clean nose with ripe fruit, pear and citrus fruit, candied grapefruit peel. On the palate well structured with good weight and length.

www.Primeurs.TV

Note : 91/100

www.Primeurs.TV

Quite restrained and elegant style, stone fruit, citrus and a balanced sweetness, fresh and vibrant, rather slim structure and long pure finish.

www.Primeurs.TV

Note : 91/100

The World of Fine Wine

Pale, greeny, gold, light citrus-and-mineral nose ; lively wine sweet without being intensely so, vivid medium-depth flavour, with a light minerality, complexity and length.

The World of Fine Wine

Note : 15.5/16

The World of Fine Wine

Very pale, pure and nervy in spite of a high sugar level, subtle, very aperitif in style, youthful, archetype of true Barsac superbly vinified.

The World of Fine Wine

Note : 16/20

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014

Très pâle, pur, nerveux malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de barsac vrai et superbe vinification.

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014

Note : 16/20

VINUM

Peut être pas un vin exceptionnel, néanmoins il se révèle très agréable, ample,

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

fruité et vif, avec des notes enjouées de pamplemousse et une finale à la longueur impressionnante.

VINUM

Note : 16.5

GUIDE GILBERT & GAILLARD

OUR FAVORITE

Lovely toasted vanilla nose with beautiful candied fruit. Suave, liqueur-like palate showing fat and fullness. Focused candied aromas. Potential.

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 93-95/100

WWW.WINESPECTATOR.COM

A fresh, floral style, with pretty honeysuckle and orange blossom notes, followed by white peach, yellow apple and mirabelle plum notes. The long, unadorned finish has lovely elegance. Drink now through 2027.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 92/100

www.jamessuckling.com

Very pretty and clean sticky white for the vintage that doesn't try to do too much. Medium-bodied, lightly sweet and showing an apple skin, honey and pineapple character. Drink now.

www.jamessuckling.com

Note : 91/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Le nez, distingué, dévoile une belle finesse d'arômes qui évoque le citron confit. Jolie gestion de la liqueur qui accompagne le vin sans jamais saturer en bouche. Il garde bien cet éclat délicatement souligné par la minéralité de Barsac. A boire dans trois à douze ans.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —