



*Château  
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2010**

### **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**

89 % Sémillon - 11 % Sauvignon blanc

### **Commentaire(s)**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 92-95

**www.quarin.com**

C'est d'abord un vin blanc avant d'être un vin liquoreux.

Nez très fin, subtil, légèrement truffé. Notes de citron. Structure séveuse, serrée, évoquant le calcaire ou la minéralité pour parler à la mode. Beaucoup de goût.

Fondant. Très belle longueur savoureuse et parfumée. C'est délicieux et raffiné.

**www.quarin.com**

Note : 16.75

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

**WWW.DECANTER.COM**

**WWW.DECANTER.COM**

Note : 18.5

**TAST**

Nez très frais d'ananas, magnifique « rôti » de texture et de saveur, grand équilibre, noblement parti, long, complexe.

**TAST**

Note : 18-19

**WWW.TIMATKIN.COM**

**WWW.TIMATKIN.COM**

Note : 94/100

**WINE ADVOCATE ISSUE**

**WINE ADVOCATE ISSUE**

Note : 92/94

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Denis Dubourdieu et ses fils, Jean-Jacques et Fabrice, ont parfaitement géré la maturité du botrytis (fait rarissime, quasiment 100 % du raisin a été touché) pour obtenir la fraîcheur, le croquant de fruit et la juste générosité de la liqueur. Aérien en attaque, il déploie une longueur fine, agrémentée de subtiles touches salines. Et pourtant les chiffres sont étonnants : 142 g de sucre, 14° d'alcool et une acidité de 4 g.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 17-18/20

**LE POINT**

Fruits blancs, épices, note chêne, bouche intense, fraîche, longue, complexe. Belle acidité en finale, long, frais, fin.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **LE POINT**

Note : 17/20

## **DECANTER**

## **DECANTER**

Note : 18.5/20 \*\*\*\*\*

## **LE FIGARO CLUB VIN**

Robe pâle. Des arômes de citron vert confit et un peu de boisé. Bouche : l'attaque est ample, le milieu de bouche volumineux, la finale un peu sur le sucre avec des notes boisées, mais l'ensemble reste étonnamment aérien. C'est une belle réussite.

## **LE FIGARO CLUB VIN**

Note : 16/20

**WWW.VINVINO.DE**

## **WWW.VINVINO.DE**

Note : 96/100

## **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Les Dubourdieu père et fils ont visé juste en 2010 dans la maturité du botrytis avec un développement du champignon sur la totalité des grappes à la récolte. Très équilibré, aux belles notes de poivre blanc, long et salin en finale. Et pourtant son équilibre en fait un Barsac puissant.

## **LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Note : 17.5

## **LE MONDE**

La signature du sauvignon domine au nez et en bouche dans cette phase. Le profil noblement variétal dans le style signe le caractère très « Dubourdieu » de ce Doisy, d'un côté gourmand, de l'autre frais et digeste. Un grand sauternes qui reste accessible.

## **LE MONDE**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 17.5

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

A juicy, compact style, with tangerine, apricot, toasted almond and heather notes ail rolled together at the core, waiting to unfurl fully through the unctuous, passion fruitfilled finish. Plenty remains in reserve, but this is hard to resist now. Drink now through 2030.

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 94/100

**GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014**

Robe pâle, délicieux arômes d'agrumes et abricot, aucune tendance oxydative, pureté cristalline du calcaire en fin de bouche, grand vin.

**GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014**

Note : 17.5/20

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

La couleur est assez claire, le nez encore sur la réserve, mais la bouche laisse apparaître une matière délicate, franche, droite et fraîche typée sauvignon. Beaucoup de longueur avec une finesse dans l'expression du confit en finale. Belle bouche complète et expressive qui évoluera très bien.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 18/20

**WWW.DECANTER.COM**

Fine, floral, honey nose that is lightly oaked a delicate wine. Natural richness on the palate and lively concentration which is cut by racy acidity. Delicious with great purity and a finish that is long and elegant. Stephen Brook - Sebastian Payne

**WWW.DECANTER.COM**

Note : 18/20 - 93/100

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

The Doisy-Daene 2010 has a rather direct, crisp bouquet, with notes of quince, dried honey and beeswax. There is a sense of steeliness to these aromatics. The palate is ripe and sweet on the entry, with racy lines of acidity and a judicious touch of spice. In a line-up of Sauternes, it lacks the flamboyance and sensuality of the appellation's more sugar-laden offerings, but it has a class that cannot be denied.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 92/100

**BORDEAUX MADAME**

Une robe or teinté de vert. Il possède encore l'allant de la jeunesse et surprend par sa palette richement fruitée ; pêche, abricot, amande, agrémenté de quelques touches boisées et épicées. Une jolie trame entre acidité et douceur qui procure une sensation simple et tactile. Ce sauternes d'une belle homogénéité témoigne du savoir-faire des Dubourdieu, une des plus vieilles familles du Sauternais. Avec les années, il révélera toute sa complexité.

**BORDEAUX MADAME**