



# Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2008**

## 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 vigneron 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**

95 % Sémillon - 5 % Sauvignon

### **Commentaire(s)**

#### **WINE SPECTATOR**

Offers lemon, lime and honey aromas, with hints of botrytis spice. Full-bodied and medium sweet, with a spice and honey aftertaste.

#### **WINE SPECTATOR**

Note : Score: 88-91

#### **DECANTER**

The richness here has a lovely lemony note - very Doisy-Daëne ! There is more acidity than at Vœdrines, but also moderate botrytis and excellent fruit and balance. Drink 2012-2032.

#### **DECANTER**

Note : 17 points \*\*\*\*

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Pale gold. Peachy/apricot nose, quite delicate. The rich and concentrated on the palate, brisk and racy and full of life ; lovely clean fresh finish. Very attractive and one of my favourites of the tasting - Drink 2014-2030

**WWW.JANCISROBINSON.COM**

Note : 17.5

**VINUM**

Nez explosif dâ€™acacia et de pamplemousse, des notes minérales : en bouche, riche et dense, intense et long, fruité intense, structure porteuse : un vin complet. 2016 - 2026.

**VINUM**

Note : 17/20 EXCELLENT

**WWW.WINEMAG.COM**

Pepper, spice aromas on this fresh, delicate, but potentially impressive wine. There is lovely acidity here, as well as an underlay of intense botrytis.

**WWW.WINEMAG.COM**

Note : 91-93

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Ayant pour des raisons internes (changement de chef de culture) terminé assez tardivement de tailler, Doisy Daëne a ainsi tiré parti dâ€™une vendange moins avancée au moment du gel pour réaliser une récolte presque normale en volume. Bel équilibre axé sur la finesse et lâ€™amertume avec une liqueur (130g/l) savamment intégrée.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 15-16/20

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

Denis Dubourdieu has gifted us a taut, precise Doisy this year. It has a lifted chalky nose with honey, apple-blossom and a touch of kiwi fruit. Good definition. The palate is fresh and lively, well balanced, not a great deal of botrytis but with a refreshing, taut, linear finish of honeysuckle, a dash of apricot and green lemon, although it should put on weight in bottle. Precision, precision!

**WWW.EROBERTPARKER.COM**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**  
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 90-92

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Couleur jaune vert. Nez fruité, floral et fin. Bouche juteuse, aromatique, au toucher fin et fondant. Le vin s'achève savoureux sur une belle longueur sapide

[www.quarin.com](http://www.quarin.com)

Note : 15.5

#### LE POINT

À la bouche est tendue, fraîche, nerveuse, des notes sèveuses, corce d'agrumes

#### LE POINT

Note : 15.5-16

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez subtil, avec des notes de zestes, d'opices, une bouche vive, tendue, avec une liqueur pure et équilibrée. Finale tonique, racée, un beau vin de terroir.

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une taille tardive a permis à Doisy d'écapper au sastre causé par la gel. Il en résulte un vin très classique à l'équilibre plaisant, plus moelleux que liquoreux, fin et délicat.

#### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

#### GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Coup de cœur l'an dernier, ce cru barsacais démontre une fois encore qu'il sait tirer parti de tous les millésimes : des arômes frais de fleurs blanches, (aubépine) d'agrumes et d'abricot ; un palais bien équilibré, structuré sans excès, porté par un souffle minéral : une finale sur des parfums de confiture de melon. Un vin de caractère qui mérite un repos de cinq ou six ans pour trouver sa pleine expression.

#### GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES  
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : \*

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 91/100

#### **CUISINE ET VIN DE FRANCE**

Denis Dubourdieu n'est pas maladroit lorsqu'il manie le sémillon, le raisin de Sauternes, où sa famille possède Doisy-Daëne depuis 3 générations. Professeur d'œnologie à la faculté de Bordeaux, il s'est forgé une réputation méritée en vinifiant des blancs, même s'il n'est pas non plus manchot sur les rouges. Le 2008 se distingue par une liqueur pure et riche et une présence extraordinaire tout au long de sa dégustation.

Hors Série - Nos coups de cœur.

#### **CUISINE ET VIN DE FRANCE**

##### **DECANTER**

Ginger and honeycomb, plus that typical Doisy-Daene minerality that makes it so reminiscent of Riesling at times. Try with asparagus and mango-Sauternes citronette.

##### **DECANTER**

Note : 18/20 - 93/100

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Très beau Barsac, au nez marqué par des notes de citron. Pur, ciselé, d'une grande pureté d'arômes et cristallin, ce vin offre une belle fluidité en bouche. De par son fruit très juvénile et vivant, il nous livre une jolie lecture du millésime.

#### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 17/20

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —