



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2007

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)

TAST

Très belle robe dorée claire. Jambes épaisses.

Très beau nez. Concentré. Complexe. Miel, fruits confits, agrumes, pêche, abricot, ananas, vanille. Très belle saveur fruitée. Onctueux. Pas trop liquoreux. Belle fraîcheur qui fait ressortir les arômes. Délicieux. On a envie d'en boire !

TAST

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

...Denis Dubourdieu affectionne particulièrement le sauvignon ; il ne peut donc que se féliciter de la réussite de ce cépage dans le millésime, qui entre en proportion significative dans l'assemblage (qui affiche des notes de citron, d'abricot et de menthol).

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17-18/20

WWW.JANCISROBINSON.COM

Pale greenish gold. Floral, mineral notes with a strongly mineral streak -

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

promising! Very exciting. Classic stuff with strong botrytis character and great richness yet lots of well integrated acidity. Quite long and neat. A throat warmer.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 18.5 Drink 2015-2035

www.quarin.com

Couleur jaune doré. Nez fin, fruité et botrytis. Entrée en bouche raffinée et le vin se développe fondant, aromatique, fruité et épicé. Il est même plus épicé que de coutume. Corps caressant doublé d'un sucrosité trépanante et d'une bonne longueur. Vin particulièrement agréable.

www.quarin.com

Note : 16.25-16.5//89-90

WINE SPECTATOR ONLINE

Intensely spicy, with lots of dried apricot, apple and pear character on the nose and palate. Full and rich, yet racy and lively. Shows balance and wonderful potential.

WINE SPECTATOR ONLINE

Note : Score : 90-93

L'EXPRESS HORS SERIE

Trés pêle, très riche en arômes primaires frais comme pamplemousse ou ananas, vivifiant, nerveux, lui aussi marqué par une petite et délicate touche d'amertume, très "technique" dans son absence totale d'oxydation des parfums, pas aussi riche en liqueur et «réti» que d'autres crus classés, mais d'une impeccable perfection formelle

L'EXPRESS HORS SERIE

Note : 17/20

FINE WINE PARIS

Nez très mûr et tropical. Plein d'arômes émanent du verre : mangue, papaye, pêche et miel. Le palais est riche et onctueux, ample et long, encore jeune et intensément doux. Beau produit et beau potentiel.

FINE WINE PARIS

Note : 92/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17.5/20

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

Ce domaine établi sur le plateau argilo-calcaire du Haut-Barsac est considéré comme l'un des fleurons du Sauternais. Ce superbe 2007 ne peut que contribuer à asseoir cette renommée. Parfait dans sa robe jaune paille, il montre sa complexité dès le bouquet en jouant sur de fines notes fruitées (poire et pêche de vigne) et exotiques. La palette s'élargit encore en bouche pour accueillir des notes de miel, d'écorce d'orange, de coing et de figue. Ample, long et marqué par un rôti de bonne qualité, c'est un vrai vin plaisir que l'on aura envie de partager pendant de longues années (cinq, dix ou vingt ans).

GUIDE HACHETTE DES VINS 2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très marqué par le sauvignon, il déploie de fines notes d'agrumes confits, d'abricot frais et de bois noble. La bouche n'est pas encore tout à fait en place, mais l'ensemble est prometteur.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17.5/20

WWW.LAPASSIONDUVIN.COM

Les arômes sont fruités, marqués par l'ananas et le litchi, que l'on retrouve en bouche associés aux agrumes confits. Mais ce qui frappe, c'est le caractère vibrant de ce vin, fulgurant de fraîcheur sur des sucres de grande qualité. Superlatif et souverain : c'est un grand vin à l'évidence.

WWW.LAPASSIONDUVIN.COM

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

C'est ici l'importante proportion de sauvignon qui fait la différence, il apporte la fraîcheur, la finesse et la légèreté (dans le meilleur sens du

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

terme !) que ce millésime naturellement riche n'a naturellement pas donné.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Dégustation du Château Doisy Daene 2007 par Andreas Larsson

Pour visualiser cette vidéo, merci de copier le lien :

<http://www.youtube.com/watch?v=7QYRaZdk9C4&feature=related>

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

GAULTMILLAU

La cuvée Doisy-Daëne est élégante, pure et bien équilibrée avec un nez de citron confit, rose ancienne et miel. La bouche est franche, fraîche, avec des saveurs de mangue, du gras, un beau moelleux, qui s'allie à merveille avec une agréable acidité.

GAULTMILLAU

Note : 16/20

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : Robe jaune or intense aux reflets légèrement dorés, fluide, limpide et brillante. Nez : Très beau, dévoilant des parfums de fruits blancs (pêche, raisin), de fruits macérés et une pointe végétale. Bouche : Attaque franche, bouche puissante, marquée par des sucres résiduels. Finale ronde et onctueuse. Accords mets et vins : Du foie gras poêlé. Commentaires : Un vin superbe produit par un vigneron talentueux.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

SOMMELIERS INTERNATIONAL

DECANTER

DECANTER

Note : ****17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WINE ADVOCATE ISSUE

Tasted single blind against its peers. Denis Dubourdieu conjured a wonderful Barsac in 2007. Here there is an initial lightness on the nose that builds with each swirl of the glass. It exhibits fine minerality with apple, dried honey and a touch of wet stone. The palate is very harmonious with good acidity, very focused and succinct with great precision towards the poised finish. This has barely startling motoring, but it possesses an unbridled sense of nonchalance. Tasted January 2011.

WINE ADVOCATE ISSUE

Note : 94/100

www.rivedroite.canalblog.com

La robe, de couleur jaune dorée, est brillante, l'olfaction est très expressive et nette, avec des arômes d'abricot, de mangue, de mandarine et de safran et de miel. La bouche est très moelleuse, portée par une liqueur riche et dense, soulignée par des fruits rôtis très aromatiques et d'une bonne pureté. La finale est longue, élégante, pure, d'une bonne fraîcheur, soulignée par les saveurs décelées à l'olfaction.

www.rivedroite.canalblog.com

Note : 17

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —