



Château
Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2006

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)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très bien bâti, avec une bouche ample qui mêle les notes d'abricots secs et d'agrumes confits. La finale est droite et possède une grande complexité. (Olivier Poels, Hélène Durand, Philippe Maurange)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16-17/20

LE FIGARO MAGAZINE

Beau nez intense d'agrumes confits. Bouche avec une attaque fine, beaucoup d'agance. Un vin long, élégant, délicat, avec beaucoup de pureté. Joli vin, assez léger mais superbe.

LE FIGARO MAGAZINE

Note : (92-94/100)

Note : 92-94/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

TAST

Tous les échantillons concordent : un des vins les plus aromatiques, les plus purs et les plus équilibrés du millésime, magnifique par son niveau remarquable d'acidité propre à Barsac et au choix judicieux du rapport entre l'alcool transformé et la richesse en liqueur un peu inférieure à d'autres mais largement suffisante.

TAST

Note : 16,5/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

Si il parcourt les vignobles pour prodiguer ses conseils, Denis Dubourdieu ne néglige pas son domaine du Haut-Barsac, un des crus les plus réputés de sauternes. Ce remarquable 2006 ne pourra que conforter cette notoriété méritée. Élégant dans sa robe d'un doré étincelant, il déploie un bouquet harmonieux aux riches parfums de fruits frais et exotiques. Souple, ample puis liquoreux, le palais trouve une agréable fraîcheur en finale qui vient équilibrer l'ensemble. Un vin classique, parfaite image de l'appellation.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Un des vins les plus aromatiques, les plus purs et les plus équilibrés du millésime, magnifique par son niveau remarquable d'acidité propre à Barsac.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 16.5/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

La note est identique à celle attribuée au moment des primeurs. Couleur jaune pâle, nez fruité, frais, fin, sentant la truffe et le sous-bois. Bouche riche, aérienne au milieu évoluant finement crémeuse et dense en finale. Très bonne longueur savoureuse et distinguée. C'est un succès de l'année.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 16.25

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

Robe : Or, brillante, magnifique !

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Nez: puissant, marqué par des parfums de fruits blancs mûrs (abricot) et de vieux miel.

Bouche: ronde, très ample et généreuse, marquée par des sucres résiduels. Finale ronde, onctueuse et grasse sur une touche chaleureuse.

Commentaires: un remarquable Sauternes. De la haute couture.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

Note : 93/100

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

La dégustation du vin après sa mise confirme les impressions des premiers échantillons. Le vin est large, généreux et remarquablement équilibré.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 17.5/20

GAULT & MILLAU

Le 2006 est une belle cuvée, d'un très bel équilibre, dans un millésime alliant puissance, potentiel et fraîcheur.

GAULT & MILLAU

Note : 17/20

DECANTER

DECANTER

Note : Médaille de Bronze

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15/20

GAULTMILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

GAULTMILLAU

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une liqueur abondante d'où se dégagent des notes de confiture d'agrumes et d'abricot mais un fruit très juvénile. Ce barsac équilibré, hédoniste est raffiné. On est allé chercher du confit et de la liqueur, tout en préservant une grande pureté d'arôme dans le fruit. A boire ou à garder

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une liqueur abondante d'où se dégagent des notes de confiture d'agrumes et d'abricot mais un fruit très juvénile. Ce barsac équilibré, hédoniste est raffiné. On est allé chercher du confit et de la liqueur, tout en préservant une grande pureté d'arôme dans le fruit. A boire ou à garder.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —