



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2005

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce cru de Barsac a fait sa réputation grâce à une excellente adéquation entre le terroir et le travail de l'homme. Il est aujourd'hui dirigé par Denis Dubourdieu, également professeur de la faculté d'œnologie de Bordeaux. Le 2005 est un vin harmonieux tant par son bouquet, aux riches parfums de fleurs blanches, de fruits confits, de cire et de miel, que par son palais. Après une attaque élégante, il parvient à un bel équilibre entre la liqueur et la vivacité. Un sauternes dont on pourra profiter aussi bien aujourd'hui que dans cinq ou dix ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

WWW.WINESPECTATOR.COM

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 95-100/100

WWW.WINEMAG.COM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

WWW.WINEMAG.COM

Note : 90-92

WWW.WINEMAG.COM

Robe paille ; nez intense sur le citron confit ; attaque ample, joli milieu de bouche, pourriture noble très fine : millésime de demi-corps, tout en élégance.

WWW.WINEMAG.COM

Note : 9/10

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : ****

LE POINT

Bonbon au miel, floral, fleurs blanches, la petite note que l'on qualifie de « rôti », mélange de grillé, de sous-bois ou de lichen qui traduit le bon botrytis fortement développé, bouche bien équilibrée entre sucre et acide, bon défilé fruité.

LE POINT

Note : 17/20

CARNETS DE D'ÉVALUATION GUSTATIONS

Grand nez sentant le sauvignon et le citron vert. Le vin mâture apparaît très pulpeux et très aromatique en bouche, avec une bonne consistance. Il a l'élégance du millésime. Longue finale sur une note de citron vert.

CARNETS DE D'ÉVALUATION GUSTATIONS

Note : 16/20

VINIFERA

Les meilleurs bordeaux liquoreux du millésime 2005 à " Grands Vins

VINIFERA

Note : 93-95

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Remarquable de finesse et d'équilibre, ce vin très agrégant est un modèle de pourriture noble.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

LES ECHOS

Ce cru de Barsac a magnifié le millésime avec une expression de la pourriture noble de grande agrance. La cuvée de l'Extravagant est littéralement renversante.

LES ECHOS

Note : 19/20

IN VINO VERITAS

Les meilleurs 2005 par AOC. Excellent : Château Doisy-Da ne.

IN VINO VERITAS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Nez complexe et très frais, avec des notes d'agrumes (pamplemousse), très maîtrisé sur le plan technique, riche mais sans lourdeur. Le vin a parfaitement volu  en un an.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 18/20

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

Note : Médaille d'Argent 2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez complexe, notes de mandarine rôtie, pamplemousse, santal, épices douces, miel et safran. Bouche rac e, ample, très épicée, belle fraîcheur. Très démonstratif du style maison.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons   Bordeaux depuis 1794* —

Note : 18/20

GAULTMILLAU

GAULTMILLAU

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez fin, précis, représentatif du secteur de Barsac : le fruit éclatant et pur embaume la mandarine dans cette liqueur contenue. Très belle tension avec une matière ciselée et une agréable sensation de pamplemousse jaunes Superbe malgré les 170 grames de sucre. Un vin charnu plus sauternes que barsac.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17.50/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —