



Château
Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2004

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

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Commentaire(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très beau rÃ©ti, grande expression du botrytis au nez et en bouche. Parfaite harmonie dâ€™ensemble et finesse de style. Magnifique, il sâ€™est Ã©panoui depuis sa naissance.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 91-93

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 91/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Really intense and deep botrytis. Fabulous on the palate with gobs of fruit and corresponding acidity. Long and caressing aftertaste. How exceptional it could have been if blended with "Extravagant" !!!

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 93 points

WINE-DINNERS

WINE-DINNERS

Note : 16/20

CARNETS DE D'GUSTATIONS

La robe pâle à reflets verts précède un nez réduit. Le vin apparaît souple avec un joli milieu de bouche résineux. Doté d'une belle densité, il ne manque pas de personnalité et affiche une grande élégance.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 8/10

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Light gold. Sweet, vivacious, barley sugar aromas. Some cheesiness. Lovely viscosity. Not enormous but concentrated and tight. Lots of acidity, not the richest but well balanced. Slightly short. Drink 2015-2025.

CARNETS DE D'GUSTATIONS

Note : 16.5

LE JOURNAL DU MEDECIN

Malgré un nez sur la réserve, il avait de l'allure avec son gras, son bel arrondi.

LE JOURNAL DU MEDECIN

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 16/20

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : 16.5 points

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Nez fin de citron, touches de vanille et de fruit. Bouche pleine de douceur tactile, très fruitée agréable mais d'une longueur moyenne.

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Note : 15/20

VINO MAGAZINE

Très bon

VINO MAGAZINE

L'AMATEUR DE BORDEAUX

Nez riche et complexe : parfums vibrants et complexes d'herbes (buis, paille) et de pollen de fleurs rehaussés de notes de fruits crémeux et mûrs (ananas, abricot). Bouche précise franchissant l'austérité : la richesse de la liqueur joue harmonieusement avec l'acidité pénétrante. Finale puissante et chaude avec, en arrière bouche, des notes superbes pour ce vin aux antipodes du sauternes d'habitude et lourd. Un très grand vin prometteur pour la table.

L'AMATEUR DE BORDEAUX

AGEFI - QUOTIDIEN SUISSE

Doisy-Daene, intense, avec du punch, d'un bel équilibre, charnu, grand classique savoureux.

AGEFI - QUOTIDIEN SUISSE

Note : ****

WINE INTERNATIONAL

WINE INTERNATIONAL

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

Note : 84-88/100

LES ECHOS

Denis Dubourdieu a soigné son 2004 avec un superbe vin doté d'une belle intensité. Le vin ne manque pas de personnalité et il est d'une grande élégance.

LES ECHOS

LE MONDE

Arôme frais et précis d'agrumes, vin frais qui brille beaucoup plus par sa finale très longue, impeccablement équilibrée entre la liqueur et l'acidité, que par son milieu de bouche.

LE MONDE

Note : 16/20

GAULT MILLAU MAGAZINE

Robe or blanc à reflets verts. Nez intense, puis délicat de citron confit. La bouche est très élégante, toute en longueur, la pourriture noble est évidente et la finale superbe de précision.

GAULT MILLAU MAGAZINE

Note : 89/100

VINS & VIGNOBLES

Mon préféré de la longue sârie des sauternes d'agusts à l'aveugle. Doté d'un intense « effet botrytis », il est puissant, avec des saveurs intenses.

VINS & VIGNOBLES

TAST PRO

Long, tendu, se développant davantage en fin de bouche à ce stade de son évolution que dans la perception de son corps et de sa texture.

TAST PRO

Note : 16.5/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

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

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 8/10

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Belle densité, élégant.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

GUIDE HACHETTE DES VINS

Assemblant 80 % de Sémillon et 20 % de Sauvignon, il constitue une valeur sûre et entend bien le rester. Ce 2004 le prouve. Sa robe claire, subtil équilibre de son bouquet de fleurs blanches, de grillage et de mandarine confite délicatement picante, la douceur de son attaque, la richesse de sa matière ; tout fait de lui un grand vin de caractère, à attendre quelques années.

GUIDE HACHETTE DES VINS

WAITROSE

WAITROSE

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Robe claire, nez merveilleusement frais, harmonieux et complexe, équilibre parfait en matière de liqueur et de levage, réussite magistrale, et modèle presque absolu de Barsac.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 18/20

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : or

Nez : ananas confit, miel, abricot confit.

Bouche : sur la fraîcheur : coing, fruits blancs confits. Très harmonieuse.

Accords mets-vin : des pâtes au sirop avec un sirop mentholé.

Commentaires : un excellent vin !

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Etoile(s) :4

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez floral, très fin, avec une belle bouche tendue, vive, une liqueur

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Élegante et raffinée, très gourmande. Une grande réussite du millésime.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

L'un des rares crus à offrir une expression de fruit encore fraîche avec de l'éclat au nez et en bouche. On peut le boire avec plaisir ! Pas très concentré, de bon équilibre, avec une touche d'acidité bienvenue, il atteint son apogée.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16/20

WWW.EROBERTPARKER.COM

The 2004 Doisy-Daene had a peculiar showing, one that certainly has not reached the heights of previous bottles. It has a straightforward gooseberry and white flower-scented nose that is missing some depth and penetration. The palate is better, with an appealing, caressing entry of tangerine, apricot and marmalade, though it needs more tension toward the finish, which is content to doggie paddle rather than front crawl. This just seems a little "flightless" to what I was expecting. Tasted February 2014.

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 88/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —