



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2003

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)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Il semble moins liquoreux que dâ€™autres mais avec une saveur franche et nette, bien protégée de lâ€™oxydation.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Nez intense, frais, fin, fruité, évoquant le citron vert et le pamplemousse. Le vin est à la fois large en bouche et vif. Il fond en finale et s'achève savoureux sur des saveurs de citron, de tilleul, de poire. Longue persistance relevée par un zeste d'amertume.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 16,5/20

WINE SPECTATOR

This is the rich wine with lovely almond and apple art color. Full-bodied, medium sweet, with a square and focused character. Very good indeed.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WINE SPECTATOR

Note : 88-91 /100

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Depuis les primeurs, son attaque que je jugeais un peu massive s'est estompée. Aujourd'hui, le vin sent bon le citron vert, la verveine, parfois la fraise. La bouche est délicate et pleine de nuances tactiles évoquant des sensations mi-fondantes, mi-passerilles. Dès 2006 et avant 2020.

CARNETS DE D'AGUSTATIONS

Note : 15.75/20

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

Note : 89/100

GUIDE HACHETTE DES VINS

Vous serez impressionnés par l'ampleur de ses arômes aux notes de fruits secs et d'agrumes, puis par la richesse de son palais. Mais ne vous y trompez pas, sa concentration n'exclut pas l'équilibre et une réelle élégance. Gras, moelleux et aromatique (raisin de Corinthe et abricot confit), l'ensemble ne laisse planer aucun doute sur son potentiel de garde (plusieurs décennies).

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

WINE INTERNATIONAL

This has some style, an appealing viscous mouthfeel, a good depth of flavour and satisfying length.

WINE INTERNATIONAL

Note : Bronze

VINS ET SANTE

Majestueuse parure d'un jaune étincelant aux reflets argentés. A l'agitation, il libère une palette intense de fruits secs (raisin, abricot, banane), dont le fond boisé est nuancé de vanille, de thym, la menthe et de cannelle. La bouche, sans faille, possède autant de gras que de vivacité avec sa chair sucrée aux parfums de pêche au sirop, de citron confit, de caramel vanillé et

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

de miel. Formidable finale qui persiste sur les fruits confits et le bois. Un vin qui confirme qu'il est bien une référence de son appellation. A déguster sur un foie gras poêlé aux figues.

VINS ET SANTE

TASTED

TASTED

TASTED

Clear, dense, golden. N - Rich nose, truffles, honey, apricots, plums, very creamy aromatic notes, intense and very complex. P - Slight oak notes, rich fruit, good structure and length. Fine wine.

TASTED

TASTED

TASTED

TASTED

TASTED

TASTED

TASTED

Note : 83.5

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Très clair, avec des notes marquées de passerillage du raisin (agrumes et raisins secs), c'est un vin riche, puissant, avec un bon niveau en alcool transformé qui le fera briller à table.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

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

Un nez de fruits exotiques confits, ananas, rose, qui peut se rapprocher dâ€™un gewurztraminer, plutôt surprenant. Bouche riche, dense, mais la fraîcheur du calcaire est bien là .

17/20 Novembre 2010 â€“ LA RVF n° 546

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —