



*Château  
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2002**

### **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 D'ÉTATS-GUSTATIONS

Superbe nez franc et pur avec des notes fort élégantes d'abricot et un merveilleux rici de belle pourriture noble : le tout superbement équilibré, glissant, très transparent. J'avais noté l'aveugle : vinification ultra précise ». Effectivement, le vin est magistral.

### CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

Note : 8.5-9/10 CLASSÉ DANS LES PLUS GRANDES REUSSITES DU

### CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

2002 présente une couleur jaune-vert pâle. Goût deux fois, le nez montrait des notes de citron vert, de mousse de chène et des notes clatantes de fruits. La bouche débute par une franche sucrosité. Le vin évolue la fois gras, fondant, soyeux et énergique. Des notes de citron vert presque épicées tirent la liqueur en finale. C'est très bon, frais et vivace, avec une belle persistance d'amande grillée.

### CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

Note : 15.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

## LE POINT

Or vert. miel, freesia, SO2 sensible. Soyeux puis gras, Ã©quilibrÃ©, finale lÃ©gÃ¨re.

## LE POINT

Note : 14.5- 15/20

## VIFERA 28

L'Ã©chantillon d'Ã©tÃ© paraissait marquÃ© par une pointe de SO2. En revanche, il apparaÃ®t au palais comme un vin ciselÃ©, long, harmonieux dans son dÃ©veloppement, Ã la finale d'un merveilleux dynamisme.

## VIFERA 28

Note : \*\*\*\*

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Superbe nez franc et pur avec des notes fort Ã©lÃ©gantes d'abricot et un merveilleux rÃ©ti de belle pourriture noble ; le tout est supÃ©rieurement Ã©quilibrÃ©, glissant, trÃ¨s transparent. Le vin est marginal.

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : \*\*\*\*(\*)

## WINE MAGAZINE

## WINE MAGAZINE

## DECANTER

## DECANTER

## DIVO

Robe jaune-vert soutenu. Nez intense, profond, complexe, bien rÃ©ti, aux arÃ´mes de fruits confits, exotiques, de vanille, de kiwi, d'agrumes, d'ananas, d'une grande fraÃcheur. Bouche pleine, concentrÃ©e, charnue, dense, oÃ¹ l'on croque le fruit, bien sphÃ©rique, aux notes d'agrumes confits, de zestes de citron, Ã l'aciditÃ© bien intÃ©grÃ©e, trÃ¨s long. Belle rÃ©ussite, vin pulpeux, d'un superbe extrait, plein de charme. Garde probable 25 ans.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **DIVO**

### **VIGNOBLE AND CO**

Nez intense de notes miellées et de fleurs blanches. En bouche, arômes de cœdrat confit et dâ€™épices douces. Complexe et corsé, marqué par les épices, la finale persiste dans la fraîcheur.

### **VIGNOBLE AND CO**

#### **VINS & VIGNOBLES**

Le nez exprime, à ce stade, des notes de fruit avec une touche de champignon. En bouche, on est sous le charme dâ€™un fruit puissant, qui fait vibrer le vin par le centre et qui donne une ampleur maîtrisée et trās élégante à lâ€™ensemble. Intermédiaire entre le style puissant et celui, plus simple des vins fruités et frais, ce vin sâ€™duit par son bel équilibre, une bonne longueur et une certaine intensité de saveurs, sans pour autant faire partie des meilleurs.

#### **VINS & VIGNOBLES**

##### **LE CARNET DE L'AMATEUR DE BORDEAUX**

Nez fin et discret aux arômes dâ€™acacia, de figue friche et de fruits secs. Bouche suave et fraîche, avec une finale citronnée.

##### **LE CARNET DE L'AMATEUR DE BORDEAUX**

##### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Nez dâ€™agrumes confits et de résineux, nuances truffées, agréable et complexe ; mâmes arômes dans une bouche onctueuse, riche, grande minéralité en finale. Beaucoup de classe.

##### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

##### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

Robe : Jaune doré avec des reflets jaunes. Le premier nez présente un bois léger, contenu dans la matière. Le deuxième nez : fruits exotiques, ananas, pamplemousse confit. Explosif et trās complexe. Bouche : Attaque trās riche, élégante avec un milieu de bouche vif, harmonieux. Finale dâ€™une trās grande longueur.

##### **SOMMELIERS INTERNATIONAL**

##### **GUIDE HACHETTE DES VINS**

Faut-il y voir une influence de la fraîcheur des nuits du mois de septembre 2002, alternant avec des journées chaudes? Le fait que les vendanges ont ici précédé les pluies qui ont débuté le 10 octobre? Ou le savoir - En tout cas, il est incontestable qu'une acidité de bon aloi participe à l'équilibre de ce vin.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

S'annonçant par une robe brillante, il tend un bouquet printanier aux mille parfums de fleurs (acacia, tilleul, genêt et jonquille), de fruits blancs (pêche blanche) et de miel, prolongé par un palais doux à la texture pleine et au beau volume. On lui laissera quelque temps (deux à trois ans) pour qu'il gagne encore en complexité aromatique.

## **GUIDE HACHETTE DES VINS**

**BBC GOOD FOOD**

**BBC GOOD FOOD**

**GUIDE HUBERT**

Robe dâ€™un trÃ©s joli dorÃ© trÃ©s brillant, avec des reflets verts ; nez dâ€™agrumes confits et de rÃ©sineux, nuances truffÃ©es, agrÃ©able et complexe ; on retrouve tous ces arÃ©mes dans une bouche onctueuse, riche, avec une grande minÃ©ralitÃ© en finale. Beaucoup de classe.

**GUIDE HUBERT**

Note : \*\*\*\*(\*)

**THE WINE ADVOCATE**

**THE WINE ADVOCATE**

Note : 88/100

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : \*\*\*\*(\*)

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Un vin onctueux qui ne cache pas sa richesse et son ampleur en bouche. Une trÃ©s belle matiÃ©re exprimant des notes de mangue et dâ€™abricot. Il associe veloutÃ©, liqueur et longueur avec, Ã© notre goÃ»t, un lÃ©ger manque dâ€™aciditÃ© en finale aujourdâ€™hui.

**LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

**PELERIN**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*

Un vin subtil, aux somptueuses saveurs dâ€™épices douces et de fruits confits. Le parfait équilibre entre la puissance et la finesse qui ravira les palais les plus délicats.

## PELERIN

Note : \*\*\*

## WINE-DINNERS

Jâ€™ai trouvé le 2002 fort expressif et particulièrement agréable car son sucre mesuré le rend frais, rafraîchissant et presque léger.

## WINE-DINNERS

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très équilibré et grande pureté.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : \*\*\*\*(\*)

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Retour à Paris pour partager une douceur, un superbe dessert dacquoise au poivre de szechuan et glace au gingembre et cardamome confit. Un entremet de grande personnalité, savoureux, épicé, qui s’est marié à la perfection avec le sensuel barsac Château Doisy-Daëne 2002 de Denis Dubourdieu. Ce millésime de douceur maîtrisée contraste avec la puissance du szechuan. Suave et harmonieux, doté d’une jolie acidité, il accompagne dans la persistance lâ€™agrume confit. Voluptueux.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez un peu lacté, bois de rose, mentholé, cacao, très friand. Une bouche élégante, raffinée, avec une superbe acidité qui tient le vin. Moins liquoreux, mais très appétant.

### LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —