



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2001

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

La robe est d'un or jaune brillant. Le vin se développe sur un registre aromatique meringués et fruités, avec des notes de mirabelle. Gras et dense, il se montre long et bien fruités, avec un corps assez svelte.

CARNETS DE D'ÉTATS-GUSTATIONS

Note : 7,5-8/10

DECANTER

DECANTER

WINE MAGAZINE

WINE MAGAZINE

VINTAGE INTERNATIONAL

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Délicat au nez sur des notes florales et des arômes de fruits exotiques tel l'ananas, agréable à l'attaque en bouche avec une belle vivacité et des saveurs allant crescendo, c'est un vin de séduction. Une belle rémanence acidulée en haut de palais d'oranges confites témoigne de la complexité de ce vin puissant, fin et vivant.

VINTAGE INTERNATIONAL

LE NOUVEL OBSERVATEUR

Notes de tarte à la mirabelle. Gras et dense, avec beaucoup de délicatesse et de fraîcheur due à une acidité marquée.

LE NOUVEL OBSERVATEUR

GUIDE HACHETTE DES VINS

Même s'il doit sa notoriété de chercheur à ses blancs secs, Denis Dubourdieu n'oublie pas ses racines barsacaises. D'un beau jaune doré, ce 2001 développe un bouquet d'une remarquable complexité dans lequel des notes minérales rejoignent le miel et les fruits jaunes. Parfaitement équilibré, le palais offre beaucoup de gras, de moelleux et de concentration, tout en conservant une grande fraîcheur. Une longue et harmonieuse finale couronnant le tout, on obtient un ensemble agréable et de bonne garde.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Derrière la robe or paille, le nez puissant s'avère fortement marqué par des arômes d'agrumes, de raisins bien rassis. Doté d'un bel équilibre alcool/liqueur, le vin apparaît encore réservé en finale par rapport à d'autres châteaux du millésime. Vieilliront-ils aussi bien ?

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 8/10

GAULT & MILLAU

Son style a évolué. Depuis quinze ans, il est plus riche, tout en conservant son élégance et sa pureté cristalline. A l'occasion, dans les bons millésimes, est élaborée une cuvée spéciale très riche nommée l'Extravagant. Doisy Daëne 2001 est un vin raffiné, aromatique, parfaitement botrytisé, très équilibré avec une belle fraîcheur en finale.

GAULT & MILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : ****

VINS ET SANTE

Magnifique parure d'un jaune d'or soutenu aux légers reflets cuivrés. Impressionnant de puissance son bouquet s'enrichit au fur et mesure de l'aération de senteurs de raisin sec, d'abricot cuit, de caramel, de bois grillé et de crème vanillée. En bouche il est simplement grandiose avec sa chair royale, parfumée de miel d'acacia, de figue sèche, de compote de pomme à la cannelle, de brioche au beurre, grillée. Sa finale interminable est mise en relief par un beau bois vanillé. Somptueux il mérite un foie gras poêlé sur un confit de citron.

VINS ET SANTE

BORDEAUX NEW YORK

BORDEAUX NEW YORK

Note : 90,75

BORDEAUX NEW YORK

A delightful pure floral aromatic nose is followed by a crisp, balanced palate with fine citrus fruit and hints of crystallised pineapple. Very good indeed. Drink 2006-2015.

BORDEAUX NEW YORK

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Une robe d'un jaune d'or léger nuancé de vert annonce un vin richement fruité, regorgeant d'arômes de pêche, de poire, de miel et de vanille. L'ensemble moyennement corsé, marqué par une heureuse acidité et un botrytis abondant, s'exprime avec élégance. Il ne compte pas au nombre des crus les plus doux du millésime, si bien qu'il sera relativement aisé de le marier avec différentes sortes de mets. A boire entre 2007 et 2020.

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 94/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Beau fruit confit et corps élégant

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : ****

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Clair, d'Ã©licat, un peu de rÃ©duction au nez, ce qui est bon signe pour le long vieillissement, plus en longueur qu'Ã© en largeur, grand potentiel.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 17.5/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20