



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2000

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)

THE WINE SPECTATOR

THE WINE SPECTATOR

Note : 85-88/100

DECANTER

DECANTER

Note : ****

VINUM

Dâ€™une densité rare pour le millésime, de facture exceptionnelle. Notes de Botrytis et de fruits mûrs, opulent, corsé, douceur moelleuse et racée. 2006 à 2016.

VINUM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 17/20

VINTAGES

Au nez, se révèle lent des arômes de pomme verte et de belles touches fumées. En bouche, la liqueur se montre onctueuse et ferme d'attaque. C'est un vin de velours en milieu de bouche qui exhale de bonnes saveurs de coing, de mangue et d'abricot. C'est un vin superbe, très flatteur et très doux jusqu'en finale.

VINTAGES

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu a aussi un beau Doisy-Daene en finesse et en élégance : exprimant au nez des notes d'agrumes très fines, le vin révèle une bouche riche et droite, très élégante toute en rondeur suave.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce 2000, millésime difficile en liquoreux, apparaît très aussi et développe un bouquet complexe : fleurs blanches, agrumes, amande, mentholée. Suave et souple, son palais soutenu par un boisé de qualité lui permet d'être bu dès présent ou d'ici trois à quatre ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

THE WINE ADVOCATE

Ce vin d'un jaune doré ou légèrement marqué, tant au nez qu'en bouche, de notes d'ananas crémeux. L'ensemble, mârr, richement fruité et onctueux, peut être apprécié dès maintenant et jusqu'en 2011.

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

Riche, droit, avec de la longueur. Boire entre 2010 à 2020.

THE WINE ADVOCATE

Note : ****

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Ce vin d'un jaune doré ou légèrement marqué, tant au nez qu'en bouche, de notes d'ananas crémeux. L'ensemble, mârr, richement

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

fruité et onctueux, peut être apprécié dès maintenant et jusqu'en 2011.

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 88/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Riche, droit, avec de la longueur.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Equilibre parfait avec une expression aromatique complexe sur des notes d'ananas et d'abricot frais. Avec une liqueur de grand équilibre, il affiche son origine Barsac, digeste et aérienne. Sans être puissant et riche, il compense par une extrême finesse.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 18/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —