



*Château  
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 1996**

### **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 BORDEAUX QUINTESENCE**

Jaune vert. Nez net, dâ€™intensité moyenne. Attaque douce se développant sur une structure aromatique, de bonne concentration, qui évolue à la fois fondante vive et fraîche, vers une finale à la saveur de confiture de marron et de citron vert. Bonne persistance, assez complexe.

#### **CARNETS DE BORDEAUX QUINTESENCE**

Note : 16/20

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

Doisy-Daëne constitue l'âme des valeurs sûres de l'appellation et entend bien le rester, à en juger par ce 1996. Sa jolie couleur dorée, le subtil et bel équilibre de ses arômes délicatement boisés, l'ampleur de son attaque, sa richesse et sa longueur, tout fait de lui un vin de caractère.

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

Note : \*\*

#### **VINALIES INTERNATIONALES**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*

Ce vin possède une belle robe jaune doré. Son nez riche est rendu complexe par des notes d'opiques, de citron, de fruits confits et par une légère nuance boisée. En bouche, l'équilibre entre l'acidité et le sucre est harmonieux, avec beaucoup de volume et de persistance sur des fruits confits et des notes terpéniques.

## VINALIES INTERNATIONALES

Note : VINALIES D'OR

## VINALIES INTERNATIONALES

Fin, minéral, bien structuré, beaucoup d'élégance. Boire entre 2005-2015.

## VINALIES INTERNATIONALES

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

## GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Plus racé que le 1997, le 1996 est modérément doux et assez massif. Dominé par le minéral, il déploie un caractère à la fois complexe et mielleux ainsi qu'une finale fraîche et vive. A boire dans les six à huit ans.

## GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 86/100

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Grande élégance aromatique, rose, opiques douces, menthe, tabac blond, palette végétale noble. Bouche fraîche, tendue, équilibrée par une liqueur très précise, belle allonge.

## LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —