



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 1990

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Issu du partage du domaine de Doisy, ce cru s'est singularisé depuis 1945 par ses méthodes de vinification particulièrement novatrices. Leur qualité ne fait aucun doute pour le dégustateur qui découvre ce beau 1990. Certes, il s'est un peu refermé et n'a plus le côté festif qui enchantait ses jeunes années. Mais quelle finesse et quelle élégance dans son bouquet aux belles notes muscatées ! Au palais qui attaque avec ampleur, on retrouve sa distinction. Plein de gras, son développement montre une générosité et une richesse qui se prolonge en finale avec des harmonieuses saveurs d'abricot et de mangue également présentes. L'avenir lui sourit.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : ***

GUIDE HACHETTE DES VINS

Un vin de grande classe. Très belle robe dorée aux nuances ocre brillant. Bouche classique citronnée, frais et distinguée. Un vin fin et riche à la fois mais sans lourdeur, préservant ainsi l'équilibre et l'acidité. Classique et de grande longueur, il est séduisant et délicieux aujourd'hui.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

GUIDE HACHETTE DES VINS

PARIS MATCH

Dernier millésime de la trilogie magique 88-89-90. Un vin plein, aux arômes de grande densité, il combine tradition et modernité en conservant son acidité et sa fraîcheur.

PARIS MATCH

GUIDE FLEURUS DES VINS

Robe jaune paille aux reflets verts. Nez superbe, frais, fin et subtil offrant des arômes de lavande, de réglisse, de raisin sec et de menthe rehaussés de notes de rhum. Attaque riche et douce. Bouche se développant sur une structure aérienne et des saveurs délicieuses douces somptueuses. Finale bien équilibrée. Un très beau sauternes, issu de pieds de sémillon (85 %) et de sauvignon (15 %) âgés de 35 ans. Un grand vin de gastronome. A boire à partir de 2005.

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 19/20

WINE-DINNERS

Le 1990 s'assied dans une position sémantique. Il entre dans son trajet historique.

WINE-DINNERS

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Le 1990 se révèle le plus complexe et plus riche que par le passé : c'est un vin exquis, puissant et opulent, plus riche et plus intense que ses aînés. D'une couleur dorée assez soutenue, il dégage un nez mielleux, influencé par le Botrytis, et se montre très alcoolique et puissant, avec une finale capiteuse. Ses saveurs vigoureuses et sa puissance sont bien équilibrées par une acidité juste suffisante. A boire dans les quinze ans, voire au delà.

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 91/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —