



# Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2006**

## 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)**

#### **GRAND JURY EUROPEEN**

#### **GRAND JURY EUROPEEN**

Note : 89/100

#### **LE FIGARO MAGAZINE**

91-92/100 : Elaboré en pur sauvignon sur le terroir de Barsac au Château Doisy-Daëne par Denis Dubourdieu, le vin présente une robe pâle et des arômes intenses, très nuancés. La bouche est complexe racée et dâ€™un bel équilibre général, et le vin continuera à se complexifier en bouteille. Une grande élégance.

#### **LE FIGARO MAGAZINE**

#### **GUIDE HACHETTE DES VINS - 2009**

Ce grand cru classé de sauternes, géré par le professeur Denis Dubourdieu, propose un blanc issu principalement de sauvignon (90 %), né sur les terroirs argilo-calcaires réputés de Barsac. Un vin séduisant par sa teinte jaune pâle aux discrets reflets dorés, ainsi que par le mariage aussi

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*

du fruit et du bois, qui se fond dans le gras et la rondeur de la chair. Un fruit rafraîchissant anime longuement la finale. « Que du bonheur » conclut un dégustateur.

## **GUIDE HACHETTE DES VINS - 2009**

Note : \*

### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Vin composé à 95 % de sauvignon, production annuelle 33.000 bouteilles. Couleur pâle, grand nez agréablement truffé qui contrôle un petit peu. Bouche grasse, ample, offrant beaucoup de goût et un toucher unique. C'est un délice tant il est absolument inrassable. Ne pas le manquer.

### **CARNETS DE DÉGUSTATIONS**

Note : 15.75

### **GAULT & MILLAU**

Le Bordeaux sec est subtil, tout en fraîcheur, avec un toucher en bouche enveloppant. Bravo.

### **GAULT & MILLAU**

Note : 17/20

### **THE INDEPENDENT**

### **THE INDEPENDENT**

### **WWW.TIMATKIN.COM**

Denis Dubourdieu is the king of dry white Bordeaux. This property is better known for its sweet wine, but this is just as good : mature, toasty and complex with chalky minerality and subtle oak.

### **WWW.TIMATKIN.COM**

### **BBC GOOD FOOD**

### **BBC GOOD FOOD**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

*— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —*