



*Château  
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 1998**

### **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)**

#### **VINTAGE INTERNATIONAL**

Un nez jeune au départ, qui devient vite exubérant sur lâ€™encens, la coriandre et les arômes de pamplemousse et de pêche de vigne délicieusement mûrs. En bouche, c'est une superbe matière avec beaucoup de finesse et d'élégance où les saveurs de poires et d'â€™pices se fondent harmonieusement avec un très joli bois légèrement fumé. Beau vin racé.

#### **VINTAGE INTERNATIONAL**

Note : \*\*\*\*

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

Le blanc sec du Cru Classé de Sauternes. Bien sûr, cette région est mondialement connue pour ses grands liquoreux, mais ce pur Sauvignon est une réussite qui a charmé ses dégustateurs : fermenté et élevé sur lies pendant dix mois, il a enrichi les saveurs caractéristiques du cépage (citronnelle, pamplemousse, genéat) de nuances boisées et vanillées bien maîtrisées, qui soulignent lâ€™élégance du corps savoureux, équilibré et frais. On pourra prendre le temps d'en suivre lâ€™évolution sur plusieurs mois.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : \*

### L'AMATEUR DE BORDEAUX

Il développe un nez chatoyant et complexe de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits confits, où le bois apparaît parfaitement maîtrisé. En bouche, la matière noble, nerveuse et fraîche, se caractérise par sa pureté et son élégance. Le meilleur vin du Sauternais ? Peut-être.

### L'AMATEUR DE BORDEAUX

#### VINTAGE INTERNATIONAL

Un nez jeune au départ, qui devient vite exubérant sur l'encens, la coriandre et les arômes de pamplemousse et de pêche de vigne délicieusement mûrs. En bouche, c'est une superbe matière avec beaucoup de finesse et d'élégance où les saveurs d'épices et de poivre se fondent harmonieusement avec un joli bois légèrement fumé. Beau vin racé.

#### VINTAGE INTERNATIONAL

Note : 1er \*\*\*\*

#### TAST PRO

Exubérant, aromatique, dans des notes tropicales. C'est vibrant. Le vin plaira certainement au plus grand nombre.

#### TAST PRO

Note : 14/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —