



Château Doisy-Dubroca

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2019

Historique

Le 11 avril 1809 : Jean-Jacques-Emmanuel Daëne négociant à Bordeaux, époux de Marguerite Duboscq, achète Doisy à son beau-frère Bernard Duboscq qui le tenait de ses parents.

En 1875, les 3 fils de J.J.E Daëne et Marguerite Duboscq (Georges, Edmond et Stanislas) héritent de Doisy.

Le 9 décembre 1875 messieurs Daëne en cèdent une partie aux frères Dubroca (Marcel et Camille) négociants à Cérons et successivement maires du village.

En 1880, Marguerite Dubroca, la fille de Marcel qui était maire de Cérons, épouse Henri Gounouilhou (1853-1913), fils d'un important imprimeur bordelais et directeur du journal de la Petite Gironde. Celui-ci rachètera en 1885 le Château Climens. A la mort de Marcel Dubroca, Doisy-Dubroca devient la propriété des héritiers de Henri Gounouilhou.

En 1958, Pierre Dubourdieu, propriétaire de Doisy Daëne, achète une partie de Doisy-Dubroca.

En 1971, Lucien Lurton rachète le Château Climens et dans le même temps le Château Doisy-Dubroca.

En 1992, Louis Lurton, fils de Lucien, prend la tête du domaine et les chais sont rénovés.

En 2014, Denis Dubourdieu, achète Doisy-Dubroca à Louis Lurton et le réunit à Doisy Daëne.

A partir du millésime 2019, la famille Dubourdieu, renoue avec une petite production du Château Doisy-Dubroca après avoir intégralement replanté le vignoble ayant été arraché par la famille Lurton préalablement à la vente.

Le vin

...

Le vignoble

Terroir : Argilo Calcaire

Surface en production : 1.5 hectares

Encépagement : 100 % Semillon

Age moyen du Vignoble : moins de 5 ans

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Elaboration

Vendanges : Manuelles par tries successives

Vinification : Fermentation et élevage en barriques (33 % de bois neuf)

Durée d'élevage : 12 mois en barriques et 6 mois en cuves Inox.

Commentaire(s)

www.yvesbeck.wine.fr

Jaune doré. Superbe bouquet marqué par la minéralité, la fraîcheur et des agrumes. Notes de pierre à feu, de craie et de pamplemousse. Je relève également des notes de nougat et une touche de houblon. Attaque racé et friande. Le vin est racé, crémeux et parfaitement équilibré. Très belle complémentarité entre une douceur contenue et une race aiguisée ! ça, c'est du Barsac... ça a de la gnaque ! Finale cremeuse et saline. Un vin rafraîchissant.

www.yvesbeck.wine.fr

Note : 94-96/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —