



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2009

History

A Doisy wine was first mentioned in the "Topography of all Known Vineyards" written by André Jullien (1832). Doisy growth was included amongst the twenty first classified Bordeaux white wines of which there are five. Daëne is in Charles Cock's classification (1846), ranked amongst the 4 classified first growths of Barsac with Coutet, Climens and Myrat. In 1850 the same writer classified it amongst the 11 Bordeaux white first growths. The name Doisy Daëne stems from a combination of the Doisy growth using the proprietor's name, Jean Jacques Emmanuel Daëne, a Bordeaux wine merchant.

The growth that appears in the 1855 classification is Doisy belonging to Daëne. In 1875, JJE Daëne's three sons inherit the growth. In the same year a portion is sold to the Dubroca Brothers who, in turn, in 1978, sell Doisy-Daëne to Jean Paul Billot. His only daughter, Pauline, who married Jean Lodoïs Juhel-Renoy, a Parisian wine merchant, inherited the estate. She then sold it to the Debans brothers in 1889. Georges Dubourdieu bought Doisy-Daëne from the inheritors of the Debans brothers in 1924. Thus over a span of 80 years we have three generations of winemakers, from father to son, whose greatest passion is the making of fine wines Georges, Pierre and Denis.

Georges, a perfectionist, vigneron and winemaker acquired the growth and confirmed its reputation by means of legendary vintages up until 1949.

Pierre was both passionate and entrepreneurial. In his quest for innovation he enlarged Doisy-Daëne by acquiring a section of Doisy-Dubroca; in the early 1950's, he created the Doisy-Daëne Grand Vin Sec. For a period of fifty years he produced memorable bottles.

Starting in 2000, Denis presided over the destiny of Doisy-Daëne. Simultaneously he was professor at the Oenology faculty in Bordeaux as well as becoming an internationally famous Consulting oenologist. His sons Fabrice and Jean Jacques came on board in 2004.

After his untimely death in 2016, his sons, fourth Dubourdieu generation on Doisy-Daëne, have continued the family project.

The wine

Sur le terroir de Barsac, Doisy Daëne produit à la fois un Grand Vin de Sauternes

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

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.

The vineyard

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.

Blending

55 % Sauvignon - 45 % Sémillon

Comment(s)

www.quarin.com

<div>Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur.

Couleur jaune vert. Nez extravagant ! complexe, subtil, aux notes de fumée et d'écorce d'orange. Bouche merveilleuse où tout fond avec grâce et nuance et s'achève aérien. Jamais je n'ai connu ce vin aussi subtil et plein à la fois. C'est très grand !</div>

www.quarin.com

Note : 20

WINE ADVOCATE ISSUE

There are probably around seven casks of the 2009 L'Extravagant de Doisy-Daene, although that may decrease a little after racking. An equal blend of Semillon and Sauvignon, it delivers a record 220gms residual sugar and yet still exudes astounding minerality and precision, with touches of clear honey, frangipane and cold wet stones. The palate is full-bodied with a mellifluous texture, perfect acidity to slice through that rich botrytized fruit, stunning balance, citrus peel, apricot, Clementine, lemon curd and a hint of ginger. With awesome

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

length, leaving that tingling sensation akin to Szechuan pepper, this wine truly lives up to its name.

WINE ADVOCATE ISSUE

Note : 98-100

WWW.WINESPECTATOR.COM

This is rich and concentrated, with crème brûlée and apple crumble on the nose and palate. Full-bodied and very sweet. Thick and powerful. Layered and massive.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 95-98

TAST

Avis aux amateurs, il y a sept barriques d'Extravagant en 2009 ! Avec 50 % de sauvignon, cette cuvée « Crème de tête » se démarque du classique assemblage par tiers. Avec un très bel équilibre : 245 g de sucres, 12,5° d'alcool pour un petit gramme de volatile ! Seul un an d'élevage en barriques sera nécessaire, car Denis Dubourdieu juge que « les grands sauternes sont éternels, mais la barrique les tue.

TAST

LE FIGARO CLUB VIN

Elaborée avec un soin extrême avec 50 % de sauvignon et 50 % de sémillon, cette cuvée de DOISY-DAENE est à la fois ample et riche avec une matière phénolique (12,5° et 235 g de sucre), mais sans aucune lourdeur, le tout dans un style impressionnant de grâce. De robe paille, le nez est très intense, d'une grande complexité. En bouche, le vin est ample, gras et riche, velouté et plein, avec une grosse matière, une très grande richesse.

LE FIGARO CLUB VIN

Note : 97-99

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —