



Château Doisy Daëne

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2002

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

80 % Sémillon, 20 % Sauvignon.

Comment(s)

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Sublime finesse aromatique, pourriture noble d'une richesse et d'une perfection de saveurs inoubliables, équilibre souverain en acidité par rapport à la richesse réellement extravagante de la liqueur : un chef-d'œuvre.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 8.5-9/10 CLASSE DANS LES PLUS GRANDES REUSSITES DU MOIS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Pierre et Denis Dubourdieu ne vinifient cette cuvée que dans les grandes années. Si la production de ce nectar est infime, il atteint des richesses inouïes avec plus de 25° potentiel. L'échantillon dégusté à la propriété est sublime de finesse aromatique, avec une pourriture noble d'une perfection de saveurs inoubliables et d'un équilibre souverain en acidité. Un chef-d'œuvre.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Huit barriques produites. 13Â° dâ€™alcool, 234 grammes de sucre rÃ©siduel. La couleur nâ€™est pas stabilisÃ©e. Le nez est lui-mÃªme en pleine Ã©volution. Il sent beaucoup le fruit sec. En bouche câ€™est un vin Â« peau de pÃ¢che Â» dans son contact. Il a le goÃ»t du jus dâ€™abricot. Il Ã©volue en fondant sur des nuances de mousse et de chÃ¢ne rappelant le Botrytis. En plus, en finale une sorte dâ€™accÃ©lÃ©ration de goÃ»t offre des notes confites rappelant aussi lâ€™amande grillÃ©e. La persistance est trÃ¨s, trÃ¨s longue et le situe Ã un haut niveau. Style trÃ¨s concentrÃ©, rappelant dans les rouges La Mondotte.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 17,5/20

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Une note parfaite pour cette cuvÃ©e confidentielle, mais le vin est rÃ©ellement parfait et d'une puretÃ© inimaginable pour une aussi grande richesse en liqueur. Je l'intÃ©gre Ã cette liste uniquement pour sa valeur de modÃ¨le absolu de vinification sauternaise car sa diffusion sera limitÃ©e Ã quelques dizaines de happy few sur cette terre !

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 10/10

PLANET VINS & SPIRITUEUX

Nez trÃ¨s complexe avec beaucoup de raisins de Corinthe, de la confiture de melon d'Espagne, de poire William et de coing. TrÃ¨s parfumÃ© et sÃ©duisant, beurrÃ©.

PLANET VINS & SPIRITUEUX

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —