



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2020

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

100% Sémillon

Comment(s)

www.quarin.com

Couleur jaune aux reflets verts. Nez très aromatique, fin, fruité, épicé, légèrement mentholé. Caressant à l'attaque, minutieux en milieu de bouche, avec la grâce tactile inférée par le botrytis, le vin évolue épicé, vers une longue finale complexe et aérienne. Très beau retour d'écorce d'orange dans la persistance. C'est très bon. 100 % sémillon.

www.quarin.com

Note : 16.5/20 92/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Beau nez, riche mais délicat et nuancé entre une note de pêche et de fruits confits. Il évolue vers les agrumes, avec une liqueur très épurée qui porte le fruit sur la longueur de bouche. Une belle sensation saline et une magnifique acidité confèrent un bel éclat à son fruit, malgré une liqueur généreuse. Un barsac élégant et gracieux qui reste dans un registre de finesse.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 97/100

www.vertdevin.com

Le nez est fruité, frais et offre de la concentration (en maîtrise), une certaine intensité, de la profondeur ainsi qu'une belle fraîcheur et une minéralité racée. On y retrouve des notes de coing, de poire fraîche et plus légèrement de kumquat, associées à des touches de zestes ainsi qu'à de fines pointes d'épices douces et à une discrète pointe de petits fruits à coque. La bouche est fruitée, fraîche, crémeuse, précise et offre de l'élégance, une belle fraîcheur, du dynamisme, une fine droiture, une certaine délicatesse et une petite trame acidulée. En bouche ce vin exprime des notes de pomme confite, de kumquat confit et plus légèrement de coing, associées à des touches de poire charnue/pulpeuse, de fleurs de poirier ainsi qu'à de fines pointes de zestes de citron vert, de yuzu et à de discrètes pointes d'amande fraîche. Bonne longueur et persistance.

J. CHOUKROUN-CHICHEPORTICHE

www.vertdevin.com

Note : 17.5 - 95

WWW.JANCISROBINSON.COM

Coppery gold colour. Very exuberant on the nose and with dramatic, expressive botrytised fruit on the palate. Very rich but edgy and energetic too. Firm and fresh with a floral note. A modern Barsac! Impressive to have managed this quality and this (relatively) generous yield.

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17/20

B my Bordeaux

Pale golden. Pears, peach, fruit driven nose, intense. Fresh acidity, fruit driven, anise, pineapples detailed, nuanced, touch of honey, creamy and long.
Christer Byklum

B my Bordeaux

Note : 93-95

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —