



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2012

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

Comment(s)

WWW.WINESPECTATOR.COM

Bright, engaging and with good range, as green almond, pear, pineapple, honeysuckle and heather notes are already emerging. Good juicy feel through the finish, too.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 90-93

TERRE DE VINS

Très pâle, pur, nerveux, malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de Barsac vrai et superbe vinification. (les primeurs 2012 à Bordeaux)

TERRE DE VINS

Note : 16/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.Primeurs.TV

Bright yellow. Clean nose with ripe fruit, pear and citrus fruit, candied grapefruit peel. On the palate well structured with good weight and length.

www.Primeurs.TV

Note : 91/100

www.Primeurs.TV

Quite restrained and elegant style, stone fruit, citrus and a balanced sweetness, fresh and vibrant, rather slim structure and long pure finish.

www.Primeurs.TV

Note : 91/100

The World of Fine Wine

Pale, greeny, gold, light citrus-and-mineral nose ; lively wine sweet without being intensely so, vivid medium-depth flavour, with a light minerality, complexity and length.

The World of Fine Wine

Note : 15.5/16

The World of Fine Wine

Very pale, pure and nervy in spite of a high sugar level, subtle, very aperitif in style, youthful, archetype of true Barsac superbly vinified.

The World of Fine Wine

Note : 16/20

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014

Très pâle, pur, nerveux malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de barsac vrai et superbe vinification.

GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014

Note : 16/20

VINUM

Peut être pas un vin exceptionnel, néanmoins il se révèle très agréable, ample, fruité et vif, avec des notes enjouées de pamplemousse et une finale à la longueur impressionnante.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

VINUM

Note : 16.5

GUIDE GILBERT & GAILLARD

OUR FAVORITE

Lovely toasted vanilla nose with beautiful candied fruit. Suave, liqueur-like palate showing fat and fullness. Focused candied aromas. Potential.

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Note : 93-95/100

WWW.WINESPECTATOR.COM

A fresh, floral style, with pretty honeysuckle and orange blossom notes, followed by white peach, yellow apple and mirabelle plum notes. The long, unadorned finish has lovely elegance. Drink now through 2027.

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 92/100

www.jamessuckling.com

Very pretty and clean sticky white for the vintage that doesn't try to do too much. Medium-bodied, lightly sweet and showing an apple skin, honey and pineapple character. Drink now.

www.jamessuckling.com

Note : 91/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Le nez, distingué, dévoile une belle finesse d'arômes qui évoque le citron confit. Jolie gestion de la liqueur qui accompagne le vin sans jamais saturer en bouche. Il garde bien cet éclat délicatement souligné par la minéralité de Barsac. A boire dans trois à douze ans.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —