



*Château  
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

**Millésime : 2010**

### **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**

89 % Sémillon - 11 % Sauvignon blanc

### **Comment(s)**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

**WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 92-95

**www.quarin.com**

C'est d'abord un vin blanc avant d'être un vin liquoreux.

Nez très fin, subtil, légèrement truffé. Notes de citron. Structure séveuse, serrée, évoquant le calcaire ou la minéralité pour parler à la mode. Beaucoup de goût.

Fondant. Très belle longueur savoureuse et parfumée. C'est délicieux et raffiné.

**www.quarin.com**

Note : 16.75

**WWW.DECANTER.COM**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

## **WWW.DECANTER.COM**

Note : 18.5

### **TAST**

Nez très frais d'ananas, magnifique « rôti » de texture et de saveur, grand équilibre, noblement parti, long, complexe.

### **TAST**

Note : 18-19

## **WWW.TIMATKIN.COM**

## **WWW.TIMATKIN.COM**

Note : 94/100

### **WINE ADVOCATE ISSUE**

### **WINE ADVOCATE ISSUE**

Note : 92/94

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Denis Dubourdieu et ses fils, Jean-Jacques et Fabrice, ont parfaitement géré la maturité du botrytis (fait rarissime, quasiment 100 % du raisin a été touché) pour obtenir la fraîcheur, le croquant de fruit et la juste générosité de la liqueur. Aérien en attaque, il déploie une longueur fine, agrémentée de subtiles touches salines. Et pourtant les chiffres sont étonnants : 142 g de sucre, 14° d'alcool et une acidité de 4 g.

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 17-18/20

### **LE POINT**

Fruits blancs, épices, note chêne, bouche intense, fraîche, longue, complexe. Belle acidité en finale, long, frais, fin.

### **LE POINT**

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 17/20

**DECANTER**

**DECANTER**

Note : 18.5/20 \*\*\*\*\*

**LE FIGARO CLUB VIN**

Robe pâle. Des arômes de citron vert confit et un peu de boisé. Bouche : l'attaque est ample, le milieu de bouche volumineux, la finale un peu sur le sucre avec des notes boisées, mais l'ensemble reste étonnamment aérien. C'est une belle réussite.

**LE FIGARO CLUB VIN**

Note : 16/20

**WWW.VINVINO.DE**

**WWW.VINVINO.DE**

Note : 96/100

**LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Les Dubourdieu père et fils ont visé juste en 2010 dans la maturité du botrytis avec un développement du champignon sur la totalité des grappes à la récolte. Très équilibré, aux belles notes de poivre blanc, long et salin en finale. Et pourtant son équilibre en fait un Barsac puissant.

**LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2012**

Note : 17.5

**LE MONDE**

La signature du sauvignon domine au nez et en bouche dans cette phase. Le profil noblement variétal dans le style signe le caractère très « Dubourdieu » de ce Doisy, d'un côté gourmand, de l'autre frais et digeste. Un grand sauternes qui reste accessible.

**LE MONDE**

Note : 17.5

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

### **WWW.WINESPECTATOR.COM**

A juicy, compact style, with tangerine, apricot, toasted almond and heather notes ail rolled together at the core, waiting to unfurl fully through the unctuous, passion fruitfilled finish. Plenty remains in reserve, but this is hard to resist now. Drink now through 2030.

### **WWW.WINESPECTATOR.COM**

Note : 94/100

### **GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014**

Robe pâle, délicieux arômes d'agrumes et abricot, aucune tendance oxydative, pureté cristalline du calcaire en fin de bouche, grand vin.

### **GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE DES VINS DE FRANCE 2014**

Note : 17.5/20

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

La couleur est assez claire, le nez encore sur la réserve, mais la bouche laisse apparaître une matière délicate, franche, droite et fraîche typée sauvignon. Beaucoup de longueur avec une finesse dans l'expression du confit en finale. Belle bouche complète et expressive qui évoluera très bien.

### **LA REVUE DU VIN DE FRANCE**

Note : 18/20

### **WWW.DECANTER.COM**

Fine, floral, honey nose that is lightly oaked a delicate wine. Natural richness on the palate and lively concentration which is cut by racy acidity. Delicious with great purity and a finish that is long and elegant. Stephen Brook - Sebastian Payne

### **WWW.DECANTER.COM**

Note : 18/20 - 93/100

### **WWW.EROBERTPARKER.COM**

The Doisy-Daene 2010 has a rather direct, crisp bouquet, with notes of quince, dried honey and beeswax. There is a sense of steeliness to these aromatics. The palate is ripe and sweet on the entry, with racy lines of acidity and a judicious touch of spice. In a line-up of Sauternes, it lacks the flamboyance and sensuality of the appellation's more sugar-laden offerings, but it has a class that cannot be denied.

**DENIS DUBOURDIEU DOMAINES**

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Note : 92/100

**BORDEAUX MADAME**

Une robe or teinté de vert. Il possède encore l'allant de la jeunesse et surprend par sa palette richement fruitée ; pêche, abricot, amande, agrémenté de quelques touches boisées et épicées. Une jolie trame entre acidité et douceur qui procure une sensation simple et tactile. Ce sauternes d'une belle homogénéité témoigne du savoir-faire des Dubourdieu, une des plus vieilles familles du Sauternais. Avec les années, il révélera toute sa complexité.

**BORDEAUX MADAME**