



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2008

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

95 % Sémillon - 5 % Sauvignon

Comment(s)

WINE SPECTATOR

Offers lemon, lime and honey aromas, with hints of botrytis spice. Full-bodied and medium sweet, with a spice and honey aftertaste.

WINE SPECTATOR

Note : Score: 88-91

DECANTER

The richness here has a lovely lemony note - very Doisy-Daëne ! There is more acidity than at V&Odrines, but also moderate botrytis and excellent fruit and balance. Drink 2012-2032.

DECANTER

Note : 17 points ****

WWW.JANCISROBINSON.COM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Pale gold. Peachy/apricot nose, quite delicate. The rich and concentrated on the palate, brisk and racy and full of life ; lovely clean fresh finish. Very attractive and one of my favourites of the tasting - Drink 2014-2030

WWW.JANCISROBINSON.COM

Note : 17.5

VINUM

Nez explosif d'acacia et de pamplemousse, des notes minérales : en bouche, riche et dense, intense et long, fruit intense, structure porteuse : un vin complet. 2016 - 2026.

VINUM

Note : 17/20 EXCELLENT

WWW.WINEMAG.COM

Pepper, spice aromas on this fresh, delicate, but potentially impressive wine. There is lovely acidity here, as well as an underlay of intense botrytis.

WWW.WINEMAG.COM

Note : 91-93

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Ayant pour des raisons internes (changement de chef de culture) terminé assez tardivement de tailler, Doisy Daëne a ainsi tiré parti d'une vendange moins avancée au moment du gel pour réaliser une récolte presque normale en volume. Bel équilibre axé sur la finesse et l'amertume avec une liqueur (130g/l) savamment intégrée.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15-16/20

WWW.EROBERTPARKER.COM

Denis Dubourdieu has gifted us a taut, precise Doisy this year. It has a lifted chalky nose with honey, apple-blossom and a touch of kiwi fruit. Good definition. The palate is fresh and lively, well balanced, not a great deal of botrytis but with a refreshing, taut, linear finish of honeysuckle, a dash of apricot and green lemon, although it should put on weight in bottle. Precision, precision!

WWW.EROBERTPARKER.COM

Note : 90-92

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

www.quarin.com

Couleur jaune vert. Nez fruité, floral et fin. Bouche juteuse, aromatique, au toucher fin et fondant. Le vin s'achève savoureux sur une belle longueur sapide

www.quarin.com

Note : 15.5

LE POINT

La bouche est tendue, fraîche, nerveuse, des notes sèches, corce d'agrumes

LE POINT

Note : 15.5-16

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez subtil, avec des notes de zestes, d'opices, une bouche vive, tendue, avec une liqueur pure et équilibrée. Finale tonique, racée, un beau vin de terroir.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une taille tardive a permis Doisy d'échapper au désastre causé par la gel. Il en résulte un vin très classique à l'équilibre plaisant, plus moelleux que liquoreux, fin et délicat.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16.5/20

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Coup de cœur l'an dernier, ce cru barsacais démontre une fois encore qu'il sait tirer parti de tous les millésimes : des arômes frais de fleurs blanches, (aubépine) d'agrumes et d'abricot ; un palais bien équilibré, structuré sans excès, porté par un souffle minéral : une finale sur des parfums de confiture de melon. Un vin de caractère qui mérite un repos de cinq ou six ans pour trouver sa pleine expression.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2011

Note : *

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.WINESPECTATOR.COM

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 91/100

CUISINE ET VIN DE FRANCE

Denis Dubourdieu n'est pas maladroit lorsqu'il manie le sémillon, le raisin de Sauternes, où sa famille possède Doisy-Daëne depuis 3 générations. Professeur d'œnologie à la faculté de Bordeaux, il s'est forgé une réputation méritée en vinifiant des blancs, même s'il n'est pas non plus manchot sur les rouges. Le 2008 se distingue par une liqueur pure et riche et une présence extraordinaire tout au long de sa dégustation.

Hors Série - Nos coups de cœur.

CUISINE ET VIN DE FRANCE

DECANTER

Ginger and honeycomb, plus that typical Doisy-Daene minerality that makes it so reminiscent of Riesling at times. Try with asparagus and mango-Sauternes citronette.

DECANTER

Note : 18/20 - 93/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très beau Barsac, au nez marqué par des notes de citron. Pur, ciselé, d'une grande pureté d'arômes et cristallin, ce vin offre une belle fluidité en bouche. De par son fruit très juvénile et vivant, il nous livre une jolie lecture du millésime.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —