



Château Doisy Daëne

CRU CLASSE EN 1855

Millésime : 2006

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.

Comment(s)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très bien bâti, avec une bouche ample qui mêle les notes d'abricots secs et d'agrumes confits. La finale est droite et possède une grande complexité. (Olivier Poels, Hélène Durand, Philippe Maurange)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 16-17/20

LE FIGARO MAGAZINE

Beau nez intense d'agrumes confits. Bouche avec une attaque fine, beaucoup d'agrance. Un vin long, gant, élégant, avec beaucoup de pureté. Joli vin, assez élégant mais superbe.

LE FIGARO MAGAZINE

Note : (92-94/100)

Note : 92-94/100

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

TAST

Tous les Ÿchantillons concordent : un des vins les plus aromatiques, les plus purs et les plus ŸquilibrÃ©s du millÃ©sime, magnifiÃ© par son niveau remarquable dâ€™aciditÃ© propre Ã Barsac et au choix judicieux du rapport entre lâ€™alcool transformÃ© et la richesse en liqueur un peu infÃ©rieure Ã dâ€™autres mais largement suffisante.

TAST

Note : 16,5/20

GUIDE HACHETTE DES VINS

Sâ€™il parcourt les vignobles pour prodiguer ses conseils, Denis Dubourdieu ne nÃ©glige pas son domaine du Haut-Barsac, un des crus les plus rÃ©putÃ©s de Sauternes. Ce remarquable 2006 ne pourra que conforter cette notoriÃ©tÃ© mÃ©ritÃ©e. ElÃ©gant dans sa robe dâ€™un dorÃ© Ã©tincelant, il dÃ©ploie un bouquet harmonieux aux riches parfums de fruits frais et exotiques. Souple, ample puis liquoreux, le palais trouve une agrÃ©able fraÃ®cheur en finale qui vient Ã©quilibrer lâ€™ensemble. Un vin classique, parfaite image de lâ€™appellation.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Lâ€™un des vins les plus aromatiques, les plus purs et les plus ŸquilibrÃ©s du millÃ©sime, magnifiÃ© par son niveau remarquable dâ€™aciditÃ© propre Ã Barsac.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 16.5/20

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

La note est identique Ã celle attribuÃ©e au moment des primeurs. Couleur jaune pÃ¢le, nez fruitÃ©, frais, fin, sentant la truffe et le sous-bois. Bouche riche, aÃ©rienne au milieu Ã©voluant finement crÃ©meuse et dense en finale. TrÃ¨s bonne longueur savoureuse et distinguÃ©e Câ€™est un succÃ¨s de lâ€™annÃ©e.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 16.25

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

< b > Robe </ b > : Or, brillante, magnifique !

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

Nez : puissant, marqué par des parfums de fruits blancs mûrs (abricot) et de vieux miel.

Bouche : ronde, très ample et généreuse, marquée par des sucres résiduels. Finale ronde, onctueuse et grasse sur une touche chaleureuse.

Commentaires : un remarquable Sauternes. De la haute couture.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANCAISE

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

Note : 93/100

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

La dégustation du vin après mise confirme les impressions des premiers échantillons. Le vin est large, généreux et remarquablement équilibré.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 17.5/20

GAULT & MILLAU

Le 2006 est une belle réussite, d'un très bel équilibre, dans un millésime alliant puissance, potentiel et fraîcheur.

GAULT & MILLAU

Note : 17/20

DECANTER

DECANTER

Note : Médaille de Bronze

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 15/20

GAULTMILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

GAULTMILLAU

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une liqueur abondante d'où se dégagent des notes de confiture d'agrume et d'abricot mais un fruit très juvénile. Ce barsac équilibré, hédoniste est raffiné. On est allé chercher du confit et de la liqueur, tout en préservant une grande pureté d'arôme dans le fruit. A boire ou à garder

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Une liqueur abondante d'où se dégagent des notes de confiture d'agrume et d'abricot mais un fruit très juvénile. Ce barsac équilibré, hédoniste est raffiné. On est allé chercher du confit et de la liqueur, tout en préservant une grande pureté d'arôme dans le fruit. A boire ou à garder.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

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