



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2005

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)

GUIDE HACHETTE DES VINS

Ce cru de Barsac a fait sa réputation grâce à une excellente adéquation entre le terroir et le travail de l'homme. Il est aujourd'hui dirigé par Denis Dubourdieu, également professeur de la faculté d'œnologie de Bordeaux. Le 2005 est un vin harmonieux tant par son bouquet, aux riches parfums de fleurs blanches, de fruits confits, de cire et de miel, que par son palais. Après une attaque élégante, il parvient à un bel équilibre entre la liqueur et la vivacité. Un sauternes dont on pourra profiter aussi bien aujourd'hui que dans cinq ou dix ans.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : *

WWW.WINESPECTATOR.COM

WWW.WINESPECTATOR.COM

Note : 95-100/100

WWW.WINEMAG.COM

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

WWW.WINEMAG.COM

Note : 90-92

WWW.WINEMAG.COM

Robe paille ; nez intense sur le citron confit ; attaque ample, joli milieu de bouche, pourriture noble très fine : millésime de demi-corps, tout en élégance.

WWW.WINEMAG.COM

Note : 9/10

WWW.DECANTER.COM

WWW.DECANTER.COM

Note : ****

LE POINT

Bonbon au miel, floral, fleurs blanches, la petite note que l'on qualifie de « rôti », mélange de grillé, de sous-bois ou de lichen qui traduit le bon botrytis fortement développé, bouche bien équilibrée entre sucre et acide, bon défilé fruité.

LE POINT

Note : 17/20

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Grand nez sentant le sauvignon et le citron vert. Le vin mâture apparaît très pulpeux et très aromatique en bouche, avec une bonne consistance. Il a l'élégance du millésime. Longue finale sur une note de citron vert.

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 16/20

VINIFERA

Les meilleurs bordeaux liquoreux du millésime 2005 à " Grands Vins

VINIFERA

Note : 93-95

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Remarquable de finesse et d'équilibre, ce vin très élégant est un

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

modèle de pourriture noble.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

LES ECHOS

Ce cru de Barsac a magnifié le millésime avec une expression de la pourriture noble de grande élégance. La cuvée de l'Extravagant est littéralement renversante.

LES ECHOS

Note : 19/20

IN VINO VERITAS

Les meilleurs 2005 par AOC. Excellent : Château Doisy-Daëne.

IN VINO VERITAS

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Nez complexe et très frais, avec des notes d'agrumes (pamplemousse), très marquées sur le plan technique, riche mais sans lourdeur. Le vin a parfaitement évolué en un an.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2009

Note : 18/20

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

Note : Médaille d'Argent 2010

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez complexe, notes de mandarine rôtie, pamplemousse, santal, épices douces, miel et safran. Bouche racée, ample, très épicée, belle fraîcheur. Très démonstratif du style maison.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 18/20

GAULTMILLAU

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

GAULTMILLAU

Note : 17/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez fin, précis, représentatif du secteur de Barsac : le fruit éclatant et pur embaume la mandarine dans cette liqueur contenue. Très belle tension avec une matière ciselée et une agréable sensation de pamplemousse jaunes Superbe malgré les 170 grames de sucre. Un vin charnu plus sauternes que barsac.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17.50/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —