



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 2002

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)

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Superbe nez franc et pur avec des notes fort Ã©lÃ©gantes d'abricot et un merveilleux rÃ©ti de belle pourriture noble : le tout superbement Ã©quilibrÃ©, glissant, trÃ©s transparent. J'Ã©tais notÃ© Ã© l'aveugle : vinification ultra prÃ©cise Â». Effectivement, le vin est magistral.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 8.5-9/10 CLASSÃ© DANS LES PLUS GRANDES REUSSITES DU

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

2002 prÃ©sente une couleur jaune-vert pÃ©le. GoÃ»tÃ© deux fois, le nez montrait des notes de citron vert, de mousse de chÃ¢ne et des notes Ã©clatantes de fruits. La bouche dÃ©bute par une franche sucrositÃ©. Le vin Ã©volue Ã© la fois gras, fondant, soyeux et Ã©nergique. Des notes de citron vert presque Ã©picÃ©es Ã©tirent la liqueur en finale. C'est trÃ©s bon, frais et vivace, avec une belle persistance d'amande grillÃ©e.

CARNETS DE DÃ%GUSTATIONS

Note : 15.5/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

LE POINT

Or vert. miel, freesia, SO2 sensible. Soyeux puis gras, Ã©quilibrÃ©, finale lÃ©gÃ¨re.

LE POINT

Note : 14.5- 15/20

VIFERA 28

L'Ã©chantillon d'Ã©tÃ© paraissait marquÃ© par une pointe de SO2. En revanche, il apparaÃ®t au palais comme un vin ciselÃ©, long, harmonieux dans son dÃ©veloppement, Ã la finale d'un merveilleux dynamisme.

VIFERA 28

Note : ****

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Superbe nez franc et pur avec des notes fort Ã©vocatives d'abricot et un merveilleux rÃ©ti de belle pourriture noble ; le tout est supÃ©rieurement Ã©quilibrÃ©, glissant, trÃ¨s transparent. Le vin est marginal.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

WINE MAGAZINE

WINE MAGAZINE

DECANTER

DECANTER

DIVO

Robe jaune-vert soutenu. Nez intense, profond, complexe, bien rÃ©ti, aux arÃ´mes de fruits confits, exotiques, de vanille, de kiwi, d'agrumes, d'ananas, d'une grande fraÃcheur. Bouche pleine, concentrÃ©e, charnue, dense, oÃ¹ l'on croque le fruit, bien sphÃ©rique, aux notes d'agrumes confits, de zestes de citron, Ã l'aciditÃ© bien intÃ©grÃ©e, trÃ¨s long. Belle rÃ©ussite, vin pulpeux, d'un superbe extrait, plein de charme. Garde probable 25 ans.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

DIVO

VIGNOBLE AND CO

Nez intense de notes miellées et de fleurs blanches. En bouche, arômes de cédrat confit et d'â€™pices douces. Complexe et corsé, marqué par les â€™pices, la finale persiste dans la fraîcheur.

VIGNOBLE AND CO

VINS & VIGNOBLES

Le nez exprime, à ce stade, des notes de fruit avec une touche de champignon. En bouche, on est sous le charme d'un fruit puissant, qui fait vibrer le vin par le centre et qui donne une ampleur maîtrisée et trās élégante à l'ensemble. Intermédiaire entre le style puissant et celui, plus simple des vins fruités et frais, ce vin s'aduit par son bel équilibre, une bonne longueur et une certaine intensité de saveurs, sans pour autant faire partie des meilleurs.

VINS & VIGNOBLES

LE CARNET DE L'AMATEUR DE BORDEAUX

Nez fin et discret aux arômes d'acacia, de figue friche et de fruits secs. Bouche suave et fraîche, avec une finale citronnée.

LE CARNET DE L'AMATEUR DE BORDEAUX

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Nez d'agrumes confits et de résineux, nuances truffées, agréable et complexe ; mâmes arômes dans une bouche onctueuse, riche, grande minéralité en finale. Beaucoup de classe.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

SOMMELIERS INTERNATIONAL

Robe : Jaune doré avec des reflets jaunes. Le premier nez présente un bois léger, contenu dans la matière. Le deuxième nez : fruits exotiques, ananas, pamplemousse confit. Explosif et trās complexe. Bouche : Attaque trās riche, élégante avec un milieu de bouche vif, harmonieux. Finale d'une trās grande longueur.

SOMMELIERS INTERNATIONAL

GUIDE HACHETTE DES VINS

Faut-il y voir une influence de la fraîcheur des nuits du mois de septembre 2002, alternant avec des journées chaudes? Le fait que les vendanges ont ici précédé les pluies qui ont débuté le 10 octobre? Ou le savoir - En tout cas, il est incontestable qu'une acidité de bon aloi participe à l'équilibre de ce vin.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

S'annonçant par une robe brillante, il tend un bouquet printanier aux mille parfums de fleurs (acacia, tilleul, genêt et jonquille), de fruits blancs (pêche blanche) et de miel, prolongé par un palais doux à la texture pleine et au beau volume. On lui laissera quelque temps (deux à trois ans) pour qu'il gagne encore en complexité aromatique.

GUIDE HACHETTE DES VINS

BBC GOOD FOOD

BBC GOOD FOOD

GUIDE HUBERT

Robe dâ€™un trÃ©s joli dorÃ© trÃ©s brillant, avec des reflets verts ; nez dâ€™agrumes confits et de rÃ©sineux, nuances truffÃ©es, agrÃ©able et complexe ; on retrouve tous ces arÃ©mes dans une bouche onctueuse, riche, avec une grande minÃ©ralitÃ© en finale. Beaucoup de classe.

GUIDE HUBERT

Note : ****(*)

THE WINE ADVOCATE

THE WINE ADVOCATE

Note : 88/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un vin onctueux qui ne cache pas sa richesse et son ampleur en bouche. Une trÃ©s belle matiÃ©re exprimant des notes de mangue et dâ€™abricot. Il associe veloutÃ©, liqueur et longueur avec, Ã© notre goÃ»t, un lÃ©ger manque dâ€™aciditÃ© en finale aujourdâ€™hui.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

PELERIN

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

Un vin subtil, aux somptueuses saveurs dâ€™épices douces et de fruits confits. Le parfait équilibre entre la puissance et la finesse qui ravira les palais les plus délicats.

PELERIN

Note : ***

WINE-DINNERS

Jâ€™ai trouvé le 2002 fort expressif et particulièrement agréable car son sucre mesuré le rend frais, rafraîchissant et presque léger.

WINE-DINNERS

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Très équilibré et grande pureté.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****(*)

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Retour à Paris pour partager une douceur, un superbe dessert dacquoise au poivre de szechuan et glace au gingembre et cardamome confit. Un entremet de grande personnalité, savoureux, épicé, qui s’est marié à la perfection avec le sensuel barsac Château Doisy-Daëne 2002 de Denis Dubourdieu. Ce millésime de douceur maîtrisée contraste avec la puissance du szechuan. Suave et harmonieux, doté d’une jolie acidité, il accompagne dans la persistance lâ€™agrume confit. Voluptueux.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Un nez un peu lacté, bois de rose, mentholé, cacao, très friand. Une bouche élégante, raffinée, avec une superbe acidité qui tient le vin. Moins liquoreux, mais très appétant.

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 17/20

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —