



Château Doisy Daëne

CRU CLASSE EN 1855

Millésime : 2001

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

La robe est dâ€™un or jaune brillant. Le vin se développe sur un registre aromatique meringué et fruité, avec des notes de mirabelle. Gras et dense, il se montre long et bien fruité, avec un corps assez svelte.

CARNETS DE DÃ‰GUSTATIONS

Note : 7,5-8/10

DECANTER

DECANTER

WINE MAGAZINE

WINE MAGAZINE

VINTAGE INTERNATIONAL

Délicat au nez sur des notes florales et des arômes de fruits exotiques tel

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

l'ananas, agrable à l'attaque en bouche avec une belle vivacité et des saveurs allant crescendo, c'est un vin de séduction. Une belle rancune acidulée en haut de palais d'oranges confites témoigne de la complexité de ce vin puissant, fin et vivant.

VINTAGE INTERNATIONAL

LE NOUVEL OBSERVATEUR

Notes de tarte à la mirabelle. Gras et dense, avec beaucoup de délicatesse et de fraîcheur due à une acidité marquée.

LE NOUVEL OBSERVATEUR

GUIDE HACHETTE DES VINS

Même s'il doit sa notoriété de chercheur à ses blancs secs, Denis Dubourdieu n'oublie pas ses racines barsacaises. D'un beau jaune doré, ce 2001 développe un bouquet d'une remarquable complexité dans lequel des notes minérales rejoignent le miel et les fruits jaunes. Parfaitement équilibré, le palais offre beaucoup de gras, de moelleux et de concentration, tout en conservant une grande fraîcheur. Une longue et harmonieuse finale couronnant le tout, on obtient un ensemble gagnant et de bonne garde.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : **

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Derrière la robe or paille, le nez puissant sauvage est fortement marqué par des arômes d'agrumes, de raisins bien rétis. Doté d'un bel équilibre alcool/liqueur, le vin apparaît encore réservé en finale par rapport à d'autres châteaux du millésime. Vieilliront-ils aussi bien ?

CARNETS DE DÉGUSTATIONS

Note : 8/10

GAULT & MILLAU

Son style a évolué. Depuis quinze ans, il est plus riche, tout en conservant son élégance et sa pureté cristalline. À l'occasion, dans les bons millésimes, est évidemment une cuvée spéciale très riche nommée "Extravagant". Doisy Daene 2001 est un vin raffiné, aromatique, parfaitement équilibré avec une belle fraîcheur en finale.

GAULT & MILLAU

Note : ****

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —

VINS ET SANTE

Magnifique parure d'un jaune doré soutenu aux reflets cuivrés. Impressionnant de puissance son bouquet envoi des senteurs de raisin sec, abricot cuit, de caramel, de bois grillé et de crème vanillée. En bouche il est simplement grandiose avec sa chair royale, parfumée de miel d'acacia, de figue sèche, de compote de pomme à la cannelle, de brioche au beurre, grillée. Sa finale interminable est mise en relief par un beau bois vanillé. Somptueux il mérite un foie gras poêlé sur un confit de citron.

VINS ET SANTE

BORDEAUX NEW YORK

BORDEAUX NEW YORK

Note : 90,75

BORDEAUX NEW YORK

A delightful pure floral aromatic nose is followed by a crisp, balanced palate with fine citrus fruit and hints of crystallised pineapple. Very good indeed. Drink 2006-2015.

BORDEAUX NEW YORK

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Une robe d'un jaune doré nuancé de vert annonce un vin richement fruité, regorgeant d'arômes de pêche, de poire, de miel et de vanille. L'ensemble moyennement corsé, marqué par une heureuse acidité et un botrytis abondant, exprime avec élégance. Il ne compte pas au nombre des crus les plus doux du millésime, si bien qu'il sera relativement aisément de le marier avec différentes sortes de mets. A boire entre 2007 et 2020.

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 94/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Beau fruit confit et corps élégant

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : ****

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

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Clair, délicat, un peu de réduction au nez, ce qui est bon signe pour le long vieillissement, plus en longueur qu'en largeur, grand potentiel.

LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2010

Note : 17.5/20

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20

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