



*Château
Doisy Daëne*

CRU CLASSÉ EN 1855

Millésime : 1990

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

Issu du partage du domaine de Doisy, ce cru s'est singularisé depuis 1945 par ses méthodes de vinification particulièrement novatrices. Leur qualité ne fait aucun doute pour le dégustateur qui découvre ce beau 1990. Certes, il s'est un peu refermé et n'est plus le caviar festif qui enchantait ses jeunes années. Mais quelle finesse et quelle élégance dans son bouquet aux belles notes muscatées ! Au palais qui attaque avec ampleur, on retrouve sa distinction. Plein de gras, son développement montre une générosité et une richesse qui se prolonge en finale avec de harmonieuses saveurs d'abricot et de mangue agréablement épicées. L'avenir lui sourit.

GUIDE HACHETTE DES VINS

Note : ***

GUIDE HACHETTE DES VINS

Un vin de grande classe. Très belle robe dorée aux nuances ocre brillant. Bouche classique citronnée, frais et distingué. Un vin fin et riche à la fois mais sans lourdeur, préservant ainsi l'équilibre et l'acidité. Classique et de grande longueur, il est séduisant et délicieux aujourd'hui.

GUIDE HACHETTE DES VINS

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

PARIS MATCH

Dernier millésime de la trilogie magique 88-89-90. Un vin plein, aux arômes de grande densité, il combine tradition et modernité en conservant son acidité et sa fraîcheur.

PARIS MATCH

GUIDE FLEURUS DES VINS

Robe jaune paille aux reflets verts. Nez superbe, frais, fin et subtil offrant des arômes de lavande, de rai, de raisin sec et de menthe rehaussés de notes de rhum. Attaque riche et douce. Bouche se développant sur une structure aérienne et des saveurs délicates douces somptueuses. Finale bien équilibrée. Un très beau sauternes, issu de pieds de sémillon (85 %) et de sauvignon (15 %) âgés de 35 ans. Un grand vin de gastronome. A boire à partir de 2005.

GUIDE FLEURUS DES VINS

Note : 19/20

WINE-DINNERS

Le 1990 s'assied dans une position sémantique. Il entre dans son trajet historique.

WINE-DINNERS

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Le 1990 se révèle le plus complexe et plus riche que par le passé : c'est un vin exquis, puissant et opulent, plus riche et plus intense que ses aînés. D'une couleur dorée assez soutenue, il dégage un nez mielleux, influencé par le Botrytis, et se montre très alcoolique et puissant, avec une finale capiteuse. Ses saveurs vigoureuses et sa puissance sont bien équilibrées par une acidité juste suffisante. A boire dans les quinze ans, voire au delà.

GUIDE PARKER DES VINS DE BORDEAUX

Note : 91/100

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Note : 19/20