Château Doisy Daëne

Château Doisy-Daëne Barsac

Millésime 2024

Appellation

Sauternes ou Barsac

Producteur

SAS Denis Dubourdieu Domaines 15, Gravas - 33720 BARSAC

Situation & Histoire

Le Château Doisy-Daëne, Second Cru Classé en 1855, situé à Barsac dans l'appellation Sauternes, est dans la famille Dubourdieu depuis 1924. Depuis plus de quatre-vingts ans, trois générations de vignerons y ont oeuvré de père en fils pour élaborer de grands vins liquoreux : Georges (1924-1948), Pierre (1949-1999) et Denis depuis 2000.

Sols

Le terroir du plateau de Barsac est une formation géologique singulière en Bordelais. Une mince couche de sables argileux "les sables rouges du barsacais" recouvre le sous-sol calcaire. Cette dalle rocheuse relativement peu fissurée limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 50 cm. Au cours de l'été, le calcaire finement poreux restitue à la vigne l'eau dont il s'est imbibé pendant l'hiver, évitant une contrainte hydrique excessive. Ce type de sol, confère aux vins blancs une finesse exceptionnelle.

Encépagement

13.3 Ha 93 % Sémllion 7 % Sauvignon blanc

Assemblage

75% Sémillon - 25% sauvignon blanc

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES
Vignerons à Bordeaux depuis 1794

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : - contact@denisdubourdieu.fr - www.denisdubourdieu.fr

Château Doisy Daëne

Château Doisy-Daëne Barsac

Millésime 2024

Vinification & élevage

La récolte, effectuée par des vendangeurs expérimentés, nécessite 3 à 6 passages, pour cueillir, au stade idéal, les grains concentrés par la "pourriture noble". Depuis trois quarts de siècle, progrès oenologiques et tradition raisonnée conjuguent leurs effets pour exprimer le caractère des raisins de Doisy-Daëne. De ce savoir-faire résulte un procédé d'élaboration étonnamment minimaliste. Extraits par des pressurages lents, les moûts à la fois purs et riches fermentent dans des barriques de chêne renouvelées par quart. L'élevage commence ensuite par 10 mois en barrique, dans la fraîcheur des chais, rythmé par les ouillages hebdomadaires et les soutirages réguliers. Ceci est suivi de 9 mois d'élevage en cuve inox avant la mise en bouteille.

Dégustation

Le vin de Doisy-Daëne possède un style particulier, privilégiant l'éclat du fruit concentré par la "pourriture noble", la nervosité, l'équilibre et la délicatesse des saveurs. Ce style est à la fois l'expression d'un grand terroir calcaire et d'une tradition esthétique familiale, celle des vins blancs racés, d'une pureté de diamant, associant puissance et fraîcheur, dans une interminable jeunesse.

Informations détaillées

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

Vignerons à Bordeaux depuis 1794

Tél : 05 56 62 96 51 - Fax. : - contact@denisdubourdieu.fr - www.denisdubourdieu.fr