

CHÂTEAU DOISY DAËNE L'INNOVATION PERMANENTE

En révélant la qualité de ce terroir barsacais, l'œnologue Denis Dubourdieu, épaulé par son fils Jean-Jacques, a redonné un bel élan à ce cru fin et digeste.

Reportage de Pierre Casamayor

Le cru Doisy est mentionné par André Julien en 1832, il est alors classé parmi les quatre meilleurs vins blancs de Barsac, au même rang que Coutet, Climens et Myrat. Doisy Daëne porte le nom de son propriétaire au moment du classement de 1855, le cru est ensuite divisé par succession, une partie est achetée en 1924 par Georges Dubourdieu pour un avenir familial qui perdure encore aujourd'hui. Son fils Pierre porte le cru à son plus haut niveau de notoriété. Infatigable novateur, il développe un style très particulier, mais aussi introduit des vins qui, à l'époque, ont pu faire scandale. Il est le premier à oser élaborer un vin blanc sec sur ces terres liquoreuses, crée une cuvée Saint Martin (aujourd'hui abandonnée) qui rassemble des raisins passerillés, essaie de se passer du SO₂, invente à chaque vendange. Son

fils Denis reprend le flambeau en 2000, mais sur des bases universitaires.

Brillant professeur d'œnologie, Denis allie les qualités d'un chercheur pointu à celles d'un praticien qui ne perd pas contact avec le terrain, sans se départir du même caractère fougueux que son père. Il ajoute Doisy Daëne à ses autres propriétés, Reynon et Floridène entre autres, et à ses activités de consultant. Il fait revenir ses fils Fabrice et Jean-Jacques à ses côtés, dans la continuité d'un "family business" qui a fait ses preuves. Les frères Dubourdieu ont eu la chance d'avoir un professeur à domicile, mais aussi d'avoir un père qui, occupé par ses multiples activités, n'est pas constamment sur leur dos, ce qui facilite les relations entre générations.

Des investissements ont été consentis, des notions comme la traçabilité ou la certification sont apparues. Autre grand avantage, Denis rapporte de ses consultations une ouverture positive sur le monde du

■ Ce grand blanc développe une tonicité minérale particulière. ■

vin inhabituelle en Bordelais, un véritable retour d'informations. C'est lui qui a remis le cru sur la place, fait marcher ses réseaux et sa notoriété pour donner un nouvel élan au cru familial. Révélé par une viticulture et une œnologie au petit point, le terroir est ici la clé évidente du style des vins. Assis sur une dalle calcaire peu fissurée mais perméable aux racines, les sols de sables argileux, les sables rouges du Barsacais, sont peu profonds. Les racines de la vigne, au contact de ce calcaire poreux qui a accumulé l'eau de pluie de l'hiver et la restitue comme une éponge, trouvent leur alimentation hydrique même au plus sec de





RECHERCHE APPLIQUÉE.
Derrière ces murs d'apparence modeste, le savoir-faire d'une lignée d'expérimentateurs.

l'été. La maturation peut se faire régulièrement, sans à-coups, avec une préservation de l'acidité et des arômes, même dans les raisins les plus botrytisés. Fraîcheur et finesse aromatique en découlent, le style Doisy Daëne fait partie de cette famille de grands vins blancs issus de sols calcaires, qui développent une tonicité minérale particulière, indépendamment du cépage.

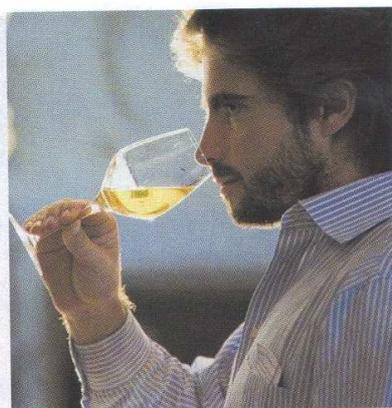
Converti au concept du "bio"

Le vignoble couvre 16,3 hectares, d'un seul tenant autour du chai, sur le point haut de Barsac, avec une légère pente. L'encépagement comprend 87 % de sémillon, 12 % de sauvignon, 1 % de muscadelle, avec des vignes plantées dans les années 40 à 50. Planté à 7 000 pieds par hectare, le vignoble est rajeuni par complantation, les cepes sont taillés à cot, dans la plus pure tradition barsacaise. Si Denis Dubourdieu a été longtemps circonspect sur la viticulture "bio", avec parfois des remarques

moqueuses, il s'est converti au concept avec l'intelligence des gens qui savent changer d'avis. Le vignoble de Doisy Daëne est donc en reconversion, mais il y a longtemps que certains principes de bon sens étaient appliqués : dans un environnement où les désherbants ont un regrettable droit de cité (le vignoble sauternais fait peine à voir), le travail des sols est ici une règle. Les quatre façons traditionnelles, dans les rangs et sous le rang, éliminent l'herbe, aèrent le sol et suppriment les racines superficielles si sensibles aux aléas climatiques. Les vignes sont effeuillées à la main, mais modérément, d'un seul côté, dans la deuxième quinzaine de juillet. Tout est fait pour aérer les grappes, de la taille aux vendanges vertes, avec l'objectif de faire mûrir les raisins avant l'épisode pluvieux de l'équinoxe de septembre, talon d'Achille du climat bordelais.

Les fumures sont à base de composts végétaux, les traitements privilégient cui-

JEAN-JACQUES DUBOURDIEU DE PÈRE EN FILS

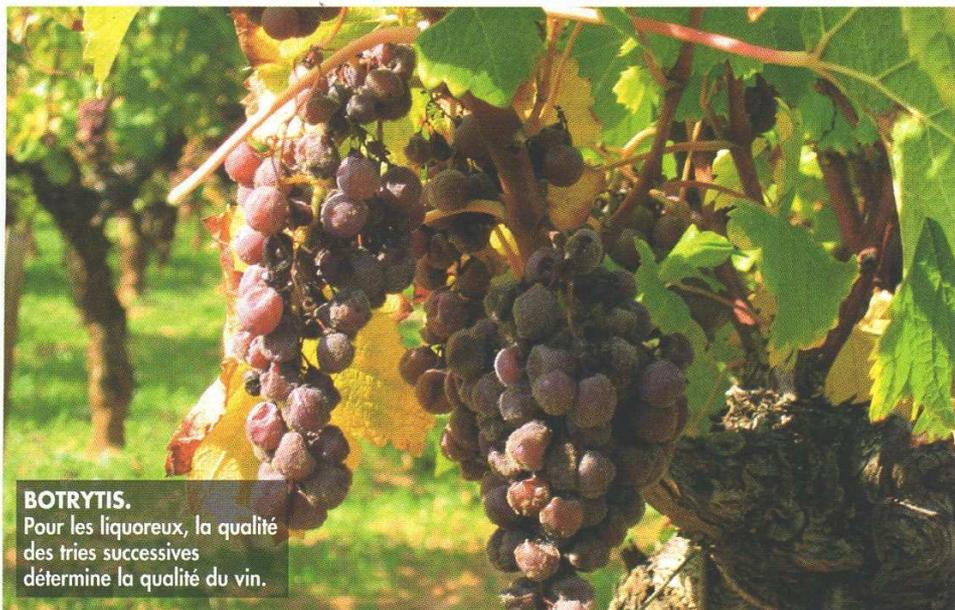


Photos D. R.

Jean-Jacques Dubourdieu a travaillé dans le négoce de vins en France et à l'étranger. Revenu dans le giron familial, il assure la promotion des vins. Son père Denis lui a confié les vendanges et vinifications à Doisy Daëne.

vre et soufre à doses faibles, mais avec une fréquence élevée, la confusion sexuelle est la règle. Il faut à ce stade séparer la récolte des raisins destinés au vin sec et ceux qui produiront du liquoreux. Pour les vins secs, 100 % sauvignon, ramassage manuel en cagettes. Au chai, les raisins sont mis au froid dans des chambres à 0° C, avant pressurage dans un pressoir pneumatique. Certains lots subiront une macération préfermentaire, d'autres non, selon leur acidité et leur pH. Si cette pratique a longtemps été le fanion des vins de Denis Dubourdieu, elle ne représente plus que la moitié des assemblages. Les jus (on sépare les pressées) sont débourbés, les fermentations démarrent avec ensemencement en cuve et se poursuivent en barriques, dont un tiers de fûts neufs, avec un objectif de rapidité. Les vins sont bâtonnés, soutirés fin mai, la fermentation malolactique est évitée.

Pour les vins liquoreux, c'est la trie qui commande. La règle ici est une première trie précoce qui va nettoyer la vigne et rendre la trie suivante plus lisible. Ensuite, tout dépend du millésime. Tout peut aller très vite, comme en 1990 ou en 2003, ou se poursuivre très tard, comme en 2006 ou 2008. Avec un objectif de richesse dont le chiffre magique se situe à 21°, mais toujours avec le souci de ne ramasser que des raisins atteints par un botrytis de qualité. Chaque trie est pressée dans un pressoir à plateaux, les jus sont entonnés sans débouillage avec ensemencement par une



BOTRYTIS.
 Pour les liquoreux, la qualité des tries successives détermine la qualité du vin.

■ Liqueur modérée, pureté aromatique, fraîcheur qui tend et belle allonge... ■

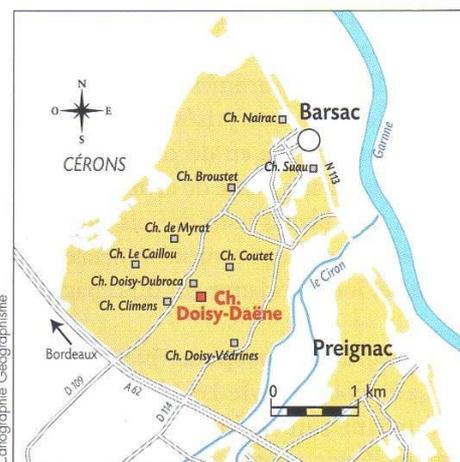
levure sélectionnée. Après quinze jours de fermentation, les vins sont mutés. Ils sont élevés avec soutirages pendant un an, les élevages ont été raccourcis pour préserver la fraîcheur et juguler l'acidité volatile. L'assemblage se réalise le plus tôt possible. Certains millésimes, trois à quatre barriques parmi les plus riches donnent naissance à la cuvée L'Extravagant. Après le dernier soutirage, les vins passent neuf mois en cuve inox avant mise en bouteille.

Le style des vins

Le terroir ne serait rien si le vigneron ne le révélait. Doisy Daëne sec est un modèle de sauvignon à la fois mature et tendu. Oubliées les notes de buis ou végétales, les arômes privilégient le fruit blanc et les agrumes, avec une bouche qui marie gras et nervosité, dans un équilibre très tonique. Un vin délicieux dès sa jeunesse, mais qui sait truffer en vieillissant, tout en gardant son équilibre. Le sauternes, lui, est marqué par ce style Dubourdieu transgénérationnel, fait de liqueur modérée (encore que la richesse des vins ait augmenté depuis 2000), de pureté aromatique, une véritable école du botrytis, mis en exergue par une fraîcheur qui tend et allonge le vin. Des vins très

excitants, digestes, faits pour être bus sur une gastronomie à leur mesure. L'Extravagant est l'aboutissement de ce style, car si sa liqueur est plus imposante, elle garde cette folle complexité aromatique et cette tonicité qui signent le cru : fruits confits, prune, abricot sec, mirabelle, bouche suave et caressante, belle puissance épicée, belle expression du botrytis poussé dans ses derniers retranchements.

Fiche d'identité



Terroir :

Blanc : 16,3 hectares, 87 % sémillon, 12 % sauvignon, 1 % muscadelle.

Production moyenne : 70 000 bouteilles par an.

Adresse : 33720 Barsac.

Tél. : 05 56 62 96 51. **Fax :** 05 56 62 14 89.

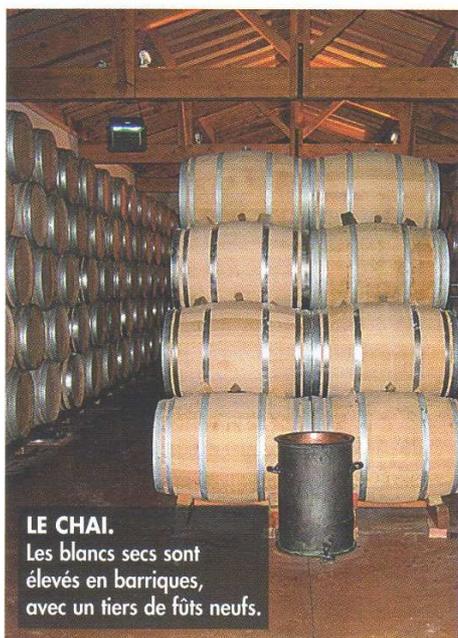
E-mail : reynon@wanadoo.fr

Site : www.denisdubourdieu.com

Visites : sur rendez-vous.

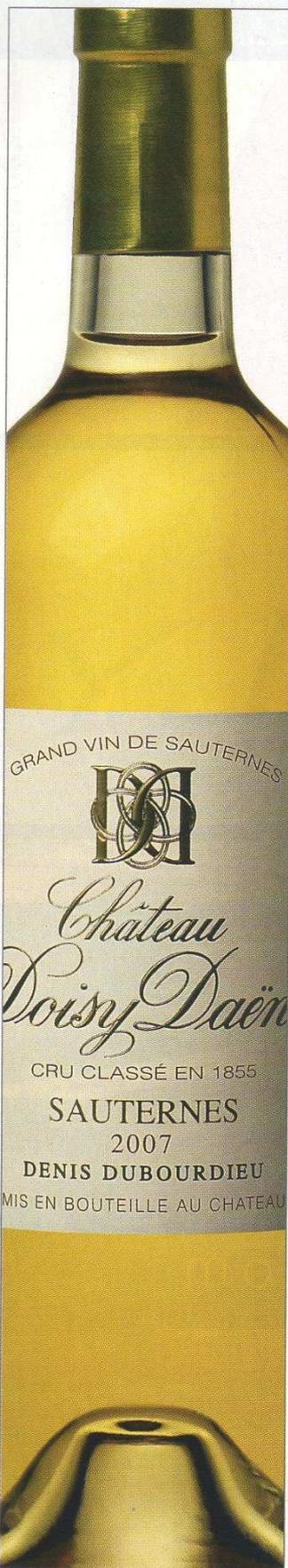
Propriétaires : Pierre et Denis Dubourdieu.

Directeur : Denis Dubourdieu.



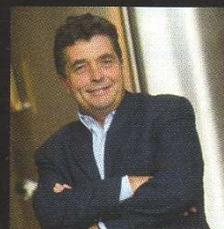
LE CHAI.
 Les blancs secs sont élevés en barriques, avec un tiers de fûts neufs.

LA VERTICALE DU GRAND VIN DE SAUTERNES



2008 17/20	Un nez subtil, avec des notes de zestes, d'épices, une bouche vive, tendue, avec une liqueur pure et équilibrée. Finale tonique, racée. Un beau vin de terroir.
2007 19/20	Belle palette riche et complexe. Vin fin, avec des notes florales, de jasmin, de fruits frais, très oriental. Bouche pure et fraîche, finale très épicée, riche et allongée. Grande bouteille.
2006 15/20	Un nez discret, un peu métallique, avec des notes de melon, vanille, qui a besoin d'aération. La bouche se montre encore droite, un peu austère. Attendre, car l'équilibre est bon.
2005 18/20	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.
2004 17/20	Un nez floral, très fin, avec une belle bouche tendue, vive, une liqueur élégante et raffinée, très gourmande. Une grande réussite du millésime.
2003 17/20	Un nez de fruits exotiques confits, ananas, rose, qui peut se rapprocher d'un gewurztraminer, plutôt surprenant. Bouche riche, dense, mais la fraîcheur du calcaire est bien là.
2002 17/20	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.
2001 19/20	Très belle pureté aromatique, notes d'abricot sec, épices douces, miel, prune, bouche suave, caressante mais bien tendue. Superbe équilibre. Attendre, car grand potentiel.
1997 18/20	Belle palette confite, style plus généreux, mandarine rôtie, reine-claude, bouche riche, sur l'abricot confit, grande allonge épicée, safranée. Grand vin, un peu éloigné du style maison.
1996 17/20	Grande élégance aromatique, rose, épices douces, menthe, tabac blond, palette végétale noble. Bouche fraîche, tendue, équilibrée par une liqueur très précise, belle allonge.
Pas de vin en 1992, 1993 et 1994, très peu en 1995.	
1991 17/20	Nez vanillé, crème anglaise, zestes d'orange, notes fleuries. Bouche équilibrée, très aromatique, fraîche, complexe, bien étirée. Un millésime sauvé du gel.
1990 19/20	Nez encore très frais, rôti, sans lourdeur, grande complexité aromatique, notes de nougat, safran, mandarine confite, poire au sirop. Bouche riche, belle fraîcheur épicée. Grand vin.

3 QUESTIONS à DENIS DUBOURDIEU



Quelles sont les chances de Doisy Daëne ?

C'est encore une exploitation familiale, de taille restreinte, avec une continuité de style sur plusieurs générations. Ajoutez les vieilles vignes et le terroir magique, et l'on comprend pourquoi Doisy Daëne se porte bien dans un environnement morose.

Quels sont les progrès les plus significatifs ?

L'effeuillage modéré, la vendange en vert et la première trie précoce. On a aussi raccourci les élevages, le fruit est encore plus préservé.

Y a-t-il des marqueurs de la qualité du botrytis ?

Elle peut se mesurer à l'explosion des précurseurs d'arômes, réaction du raisin à l'invasion du champignon. Cette abondance, source de la future complexité aromatique, est inefficace sur des raisins verts ou surmûrs.