

CRUS CLASSÉS DE SAUTERNES & BARSAC

CHÂTEAU DOISY-DAËNE

Véritable professeur ès botrytis, Denis Dubourdieu puise son énergie ici, dans cette terre de Barsac achetée par son grand-père il y a 90 ans.

Le clair-obscur des archives n'a pas encore tout dévoilé sur la partition de Doisy en trois entités. Pour tirer les choses au clair, Denis Dubourdieu mène l'enquête. Son nom de code – DD –, il le signe à la pointe du botrytis, comme les deux D de Doisy-Daëne... Les mots accrochés aux millésimes, il aime donner des indices : *"Vigneron sur Cérons, mon grand-père Georges jonglait avec les moelleux, il se maria à une fille de Barsac dont le père possédait Roùmiu-Lacoste. Prisonnier en 1916 à Verdun, il est envoyé dans un domaine allemand du Palatinat réputé pour ses grands liquoreux, il dirige alors ce cru sous surveillance."* Ce maréchal de Saxe de la pourriture noble manœuvre alors pour acheter 5 hectares de Doisy-Daëne en 1924.

En 1949, Pierre Dubourdieu succède à son père ; il est l'homme lige de ce cru classé de Barsac. Rachetant une partie de Doisy-Dubroca, il porte le domaine à 11 hectares. Parmi ses millésimes fétiches figure le 1990 et, encouragé par son fils Denis, il sort une nouvelle cuvée, L'Extravagant. *"Comme j'avais créé le premier blanc sec du Sauternais, je me demandais ce que pourrait donner un sauvignon de pourriture noble poussé à l'extrême de sa concentration. Début novembre, les raisins vendangés étaient complètement confits."* Sans rien enlever à Doisy, cette nouvelle cuvée, produite uniquement les grandes années, constitue la Formule 1 du domaine.

Passion familiale continue, Doisy-Daëne possède ce pouvoir d'exaltation et de réconfort. Lorsque Denis Dubourdieu reprend les rênes en 2000, il mène trois vies en même temps : universitaire mondialement reconnu, il enseigne à la faculté d'œnologie de Bordeaux ; consultant, il court l'Europe pour porter la bonne parole ; vigneron, il dirige avec beaucoup de sensibilité les propriétés familiales. Il séduit, brille, stimule, ravit, aiguillonne, agrandit le vignoble. Son dynamisme, il le puise dans



DOISY-DAËNE 2010

"C'est la fusion de la légèreté, de la puissance et de la fraîcheur. C'est ce que j'aime retrouver dans un vin. Il me faut ces trois éléments, cela représente un aboutissement. Ce vin peut évoluer 100 ans !"

la terre de Barsac : *"Doisy-Daëne, c'est la gloire de mon père et Cantegril, le château de ma mère"*, raconte-t-il de sa voix solaire.

Bien secondé par ses deux fils, Jean-Jacques et Fabrice, Denis Dubourdieu perpétue le culte familial de la pureté absolue des vins que l'on retrouve sur les quinze derniers millésimes : *"Si on n'a pas la fraîcheur combinée à la puissance, le lot de vin se trouve écarté du grand cru"*, explique-t-il. Le terroir offre une mince couche de sables rouges argileux recouvrant le sous-sol calcaire qui confère aux vins blancs une finesse exceptionnelle et une grande longévité : le Doisy-Daëne 1943 arbore une magnifique robe acajou avec des reflets bruns. Le nez mêle le coing, l'orange confite, le tabac blond et les épices. L'attaque se révèle ample avec une suite toute en vivacité vibrante, le vin ruisselle en bouche comme de l'eau de roche. Les notes de botrytis sont pures et racées. *"Un cru, pour qu'il évolue bien, doit naître jeune ; avec le temps il devient émouvant tout en conservant un côté mystérieux"*, lance Denis Dubourdieu en versant un Extravagant 2010. Conjuguant

puissance et légèreté, ce vin lumineux arbore une robe d'un jaune diaphane. Son nez, alliant mangue, ananas et jasmin, offre un éclat renversant. Le toucher de bouche tout en suavité est très séducteur ; c'est une espèce de liqueur divine avec une persistance infinie. Comme une œuvre d'art, le vin révèle les choses.

Sachant reconnaître les mailles du bonheur familial, Denis rêve déjà pour 2024 d'un Doisy-Daëne recomposé pour le centenaire des Dubourdieu en terre de Barsac. Telle une énigme vivante, le millésime 1924 pose sans cesse de nouvelles questions : ses accents d'orange confite et de havane témoignent d'une exceptionnelle longévité. On touche là le style éternel du cru, avec sa fraîcheur inaltérable. ❖

DENIS HERVIER



Denis Dubourdieu

