



Douze millésimes Doisy-Daëne



DD ce sont les lettres magiques de la rentrée 2015 : DD comme Denis Dubourdieu et comme son cru emblématique Doisy- Daëne. Le terroir de ce secteur de Barsac qui tutoie Climens et Coutet se compose d'une mince couche de sables rouges argileux qui recouvre le calcaire de Barsac qui assure aux vins fraîcheur, subtilité et longévité. Sur les grands millésimes, le célèbre œnologue produit avec ses fils Jean-Jacques et Fabrice une cuvée confidentielle de quelques milliers de bouteilles, « L' Extravagant ». Ce vin hors norme ne doit pas faire oublier l'excellence et la qualité régulière de la cuvée du domaine qui mérite les plus belles levées de coude. Une dégustation de 12 millésimes de cette cuvée, réalisée à la propriété, nous a permis de remonter le temps de la façon la plus moelleuse.

Doisy-Daëne à table

Lorsque l'on essaie de mettre ces millésimes à table le 2011 offre sa richesse flamboyante sur une soupe de potimarron. En rajoutant un peu de poivre baies roses, l'accord frise la perfection. Le 2008 pour sa part possède ses défenseurs car il réveille la soupe. Sa finale saline va naturellement vers le homard grillé. Sur la brouillade à la truffe d'Alba, le 2006 possède l'énergie suffisante pour amadouer le divin tubercule. Etonnant de jeunesse le 1943 fait la courte échelle à un vieux gouda et le 1924 permet de basculer allègrement vers le jour suivant sans aucune modération.

Château Doisy-Daëne 2012

16/20

A juste titre, ce vin a été millésimé , on en apprécie le nez de raisin secs et d'agrumes, la bouche nerveuse a beaucoup de style, c'est un pur régal apéritif qui devrait bien évoluer

2011

18/20

www.mybettanedesseauve.fr

Pays : France

Dynamisme : 10

[Visualiser l'article](#)

C'est un superbe millésime. On est sur des fruits confits avec un milieu de bouche serré et dense, et une finale rayonnante éblouissante qui débouche sur un festival aromatique. Pureté d'élaboration exemplaire.

2010
18,5/20

Ce millésime incarne la perfection puisqu'il est la synthèse du 2008 et 2009 avec une droiture bien habillée et une complexité dans la définition du vin qui évolue de façon impressionnante avec le temps.

2009
18/20

Doisy merveilleux qui fleure bon l'abricot rôti avec une touche de poire et de mirabelle, il y a de la volupté et un style irrésistible.

2008
17/20

On change de registre sur ce millésime avec un nez qui est l'antithèse du 2006 : on est sur le zeste de pamplemousse ; le vin s'étire en tension, il se termine sur une fraîcheur abricotée et saline. Il fera un centenaire!

2006
18/20

Déjà très bon, ce cru se montre très expressif avec ses saveurs de bois de santal et de safran ; l'attaque en nervosité et en miel offre le grand style de la maison avec une finale de mirabelle et une touche de fruits confits.

2005
18/20

Plus en onctuosité que le 2004, ce 2005 possède un sacré potentiel. Ce vin riche sans aucune lourdeur s'épanouit au bout de quatre heures d'ouverture avec une bouche de grande dimension.

2004
17/20

Le nez d'abricot et de tabac blond se révèle d'une grande distinction. La bouche élégante présente une belle allonge serrée et une finale qui ruisselle avec grâce pour s'achever sur la verveine.

2003
17/20

www.mybettanedesseauve.fr

Pays : France

Dynamisme : 10

[Visualiser l'article](#)

Ce millésime constitue une merveille d'équilibre avec un nez de mirabelle et de jasmin ; l'attaque ample et soyeuse se prolonge tout en délicatesse, le vin s'étire bien avec une finale montante sur l'abricot et la violette. On ressent une grande plénitude.

1971**16/20**

On aime particulièrement ces accents de miel de sarrasin avec une touche de laurier, ce vin apparaît d'une grande jeunesse au nez. Et en bouche, on en apprécie l'onctuosité dynamique avec une finale très subtile.

1943**17,5/20**

Réalisé aux heures les plus sombres de l'occupation, ce vin arbore une magnifique robe acajou avec des reflets très purs. Le nez mêle, le coing, l'orange confite, le tabac blond et les épices. En bouche l'attaque se révèle ample avec une suite toute en vivacité vibrante, le vin ruiselle en bouche, c'est là la véritable ADN du cru.

1924**17,5/20**

Flaveurs d'orange confite et de havane témoignage du premier millésime du grand-père Georges Dubourdieu qui venait d'acheter la propriété, ce vin offre encore du fruit et une trame énergique en bouche, c'est un vin émouvant.