



L'EXTRAVAGANT

de Doisy Daëne

L'Extravagant de Doisy-Daëne

Millésime 2014

Appellation

Sauternes A.O.C

Producteur

Pierre & Denis DUBOURDIEU EARL - 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 œuvré de père en fils pour élaborer de grands vins liquoreux : Georges (1924-1948), Pierre (1949-1999) et Denis depuis 2000.

Comment ce vin est-il né ?

Le premier millésime de l'Extravagant de Doisy-Daëne est 1990. Pierre Dubourdieu se souvient de cette expérience un peu folle: "Mon fils Denis se demandait ce que pourrait donner un Sauvignon de pourriture noble, poussé à l'extrême de sa concentration; au moment de la cueillette du Doisy-Daëne Sec, on n'a laissé que deux grappes par pied sur quelques parcelles et décidé d'attendre le plus longtemps possible. Quand on a vendangé ces raisins, début novembre, ils étaient extrêmement concentrés, complètement confits, d'une couleur légèrement mauve, la pellicule digérée par le Botrytis, la pulpe rassemblée autour des pépins. La richesse en sucre était impressionnante; 36° à 40° d'alcool potentiel. Le pressurage dura deux jours".

L'Extravagant de Doisy-Daëne a également été produit, selon le même procédé, en 1996, 1997, 2001, 2002, 2003. Les quantités ainsi obtenues sont très limitées: 4 barriques en 1990 et 1996, 5 en 1997, 2003, 2004, 2005, 6 en 2001 et 2002.

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.

DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— Vignerons à Bordeaux depuis 1794 —



L'EXTRAVAGANT

de Doisy Daëne

❧ L'Extravagant de Doisy-Daëne ❧

Millésime 2014

Assemblage

62 % Sauvignon - 38 % sémillon

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 technologique 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* —