



L'EXTRAVAGANT *de Doisy Daëne*

❖ L'Extravagant de Doisy-Daëne ❖

Millésime 2023

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.

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".

Les quantités ainsi obtenues sont très limitées: 4 barriques.

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 2023

Assemblage

100 % Sauvignon

Assemblage

100 % Sauvignon

Assemblage

100 % Sauvignon

Vinification & élevage

La récolte est effectuée grain à grain dans les parcelles historiques de la propriété.

Le pressurage dure entre 8 et 10 heures. La fermentation s'effectue en fûts, 100 % de bois neuf (chêne français).

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 —