

# BARSAC 2009

## Château Doisy Daëne

**Situation :** Le Château Doisy-Daëne, Second Cru Classé en 1855, situé à Barsac dans l'appellation Sauternes, est dans la famille Dubourdiou 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. Depuis trois quarts de siècle, progrès œnologiques 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.

**Encépagement :** 95 % Sémillon - 5 % Sauvignon.

**Terroir :** les sables rouges du barsacais recouvre le sous-sol calcaire.

**Température de Service :** 09°C.

**Potentiel de Garde :** 2025 à 2030, voire plus dans de bonnes conditions.

**Observations :** Ce Barsac est vinifié et élevé avec la plus grande rigueur. Pour cueillir, au stade idéal, les grains concentrés par la « pourriture noble », 3 à 6 passages dans les rangs de vignes sont nécessaires. Les moûts à la fois purs et riches fermentent dans des barriques de chêne et l'élevage commence ensuite par 10 mois en fût, dans la fraîcheur des chais, suivi de 9 mois d'élevage en cuve inox avant la mise en bouteille.



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 grande pureté, associant puissance et fraîcheur, dans une interminable jeunesse. Le nez se révèle sur des arômes de citron confit, rose ancienne, jasmin et miel. La bouche est franche, fraîche, marquée par des saveurs exotiques de mangue et d'ananas. Un vin vibrant, fulgurant de fraîcheur sur des sucres de grande qualité, dont la finale est à la fois riche, longue et épicée. Superlatif et souverain : c'est un grand vin à l'évidence. C'est ici l'importante proportion de sauvignon qui fait la différence, il apporte la fraîcheur, la finesse et la légèreté que ce millésime naturellement riche n'avait pas données.

**Quelques accords :** A l'apéritif, Foie gras de Canard poêlé, Charlotte aux Pêches de vigne...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14 - 📠 : 02 40 40 08 52

E-Mail : [accueil@cave-de-longchamp.com](mailto:accueil@cave-de-longchamp.com) - [www.cave-de-longchamp.com](http://www.cave-de-longchamp.com)