

SAUTERNES 1997

Château Doisy Daëne

Situation : 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. Reconstitué pour l'essentiel dans les années 50 à 60, le vignoble de Doisy-Daëne est âgé de plus de 40 ans. Sa surface est actuellement de 18,2 ha. Depuis trois quarts de siècle, progrès oenologiques 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 : Une mince couche de sables argileux "les sables rouges du barsacais" recouvre le sous-sol calcaire.

Température de Service : 9°C

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

Observations : Ce Sauternes 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, dans la fraîcheur des chais, suivi de 9 mois d'élevage 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, miel d'acacias, compote de pommes Tatin, abricot confit. La bouche est droite, fraîche, marquée par des saveurs exotiques rôties. Un vin intense, une sucrosité généreuse et envoutante dont la finale est à la fois fraîche, infinie et suave.

C'est une grande signature de Barsac sur ce Grand millésime 1997 !

Quelques accords : A l'apéritif, foie gras de Canard mi-cuit compoté de coing, Aiguillette de Canard à l'orange, Sabayon de Nectarine à la verveine...