



CHÂTEAU DOISY-DAËNE

L'EXTRAVAGANT DÉFI PERMANENT

CHACQUE ANNÉE ESPÉRER LE MEILLEUR ET ŒUVRER DE LA VIGNE À LA MISE EN BOUTEILLE POUR PROPOSER L'EXCEPTIONNEL À DES AMATEURS PASSIONNÉS PAR L'EXTRAVAGANT, UN SAUTERNES HORS NORMES. COMME LE CONFIRME DENIS DUBOURDIEU, PROPRIÉTAIRE DE CHÂTEAU DOISY-DAËNE.



PAR SERENA SUTCLIFFE
"MASTER OF WINE" ET DIRECTRICE DU DÉPARTEMENT VINS DE
SOTHEBYS

QUELLES SONT VOS AMBITIONS POUR VOTRE SAUTERNES D'EXCEPTION ?

Mon objectif, à Doisy-Daëne, est de réaliser un grand vin de pourriture noble qui atteigne la plus grande concentration possible sans perdre la fraîcheur, la complexité aromatique et la minéralité conférée par le terroir calcaire très particulier de Barsac.

QUELS SONT LES DÉFIS À RELEVER DANS LE PRÉSENT ET L'AVENIR ?

La cuvée « Extravagant de Doisy-Daëne » est LE DÉFI. Cueillies une à une par des vendangeurs aussi patients qu'experts, les baies de sémillon et sauvignon confites par la pourriture noble donnent, si le millésime s'y prête, quelques barriques d'un moût d'une extrême richesse, entre 26 et 31 % d'alcool potentiel, singulièrement difficile à fermenter. Notre savoir faire, affiné chaque année par nos expérimentations, consiste à acclimater nos sélections de levures à ce nectar et d'en obtenir une explosion inimitable d'arômes et de saveurs.

SI VOUS DEVIEZ RÉSUMER VOS VINS, QUELS MOTS SERAIENT LES VÔTRES ?

Il m'est difficile de le faire objectivement. Mais je peux vous affirmer qu'ils ont été créés pour émouvoir l'amateur, telle une « symphonie liquide ». Je les ai aidés à naître d'un prodige

de la nature ; c'est à eux de convaincre les épiciers maintenant car c'est le destin de l'œuvre que d'échapper à son auteur pour appartenir vraiment à son public.

QUEL EST VOTRE PLUS GRAND SOUVENIR LIÉ À LA DÉGUSTATION DE VOTRE VIN ?

Une anecdote rapportée par deux amis, alpinistes. Dans leurs courses, ces familiers des toits du monde emportent souvent une demi-bouteille d'Extravagant pour s'en délecter lorsqu'ils parviennent au sommet. Il paraît que c'est divin ! Plus modestement, je puis témoigner qu'après une longue marche en forêt l'hiver, ou une traversée en mer par vent frais, un verre d'Extravagant c'est délectable.

FICHE SIGNALÉTIQUE

APPELLATION : Sauternes A.O.C
SUPERFICIE : 16,3 ha, sur le terroir du plateau de Barsac, formation singulière en Bordelais. Entretien par labour traditionnel, le sol ne reçoit aucun herbicide. Cultivées comme un jardin les vignes mûrissent précocement et donnent des raisins concentrés.
ENCEPAGEMENT : 87 % de Sémillon, 12 % de Sauvignon, 1 % Muscatelle.
AGE MOYEN DES VIGNES : Plus de 40 ans.
ELEVAGE : 18 mois en barrique.



L'EXTRAVAGANT DE CHÂTEAU DOISY-DAËNE, 2007

- **L'Extravagant de Château Doisy-Daëne, 2007 :** Classique. Nez de citron confit. Une légèreté au palais malgré le sucre. Un an en bois neuf, 6 mois en inoxydable. Des saveurs exquises de citron, un équilibre parfait plus riche que 2006, 37,5 cl, env. 192 €.
- **L'Extravagant de Château Doisy-Daëne, 2006 :** Davantage de Sauvignon que dans le 2007. Acidité un peu plus forte, beaucoup plus aromatique, un vrai « Extravagant » avec son « côté ancien » de Sauvignon. 37,5 cl, env. 170 €.
- **L'Extravagant de Château Doisy-Daëne 2005 :** 50% Sauvignon, 50 % Sémillon, plus riche que le 2006 et moins aromatique. Enormément d'abricots au palais suivis d'une touche de gingembre et de pommes. Un doux mélange de 2006 et de 2007. 37,5 cl, env. 165 €.
- **L'Extravagant de Château Doisy-Daëne, 2003 :** Figues au nez, mais aussi sous-bois et truffe avec un final très crème caramel. Muscaté, un bonheur ! 37,5 l env. 185 €.
- **L'Extravagant de Château Doisy-Daëne, 2002 :** Nez très complexe avec beaucoup de raisins de Corinthe, de la confiture de melon d'Espagne, de poire William et de coing. Très parfumé et séduisant, beurré. 37,5 cl, env. 172 €.