



### CHÂTEAU DOISY-DAËNE



10, Gravas • 33720 Barsac  
Tél. 05 56 62 96 51 • Fax : 05 56 62 14 89  
reynon@wanadoo.fr • www.denisdubourdieu.com  
Visite : Sur rendez-vous.

Denis Dubourdiéu et ses fils dirigent de façon magistrale leur grand cru familial : autant dire qu'ici, la science agronomique et œnologique la plus pointue est aux prises avec les caprices de la nature, pour le meilleur. Une toute petite production (trois mille bouteilles) d'un vin très liquoreux est produite sous la marque l'Extravagant-de-Doisy-Daëne lorsque la récolte s'y prête. La même équipe vinifie deux crus non classés remarquables, Château Cantegril et Château de Carles, qui font des vins d'apéritif hors du commun. Les meilleurs lots de Carles intègrent désormais Doisy, et permettent d'en produire un peu plus, sans altérer sa netteté de caractère, admirablement évidente dans les trois derniers millésimes.

#### BARSAC 2012

Blanc Liquoreux | Prix primeur HT : 28,50 € **16/20**  
Très pâle, pur, nerveux malgré une forte richesse en liqueur, très apéritif, subtil, jeune, archétype de barsac vrai et superbe vinification.

#### BARSAC 2011

Blanc Liquoreux | 2021 à 2031 | 36 € **18/20**  
Remarquablement liquoreux pour le cru, magnifique arôme de cédrat, finesse extrême, éclat, longueur, classe, un des plus impressionnants de l'histoire du cru.

#### BARSAC 2010

Blanc Liquoreux | 2020 à 2040 | 44 € **17,5/20**  
Robe pâle, délicieux arômes d'agrumes et abricot, aucune tendance oxydative, pureté cristalline du calcaire en fin de bouche, grand vin, mais le côté artiste est plutôt dans le 2011 !

#### BARSAC L'EXTRAVAGANT DE DOISY-DAËNE 2012

Blanc Liquoreux | Prix primeur HT : NC **18/20**  
Une merveille ! Intensité, finesse, pureté, complexité de très grand vin de pourriture noble savamment vinifié pour en préserver toute la fraîcheur et l'élégance aromatique, et magnifique exemple de l'exception climatique de ce secteur de Barsac.

### CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES



33720 Barsac  
Tél. 05 56 27 15 13 • Fax : 05 56 27 26 76  
doisy-vedrines@orange.fr  
Visite : Du lundi au vendredi de 10h à 17h, sur rendez-vous.

Barsac classique par la position de son vignoble et le style de son vin, Doisy-Védrines est chouchouté comme il le mérite par la famille Castéja, qui l'aime très liquoreux et richement bouqueté. Son prix en fait une affaire remarquable et si on sait l'attendre vingt ans, on peut espérer un vin de qualité proche de Climens. La régularité du cru est devenue remarquable.

#### BARSAC 2011

Blanc Liquoreux | 2018 à 2029 | env. 30 € **16,5/20**  
Boisé au grain encore marqué, saveur riche et noblement rôtie, finale plus simple et moins énergique que celle du 2010.

#### BARSAC 2010

Blanc Liquoreux | 2020 à 2040 | env. 30 € **18/20**  
Magnifique nez très frais pour le millésime, avec des notes florales et un fruit de mirabelle, superbe définition du terroir de Barsac dans la tension donnée à la liqueur, une merveille hautement recommandée.

### CHÂTEAU FILHOT



33210 Sauternes  
Tél. 05 56 76 61 09 • Fax : 05 56 76 67 91  
filhot@filhot.com • www.filhot.com  
Visite : Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le week-end sur rendez-vous.

Ce grand domaine, situé sur un des meilleurs coteaux du village de Sauternes, produit des vins de caractère mais qu'il ne faut surtout pas juger trop jeunes car ils conservent alors un aspect rustique un peu démodé. Les vins vieux se signalent par une fin de bouche très minérale, qui équilibre étrangement le sucre de la liqueur mais surtout permet des usages gastronomiques hauts en couleur et en saveur avec les produits de la mer, en particulier le homard. On peut commencer à parler des 1996 et 1997, les millésimes plus récents sont dans les langes. 2009 semblait marquer une révolution dans le caractère immédiat du cru mais 2010 et 2011 en bouteille ne confirment pas.

#### SAUTERNES 2011

Blanc Liquoreux | 2019 à 2021 | 25 € **14,5/20**  
L'échantillon dégusté est parti en réduction avec des notes iodées moins séduisantes qu'à la naissance et le doré de la robe infirme ce nez.

#### SAUTERNES 2010

Blanc Liquoreux | 2020 à 2035 | 25 € **15,5/20**  
Assez puissant et tendu, avec de l'amertume et une sensation alcoolique qui le rendent pour le moment austère mais beau potentiel de vieillissement et caractère individuel très marqué.