

LES ÉTOILES DE DOISY-DAËNE

Terroir

Le sol constitué de sables argileux-calcaire est caractéristique du plateau de Barsac. La dalle rocheuse, un peu plus profonde qu'à Doisy-Daëne, limite la profondeur d'enracinement de la vigne à environ 80 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 terroir calcaire est particulièrement propice à l'élaboration de vins blancs élégants et racés.

Vinification et vieillissement

Ce vin liquoreux est vendangé, vinifié et élevé avec les mêmes soins que celui du Château Doisy-Daëne. La récolte nécessite 3 à 6 passages, pour cueillir au stade idéal, les grains concentrés par la "pourriture noble". Depuis 3/4 de siècle, progrès œnologique et tradition raisonnée conjuguent leurs effets pour exprimer le caractère des raisins. De ce savoir-faire résulte un procédé d'élaboration étonnamment minimaliste. Extraits par pressurages lents, les moûts à la fois purs et riches fermentent dans des barriques de chêne renouvelées par quart. L'élevage commence ensuite par neuf mois en barrique, dans la fraîcheur des chais, rythmé par les ouillages hebdomadaires et les soutirages réguliers. Ceci est suivi de neuf mois d'élevage en cuve inox avant la mise en bouteille.

Caractéristiques

Un peu moins riche que ceux de Doisy-Daëne, ce vin possède néanmoins toutes les caractéristiques d'un grand Barsac ; on y reconnaît aussi le style très pur des vinifications de Denis Dubourdieu.



Producteur

Domaine Denis Dubourdieu

Catégorie

Vins Blancs

Cépages

91 % Sémillon, 9 % Sauvignon blanc

Pays / région

France

Appellation

Barsac

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Disponible dans ces provinces

- Québec