



CHÂTEAU LE DOYENNÉ

# 2001

Les conditions climatiques du mois d'août avaient donné quelques inquiétudes quant au millésime mais le soleil et la chaleur persistants de septembre ont dissipé toutes les craintes. Un suivi soigneux du vignoble a permis une belle récolte à belle maturité et bien chargée en sucres.

Les vendanges ont débuté le 26 septembre avec le merlot et se sont terminées le 5 octobre 2001 avec le cabernet sauvignon.

Après deux années généreuses, le rendement est plus faible et s'élève à 37 hectolitres à l'hectare. L'assemblage 2001 est de 75 % merlot, 15 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc.

Le millésime est d'une grande complexité, très élégant, on retrouve à la dégustation des arômes de fruits confits et des tannins soyeux. Peut être bu maintenant, mais garde un potentiel de vieillissement.



#### **WINE ADVOCATE Robert PARKER**

*One of the finest, consistently well-made, less expensive Bordeaux offerings (thanks to the abilities of consulting oenologist Michel Rolland) this blend of 75 % Merlot and 25 % Cabernet Sauvignons and Cabernet Franc reveals a dark ruby color in addition to a big, spicy, perfumed nose of cedar, fruit cake, spice box, and red as well as black currants. It possesses admirable texture, supple tannin, and fruit-driven personality with no hard edges. Enjoy it over the next 2-3 years **88***

#### **DECANTER**

*A big, fruity style of wine which wood, black fruits and solid, chunky tannins. Drink 2007-08*

#### **CUISINE ET VINS DE FRANCE**

*L'exposition quasi rêvée de ce petit vignoble sur des plateaux de graves et des coteaux bien exposés lui vaut à chaque dégustation à l'aveugle une place parmi les meilleurs. Nez grillé et finement boisé, aux arômes de noyau et fruits secs. La bouche, encore plus gourmande que le nez, est d'une souplesse remarquable.*

#### **CARNETS « BETTANE & DESSEAUVE »**

*Issu de petits rendements ( 37 hectolitres par hectare) ce 2001 séduit par son intensité et par son harmonie. Après une robe d'encre, le nez exprime un bon fruit ferme. La bouche, d'un grand équilibre, droite, pleine, recèle une bonne acidité, des tanins soyeux, et une finale longue et profonde. **8/10***