



Cru Barréjats 1991

Le millésime 1991 est marqué par un accident climatologique : La gelée du 21 avril. Alors que la vigne était déjà poussée, cette gelée vient anéantir tous les espoirs d'une récolte abondante.

Au cours des mois de juillet et d'août, les températures sont supérieures aux normales saisonnières. Des orages violents en août vont encore réduire la récolte. Mais la maturité est belle à la fin du mois de septembre, dont les températures sont nettement supérieures aux normales saisonnières. Les premières "tries" de vendanges débutent vers le 20 septembre et se poursuivent jusqu'au mois de novembre.

Au total, la chaleur des mois de juillet, août et septembre permet de récolter un grand millésime 1991, bien concentré, avec beaucoup de matière, très qualitatif... malheureusement en quantité très faible.

Au Cru Barrejats, pour une surface cultivée en 1991 de 2 hectares, nous avons produit 2400 bouteilles, soit un rendement de 9 hectolitres par hectare (pour 25 hectolitres habituellement autorisés en appellation Sauternes).

Conscients de ne pouvoir "gâcher" le moindre grain de raisin, nous avons "triés" lors des vendanges de façon très méticuleuse, réellement un à un, les grains "botrytisés". Pour cela 20 vendangeurs ont travaillé, au total une douzaine de jours, entre la fin du mois de septembre et la fin du mois de novembre 1991. C'est ainsi que nous avons pu obtenir une qualité de récolte 1991 tout à fait homogène et splendide !

Nous savons tous en pays Sauternais que, quand le terroir et les raisins sont de qualité, la grandeur des millésimes est obtenue par le travail de l'Homme lors des vendanges : La "trie Sauternaise"...

Les raisins sans avoir subi de foulage, sont ensuite pressés dans une ancienne presse hydraulique verticale (en bois et inox). Trois pressées lentes jusqu'à 200 bars, entrecoupées de "rebéchages" manuels, permettent d'obtenir des moûts concentrés, pauvres en bourbes, exempts de tout goût végétal. Le pressurage dure environ 7 heures, et permet d'obtenir au maximum une barrique de jus, soit 2,25 hectolitres l'équivalent de 300 bouteilles.

En 1991, chaque journée de vendange nous a donné entre 0,5 et 1 hectolitre !

Nous pratiquons un "débourage" au froid avant mise en fermentation dans des barriques neuves de chêne merrain, à grains très serrés, chauffe moyenne, et douelles fines permettant les meilleurs échanges oxydatifs à travers le bois. Les tonneliers choisis pour le millésime 1991 sont Taransaud et Mercier. La fermentation en barriques se déroule lentement, dans des conditions tout à fait optimales à 16°C, car nous contrôlons la température du chai de fermentation.

Deux soutirages, puis un collage, sont pratiqués au cours de l'élevage en barriques, qui a duré 18 mois pour le millésime 1991. Une filtration précède la mise en bouteilles.

SCEA
Cru
Barréjats

SAUTERNES

SCEA Barréjats - 33210 Pujols sur Ciron – France www.cru-barrejats.com

Tél 06 80 60 31 95 - Fax 05 56 27 01 15 - contact@cru-barrejats.com



Cru Barréjats 1991

“Une symphonie.”

J. Tordjman, Guide Pratique des Vignes et Vins de France

“Très belle couleur intense, vieil or jaune. Nez ouvert intense puissant complexe : Orange confite, abricot, exotique, avec une dominante ananas, boisé marié avec des notes grillées, vanillées, cacahuète, cire. Bouche grasse, puissante mais avec une vivacité bien marquée. Belle rétro-olfaction d'agrumes et de boisé. Finale très longue, chaleureuse, la vivacité s'équilibrant harmonieusement avec la douceur du sucre. Belle bouteille de garde.”

Philippe Dulong, œnologue

“Pris en main par l'actuel propriétaire en 1990, ce cru n'est pas encore l'un des plus célèbres du Sauternais, mais il pourrait le devenir si l'on en juge par ce 91, particulièrement réussi pour le millésime. D'une couleur avenante, jaune à reflets verts, il est bien soutenu par le bois tout en restant équilibré. Gras, long et fin, il est déjà très plaisant, même s'il montre par sa matière qu'il doit pouvoir évoluer au cours des années à venir.”

Le Guide Hachette des Vins 1995

“De l'or liquide, un bouquet vanillé de fruits confits, de coing et d'abricot. Puissant, ample et généreux, ce vin parfaitement élaboré et au caractère de surmaturité s'annonce très prometteur.”

Prix d'Excellence aux Vinalies Internationales 1994

“Un vin magnifique par son potentiel qui demande quelques années de cave. Le nez est encore sous la domination du bois mais la finesse et l'élégance percent par des notes de pamplemousse, d'écorce d'orange et de cannelle. Beaucoup de corps et de puissance. Un très grand Sauternes.”

Grand prix d'Excellence aux 12èmes Vinalies

“Superbe couleur. Nez remarquable, litchi, exotique, mangue, passion. Très complexe, beaucoup de distinction. Bouche très grasse, puissante, une pointe de vivacité. Boisé très bien fondu. Remarquable de profondeur. Très grande persistance. Du très grand vin.”

Dégustation pour "Bordeaux et ses vins", Féret

“Fleur d'acacia, ananas, pamplemousse. Cire, miel, fruits blancs, pêche de vigne. Longueur et persistance aromatique phénoménale. Rétro-olfaction acacia et fruits confits, mirabelle. Equilibre parfait. Grand potentiel d'évolution. Vin de grande garde.”

Mathieu Cosse, œnologue

“Un vin d'un or brillant, aux arômes rôtis envoûtants et d'une bouche ample, tapissante, très longue. Un vin délicieux aujourd'hui (sur le foie gras, un roquefort ou, en apéritif) qui vieillira parfaitement.”

Thierry Desseauve, rédacteur en chef de la Revue du Vin de France



SAUTERNES

SCEA Barréjats - 33210 Pujols sur Ciron – France www.cru-barrejats.com

Tél 06 80 60 31 95 - Fax 05 56 27 01 15 - contact@cru-barrejats.com