



## Cru Barréjats 1994

Vous offrir à déguster du Cru Barréjats 1994 tient du miracle... ou plutôt de la ténacité que nous avons déployée pour arracher à la nature très versatile en ce millésime quelques grains nobles.

Le climat en 1994 fut très capricieux :

Après un hiver chaud au cours duquel les températures furent supérieures de 5° C par rapport aux normales saisonnières, le débourrement de la vigne fut évidemment précoce. Généreux, le mois de mars avec des températures supérieures de 3°C aux normales favorisa un développement rapide des jeunes pousses.

"En avril ne te découvre pas d'un fil" ... Nous savons tous que les dictons sont frappés de bon sens. Ce mois d'avril 1994 ce fut le gel qui frappa à Barsac amputant la récolte des trois quarts.

Nous avons alors pris la décision de faire tomber les bourgeons et les jeunes pousses atteints par le gel, afin d'essayer de favoriser la pousse des contre-bourgeons parfois fructifères, et surtout de permettre la pousse de bois de taille pour l'année suivante. En une semaine, à la main, sur chaque pied de vigne, nous avons enlevé chaque bourgeon, soit près de 100 000 bourgeons !

La floraison est alors retardée et étalée dans le temps, ce d'autant plus que les températures minimales de juin furent inférieures de 7°C aux normales saisonnières. Par chance il n'y eut pas de pluie sur la floraison, qui se déroula bien. Les mois de juillet et d'août furent chauds et les conditions de véraison idéales. En septembre les 15 premiers jours furent beaux et secs : Nous avons une très belle maturité avec des raisins aussi sucrés qu'en 1989 mais surtout plus d'acidité caractéristique du millésime 1994.

À la mi-septembre, les températures chutèrent et les pluies arrivèrent... Il fallut attendre.... Puis faire tomber les baies altérées par la pourriture grise et la piqûre acétique ce qui, après le gel, engendra une réduction de récolte supplémentaire. Sacrifice que nous n'hésitons pas à faire afin d'atteindre une qualité de vendange optimale.

Après cette humidité favorable au développement du Botrytis, un puissant anticyclone avec des vents de sud-est se développa, qui engendra une dessiccation rapide des raisins fortement botrytisés. Le 4 octobre, nous décidions de réaliser la première trie grain à grain. Le beau temps ne nous quitta plus jusqu'à la fin des vendanges qui se sont poursuivies jusqu'à la mi-novembre : Au total un rendement de 11,5 hectolitres par hectare, pour un rendement autorisé en appellation Sauternes de 25 hl/ha. Après tant d'efforts déployés, la concentration et la qualité des moûts nous font oublier toutes nos souffrances.

Pressurage vertical hydraulique, léger débourage au froid, fermentations en barriques 100 % neuves (Mercier, Taransaud, Vicard), dans un chai dont nous contrôlons la température, arrêt des fermentations au froid ce qui permet de diminuer l'adjonction de soufre, traçage des barriques dans le chai afin de préserver leur identité le plus longtemps possible, et assemblage nous ont paru un jeu d'enfant ... Ce d'autant que nous n'avons écarté aucune trie aucune barrique, pour réaliser l'assemblage du Cru Barréjats 1994 : Pureté aromatique extrême, avec un côté très minéral, très cristallin, qui monte tout droit au nez.

Après 30 mois d'élevage en barriques neuves, nous avons mis en bouteilles le 9 avril 1997 le Cru Barréjats 1994 : 3 700 bouteilles et 100 magnums. L'affinage dans notre cave sera poursuivi jusqu'en 1998.

*SCEA*  
*Cru*  
*Barréjats*

SAUTERNES

SCEA Barréjats - 33210 Pujols sur Ciron – France [www.cru-barrejats.com](http://www.cru-barrejats.com)

Tél 06 80 60 31 95 - Fax 05 56 27 01 15 - [contact@cru-barrejats.com](mailto:contact@cru-barrejats.com)



## Cru Barréjats 1994

"La nouvelle vague, Barsac : Cru Barréjats

En moins de cinq millésimes, le Cru Barréjats est parvenu au sommet de la qualité et de la notoriété. Comme dans d'autres minicrus du Bordelais, on y fait de la haute couture. Aucun barsac, pas même Climens, semble produire aujourd'hui un liquoreux aussi pur et aussi raffiné. Les prix de vente sont élevés - mais heureusement encore accessibles aujourd'hui - ce qui est inévitable lorsqu'on connaît le très faible rendement des vignes. Le prix du sacrifice..."

*Michel Bettane, La Revue du Vin de France, novembre 1996*

"Une très jolie bouteille. Heureusement marqué par le botrytis, le bouquet est d'une grande complexité que renforce le bois (cannelle, cachou, épices et menthol). Puissant, ample et riche, le palais, parfaitement équilibré, avec une petite pointe acidulée très bien dosée, affiche une belle expression aromatique, d'abricot sec et de noyau, qui produit un effet très intéressant. Ce Sauternes a été servi chez Lucas Carton avec des ris de veau croustillants aux écrevisses et à la sauce thaïe !"

*Coup De Cœur - Le Guide Hachette des Vins 1997*

"Beau Sauternes, encore très jeune, classique, dense, onctueux et persistant, aux notes fruitées et florales intenses, très équilibré, fondu en bouche, au fruit délicat, de garde."

*Millésimes 1997*

"Les réussites du millésime : Le 1994, vinifié dans 100% de fûts neufs, plane dans les sommets de l'appellation. très concentré et très fin, il n'aura pas fini de faire parler de lui. Il est très, très grand."

*La Revue du Vin de France, septembre 1996*

\*\*\*\*(\*) "Vin très concentré et très fin. Du grand vin. 2002 - 2009"

*Le guide d'achat des Crus 1996, R.V.F. septembre 1996*

  
SAUTERNES

SCEA Barréjats - 33210 Pujols sur Ciron – France [www.cru-barrejats.com](http://www.cru-barrejats.com)

Tél 06 80 60 31 95 - Fax 05 56 27 01 15 - [contact@cru-barrejats.com](mailto:contact@cru-barrejats.com)