



Cru Barréjats 2000

Le Cru Barréjats sur le plateau du Haut-Barsac, est un terroir argilo-calcaire entre Garonne et Ciron, propice au Botrytis et, complanté de très vieilles vignes - certaines ayant plus de 80 ans - de Sémillon 85%, de Sauvignon 10% et de Muscadelle 5%.

Nous sommes convaincus que le bon vin se fait d'abord à la vigne en respectant le terroir, et le végétal. Nous cultivons selon la tradition, sans produits désherbants : Le travail à la charrue fait vivre le sol. Nous alternons chassages, déchassages et façons superficielles. Nous apportons régulièrement du fumier de ferme à l'exclusion de tout engrais minéral. Les traitements sont raisonnés.

Jusqu'à la fin de l'été, jeux de mains et cache-cache avec ce Botrytis Cinerea toujours présent - taille à côts, épamprages, entre-cœurs, effeuillages - pour avoir aux vendanges des raisins sains, d'une belle maturité, capables alors d'exprimer le terroir et d'ennoblir le Botrytis.

Ensuite, et chaque année suivant son bon vouloir, il faut savoir attendre ce Ténor... ou galoper à sa suite !

Les vendanges 2000 se sont étalées du 26 septembre au 2 novembre, en quatre tries successives, suivant en cela les « vagues » de Botrytisation : 26 & 27 septembre, 9 & 10 octobre, du 25 au 28 octobre, et du 30 octobre au 2 novembre. Pour chaque trie nous avons **cueilli, grain à grain, les raisins botrytisés** à l'optimum, sur l'ensemble des 5 hectares du Cru Barréjats. Il faut écarter les raisins abîmés par les pluies, ne prendre que ceux qui sont **suffisamment concentrés par le Botrytis, pour rester en sucres naturels et ne pas chaptaliser nos vins**, et laisser ceux que nous pourrions cueillir plus tard, si le temps nous le permet.

En 2000, nous avons ainsi sacrifié un tiers de nos raisins qui n'étaient pas suffisamment Botrytisés au 2 novembre et qui furent gâchés par les pluies... Au total un **rendement de 9 hl/ha** (25 hl/ha autorisés). L'expression pure du Botrytis est exigeante !

Les arômes exotiques sont superbes sur nos moûts, et quand le vigneron récolte d'aussi beaux fruits, la vinification ne doit avoir qu'un seul but : préserver cette expression aromatique pour ne mettre que des fruits en bouteille...

Le pressurage vertical hydraulique nous permet d'extraire sans trituration, en trois pressées très lentes jusqu'à midi le lendemain, tous les sucres et les arômes emprisonnés dans ces grains de raisin confits de Botrytis. Dès lors tout est joué : La qualité des vins à Barréjats, expression du terroir, du fruit et du Botrytis, se goûte dans les moûts qui coulent du pressoir !

Le **Cru Barréjats** est une sélection de nos meilleurs jus, issus de nos vieilles vignes et, élevés en barriques neuves (Mercier, Seguin Moreau, Vicard, Saury). Bâti pour la garde.

Pour notre cuvée **Accabailles de Barréjats** nous choisissons de préserver le fruit sur un vin qui peut être bu jeune. Pour cela nous pratiquons un léger débouillage au froid, des fermentations pour moitié en barriques neuves, le restant en barriques d'un vin dans un chai dont nous contrôlons la température. Ce vin recèle toutes les richesses d'un grand terroir, digne des "Accabailles", fête des vendanges en pays Sauternais.

L'arrêt des fermentations est suivi d'un passage au froid ce qui permet de diminuer l'adjonction de soufre, et nous traçons les barriques dans le chai afin de préserver leur identité le plus longtemps possible au cours de l'élevage qui va durer 12 mois.

Ce vin, mis en bouteilles le 21 septembre 2001, peut être bu jeune ou vieillir tranquillement dans votre cave.

Mireille DARET - Philippe ANDURAND

*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 2000

« Cru Barréjats ****(*) : Inconnu il y a encore dix ans, ce petit cru, modeste en taille, est situé sur le plateau du Haut-Barsac avec un terroir de sables et d'argiles sur la roche mère de calcaire à astéries typique de ce lieu. Ses très vieilles vignes sont choyées par Mireille Daret et Philippe Andurand qui les travaillent à la charrue. En prenant tous les risques, ils cueillent grain par grain les raisins botrytisés et, bien entendu ne chaptalisent jamais. Avec un élevage long comme Yquem, ils en tirent un vin fabuleux, un des plus grand liquoreux du monde, n'ayons pas peur des mots. Tous les millésimes sont très réussis... »

« Les révélations du guide »

GaultMillau Le Vin édition 2003. B. Burtschy

« Ce cru étant membre de l'association Sapro, on ne sera pas étonné de découvrir la marque du botrytis tant dans le bouquet qu'au palais. Bien contruit, expressif et s'achevant par une longue finale au petit côté iodé, il s'accordera très bien, servi jeune, avec des brochettes de langoustines et des noix de saint-jacques marinées dans une sauce au safran. Le second vin, Accabailles de Barréjats 2000 a reçu une citation. On lui trouve de très beaux arômes de raisin mûr, de fruits confits et de fleurs blanches. »

Le Guide Hachette des Vins 2003

« Robe dorée claire ; nez très doux et très gourmand de fruits confits, de nougat, de fruits exotiques ; bouche crémeuse, rendue très liquoreuse par une acidité assez faible ; onctueux, gras, de puissance moyenne, il demande à mon avis d'être servi un peu plus frais que les autres. Une gourmandise.. »

La Feuille de Vigne N°65. Dégustations verticales ; Sauternes : Cru Barréjats. H. Lorin

*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