



Cru Barréjats 1990

Cultiver nos vignes en 1990 à Sauternes, fut très facile, les conditions climatiques étant particulièrement clémentes : Températures moyennes élevées comprises entre celles de 1988 et 1989, et pluies plus abondantes sans toutefois compenser le déficit hydrique vieux de plusieurs années.

Ces conditions climatiques nous permettent d'avoir tout au long de l'année 1990 des vignes très saines et donc de traiter très peu, avec des produits aussi naturels que le soufre et le sulfate de cuivre.

Le débourrement de la vigne est précoce vers le 20 mars, la floraison se déroule de façon tout à fait satisfaisante vers la mi-mai et la véraison mi-août.

Mi-septembre la sécheresse des après-midi et les brouillards matinaux permettent une attaque massive de Botrytis Cinerea, sur des raisins très mûrs et déjà très riches en sucres.

Fin septembre les moûts coulent régulièrement à plus de 20° au pressoir, atteignant pour certaines "tries" 28°! Nous sommes obligés de cueillir sélectivement quelques raisins non botrytisés afin de relever l'acidité de nos vins !

Nous avons optimisé cette qualité déjà certaine, par des "tries" très soigneuses, afin de ne recueillir que le nectar. Nous avons produit au total 1200 bouteilles de Cru Barréjats pour une surface cultivée de 0,76 hectare, soit un rendement de 12 hectolitres par hectare (pour 25 hectolitres habituellement autorisés en appellation Sauternes).

Le pressurage dans une ancienne presse hydraulique verticale (en bois et inox) permet d'exprimer au mieux des moûts concentrés. Après débourbage, la fermentation est réalisée dans des barriques neuves de chêne merrain (tonnelier Mercier, douelles fines à grains très serrés, chauffe moyenne) et l'élevage poursuivi après soutirages 18 mois. Une filtration précède la mise en bouteilles.

Les moûts très confits, complexes avec beaucoup d'ampleur, n'étaient qu'un avant goût de la qualité de ce millésime de très grande garde, qui sera certainement à Sauternes l'un des plus grands de ce siècle.

La richesse si caractéristique de ce millésime et sa faible acidité font apparaître lentement au fil du temps, indépendamment de la température de conservation, un dépôt blanc sous forme de poudre brillante dans les bouteilles. C'est du tartrate neutre de calcium, précipitation qui a le caractère d'une stabilisation, favorable au point de vue gustatif, et banale dans les grands et vieux millésimes à Sauternes.

Cette première vendange à Barréjats si merveilleuse est de très bon augure...

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 1990

"... un Sauternes époustouflant ..."

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

"...vin de fête, encore un peu fermé mais riche à souhait. Grasse et ronde sa structure est heureusement marquée par le botrytis avec un zeste de bois bien dosé."

Le Guide Hachette des Vins 1993

"Couleur intense jaune d'or, paille, topaze. Nez puissant rôti, boisé fondu, vanillé. Arômes d'agrumes confits, abricot, cire, térébenthine, acacia, litchi. Bouche très grasse, puissante, aromatique. Du grain presque solide. Finale longue et chaleureuse. Très belle longueur et persistance. Grillé puissant en fin de bouche. "

Gilles Temime, Le Guide des Vins de France Médailleés 1993

"Robe jaune dorée d'intensité moyenne. Nez actuellement boisé procurant au vin dans l'avenir race et finesse d'arômes. Bouche grasse aux notes de fruits confits et de miel. Jolie matière d'ensemble actuellement dominée par le bois. Bel espoir à terme."

Revue Belge des Vins et Spiritueux, novembre 1993

"Le 90 sous un or de belle intensité, exhale un nez puissant où s'expriment des nuances de grillé (noisette), de confit, de miel, de cire. En bouche, l'attaque est nette et les saveurs équilibrées. Du volume, du gras, de la rondeur, une matière complexe et bien rôtie. Beaucoup de corps pour ce très beau vin en qui le vieillissement fondera un boisé encore un peu saillant."

La Toque et le Verre

"Nez puissant et complexe, bon boisé, noisette grillée, belle expression du botrytis dans des nuances amande, orange confite, miel d'acacia. Le boisé est de très bonne facture et on a une bonne matière de base complexe et bien rôtie."

Les 500 meilleurs vins dégustés en 1994 par la Revue du Vin de France

"Robe de couleur or profond. Nez complexe et élégant avec des notes de miel et légère touche iodée. La bouche est riche, souple, équilibrée et typée. Excellente finale."

Grand prix d'Excellence aux 11èmes Vinalies

"Le millésime 90 a été unanimement salué avec ses côtés amandes grillées, banane sèche, menthe, et une élégance rare dans le millésime."

Le Guide GaultMillau 1995

"Le Cru Barréjats 1990 est constamment remarqué dans les dégustations professionnelles"

Jean Christophe Estève, L'Amateur de Bordeaux

*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