



Cru Barréjats 1992

L'hiver 1992 fut très sec, proche des records. Il a plu durant l'été, mais ces pluies sont tombées pour plus de la moitié d'entre elles en 5 jours ! De plus 1992 fut une année très chaude : Les températures minimales et maximales furent supérieures aux normales saisonnières d'avril à août, avec 63 jours à plus de 25°C contre 54 en moyenne, et 21 jours à plus de 30°C contre 15 normalement ...

A la fin de l'été nous avons des raisins de grande qualité aromatique avec une maturité précoce. Les taux de sucre mesurés lors des premiers prélèvements de raisins effectués sur notre vignoble à la mi-septembre étaient exceptionnellement élevés.

La pluie est venue nous compliquer la tâche alors que nous aurions du débiter les vendanges. L'humidité fut très favorable au développement du botrytis, mais il nous fallut attendre une période sèche pour que la concentration par évaporation qui succède au développement du botrytis, puisse se produire.

Le soleil étant revenu, la concentration des sucres et des arômes fut rapide. Nous avons décidé d'employer beaucoup de personnel, afin de trier promptement les raisins des quelques 13000 pieds de vignes qui s'épanouissent sur les deux hectares du Cru Barréjats... C'est ainsi que du 8 au 16 octobre, une vingtaine de personnes ont effectué deux tries, et que la troisième trie a pu être menée du 7 au 9 novembre ! Plus que jamais à Sauternes la qualité des vins du millésime 1992 s'est jouée lors des vendanges. La "trie Sauternaise" grain à grain, nous a permis de sélectionner les grains de raisin et d'élaborer ainsi un grand vin de Sauternes.

Au chai, notre presse verticale hydraulique nous a donné des moûts de qualité car concentrés et pauvres en bourbes. Après un débouillage au froid dans une cuve inox réfrigérée à 8°C, nous avons dégusté et sélectionné rigoureusement les moûts qui ont fermenté en barriques neuves, dans un chai dont nous contrôlons la température. Les barriques de chêne merrain à grains très serrés sont à douelles fines permettant les meilleurs échanges oxydatifs à travers le bois, et de chauffe moyenne (Mercier et Taransaud, même choix que pour le millésime 1991). L'arrêt des fermentations a bénéficié de la technologie du froid, ce qui nous a permis de diminuer l'adjonction de soufre. Au cours de l'élevage nous avons pris soin de préserver l'identité de chaque barrique dans le temps.

Après 20 mois d'élevage, nous avons mis en bouteilles en juillet 1994 le Cru Barréjats 1992 : 3 600 bouteilles d'un grand Sauternes, soit un rendement de 13,5 hectolitres par hectare (pour 25 hectolitres habituellement autorisés en appellation Sauternes).

L'affinage dans notre cave jusqu'à ce jour vous permet de déguster dès à présent le Cru Barréjats 1992. Jeune, vous pouvez le carafer 2 heures avant de le servir, à une température de 9°C. C'est aussi un vin de grande garde, 20 ans et plus, qui sera à son apogée en 2002.

Prix des Vinalies aux 14 èmes Vinalies 1996

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France, Mâcon 1995

*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 1992

"15,5/20 : devra être attendu car il est encore dominé par le chêne ... " "Un choix de Sauternes non classés, établi à la maison des Sauternes. 35 vins étaient offerts à la dégustation, qui représentaient les grands millésimes 89 et 90. La bonne surprise vient de "petits" 92, délicieux !"

GaultMillau, septembre 1994

“Grâce à la concentration qu'ils savent donner à leurs vins, ce sympathique couple parvient à présenter des vins de qualité même pour des millésimes peu gâtés par la nature. 92 a été une année difficile en Sauternais mais le Cru Barréjats, lui, possède une palette aromatique bien fournie, proche du 91. Le vin est jeune, encore boisé, mais si l'on veut bien lui donner rendez-vous dans 4 à 5 ans, nous aurons alors une belle bouteille.”

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

"Très belle couleur. Nez d'une grande complexité, très aristocratique, fumé, grillé, élégant, anis. Bouche très grasse et vive. très bel équilibre. Le boisé doit encore se fondre un peu pour être superbe. Belle longueur, de la sève."

Philippe Dulong, œnologue

Le résultat est "un vrai sauternes", pour reprendre l'expression de l'un de nos dégustateurs. D'un beau jaune doré, ce 92 développe un bouquet associant un boisé élégant à d'agréables parfums d'agrumes (orange et mandarine) et de miel. Bien que toujours marqué par le bois, le palais est harmonieux avec une belle intensité aromatique (fruits confits) et la finale laisse une excellente impression. Il mérite d'être encore gardé en cave".

Le Guide Hachette des Vins 1996

"Robe de couleur or profond. Nez ananas, pamplemousse, agrumes confits. très caractéristique du plateau calcaire du Haut-Barsac. Finesse et complexité aromatique. Persistance aromatique remarquable. Richesse en sucre, bonne vivacité. Finale très ronde. Bel équilibre en bouche. Vin tout en finesse, remarquable par son équilibre."

Mathieu Cosse, œnologue

"Les réussites du millésime : Le millésime 1992 suit, sur le même mode, le superbe 1991. Gommant totalement les effets néfastes du millésime, le cru a produit de nouveau un coup de maître grâce à des tries et à des tris exemplaires. Remarquable."

La Revue du Vin de France, septembre 1996

**** "Très riche mais reste élégant, matière superbe, bien vinifié. 2000 - 2020"

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

"Une belle concentration de sucre et de parfums sans la moindre lourdeur. C'est hors normes pour l'année."

Jean-Pierre Peyroulou, Les Routes des Vins de France

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