



Cru Barréjats

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 côtes, épamprages, entre-cœ urs, 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 !



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 1995

1995 : Eté très chaud, pluies violentes début septembre puis vents du sud ; **en trois jours nos grappes dorées étaient entièrement violines, pourries de Botrytis.** Vendanges intenses sur 14 jours, en deux tries entre le 24 septembre et le 11 octobre. Cru Barréjats 1995 : **rendement 15,5 hl/ha sur 2,7 ha**, arômes superbes de fruits confits.

Et, quand le vigneron récolte d'aussi beaux fruits, la vinification ne doit avoir d'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 du Cru Barréjats, expression du terroir, du fruit et du Botrytis, se goûte dans les moûts qui coulent du pressoir !

Léger débouillage au froid, fermentations en barriques 100% neuves (Mercier, Seguin Moreau, 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 ...

L'élevage long mais simplissime, 36 mois en barriques neuves - merveilleux outil de vinification et non d'aromatisation - un minimum de SO₂ et des conditions d'hygiène stricte lors des soutirages fait que le Cru Barréjats 1995 était **exempt de levures et de bactéries viables avant la mise en bouteille. Toute l'originalité de la vinification du Cru Barréjats 1995 est là : Une seule filtration très lâche lors de la mise.** Le Cru Barréjats 1995 garde ainsi tout son fruit, toute sa richesse et sa complexité.

Nous avons mis en bouteilles le 10 août 1998 le Cru Barréjats 1995 : 2 400 bouteilles, 3 800 50cl et 50 magnums. L'affinage dans notre cave sera poursuivi jusqu'au printemps 1999.

*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 1995

"Amoureuusement cultivé et vendangé par Mireille Daret et son mari, ce tout petit cru de Barsac a accédé en cinq ans au firmament du Sauternais et il fait jeu égal avec tous les meilleurs crus classés auxquels on peut l'assimiler. La finesse, la pureté aromatique et la profondeur de goût du difficile millésime 1994 stupéfient, et le 1995 fait déjà date et le 1996 frôle l'anthologie. Les prix élevés, mais non spéculatifs, et complètement justifiés."

Bettane & Desseauve, Le Classement 2000 des vins et domaines de France

"Un Sauternes produit, malheureusement, en quantité infime mais d'une extrême densité. Ce vin traversera les décennies avec une grâce et une puissance qui s'affinent déjà aujourd'hui."

La Revue du Vin de France, novembre 1997

Best Off 97 - Cru Barréjats 1995 - : "Sa belle robe dorée, pleine de jeunesse et de brillance précède un nez superbe de complexité, de finesse de profondeur : corinthe, citron confit, douce note d'abricot, vanille, épices. On en oublierait presque de passer à la bouche ; on aurait tort. Elle offre un grand éclat, une structure serrée, dense. Acidité et liqueur se fondent admirablement dans une harmonie déjà gourmande, et pourtant ce vin à l'avenir pour lui. Le gras, la fraîcheur, l'élévation, la pureté aromatique, la longueur, bref la race dans la force, font de ce liquoreux un grand Barsac 95 qui concrétise l'amour que lui portent ses propriétaires."

In Vino Veritas, janvier 1998

****(*) : "Encore boisé, le nez du vin de cette micro-propriété semble raffiné et complexe. La bouche se montre d'un équilibre parfait et d'une pureté exemplaire, avec du gras de la matière, de la densité et une richesse contenue qui laisse place à la complexité et à l'élégance. Un grand vin."

La Revue du Vin de France, septembre 1998

17/20 "A : doré soutenu. N : floral, lait d'amande, vanille, pas très ouvert mais pur. B: volumineux, dense, puissant, riche et fin à la fois, grande complexité d'arômes."

GaultMillau, décembre 1998

"Non loin de Climens, sur une superficie qui, cette année, friserait les 4 ha, un couple de cinglés du vin, Mireille et Philippe, d'une exigence folle à la vigne comme à la cave, fait pâlir bien des vigneron en sortant des cuvées extrêmement soignées. Alors que le 95 est salué partout, nous sommes tombés en pâmoison devant la grâce, le grillé, la vivacité et le somptueux botrytis du 96. Autres splendeurs : le 91 aux notes de miel de tilleul et de kumquats, et le 94, dense, puissant, minéral."

Saveurs, décembre 1998

*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