



Cru Barréjats 1996

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 !

1996 : **En juin, les conditions sont idéales pour une floraison de la vigne** qui se fait de manière groupée, sous un magnifique et chaud soleil, jusqu'à 34°C, **expliquant l'abondance ultérieure de la récolte**. Été sans particularité, chaud, quelques orages. Le mois de septembre est froid et sec les premiers quinze jours, la maturité progresse encore avant que les conditions ne soient propices au développement du botrytis durant la dernière quinzaine qui est pluvieuse. **La botrytisation est très lente et continue durant tout le mois d'octobre, sous un beau temps sec.**

Les vendanges sont donc étalées du 3 au 31 octobre : Chaque jour nous avons trié, grain à grain, sans relâche, à 14 personnes sur 2,7 hectares. Rendement exceptionnel, tout est relatif... de 17 hl/ha.

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 du Cru Barréjats, expression du terroir, du fruit et du Botrytis, se goûte dans les moûts qui coulent du pressoir !

Léger débourage 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 ...

Ainsi, nous avons choisi de **mettre en bouteilles séparément, 3 barriques**, les plus forts potentiels de la récolte, 25°, qui ont fermenté très lentement et ont atteint un équilibre différent du Cru Barréjats (14° + 90 g) au final : **13,5° + 190 g de sucres résiduels... pas chaptalisé bien évidemment !**

L'élevage long mais simplissime , 32 mois en barriques neuves - merveilleux outil de vinification et non d'aromatisation - un minimum de SO₂ et des conditions d'hygiène stricte lors de chaque soutirage annuel fait que le Cru Barréjats 1996 était **exempt de levures et de bactéries viables avant la mise en bouteille**. Comme pour le Cru Barréjats 1995, l'originalité de la vinification du Cru Barréjats 1996 est là : **Une seule filtration très lâche lors de la mise**. Le Cru Barréjats 1996 garde ainsi tout son fruit, toute sa richesse et sa complexité.

Nous avons mis en bouteilles le 1^{er} juillet 1999 le Cru Barréjats 1996 : 3 500 bouteilles, 2 800 50cl et 100 magnums, et l'Insoumis de Barréjats : 1000 50cl. L'affinage se poursuit dans notre cave...

SAUTERNES

Mireille Daret & Philippe Andurand

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 1996

« Amoureuusement cultivé et vendangé par Mireille Daret et Ph. Andurand, 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, le 1995 fait déjà date et le 1996 frôle l'anthologie. Les prix sont élevés, mais non spéculatifs, et complètement justifiés. »

Les meilleurs vins du Classement 2000 : Cru Barréjats Sauternes 1994 & 1996

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

« 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. »

Saveurs N°85. M. Smith, C. Flacelière

« Acidité soutenue et botrytisation plus lente se conjuguent pour nous donner un vin aux arômes et à la structure de grand liquoreux. Sur un fond de fruits blancs confits se dégagent des notes pralinées et épicées, du miel, de l'écorce d'agrumes, une touche florale aussi. La bouche se caractérise par son gras, son glycérol qui lui font un profil de Barsac opulent avec toutefois une belle acidité qui sauvegarde sa fraîcheur. Et puis quelle richesse de botrytis au palais : abricot, fruits exotiques, fruits secs, fruits confits. Bonne longueur. »

In Vino Veritas N°56. B. Arnould

« Régulier en qualité, ce cru est une valeur sûre. Il le démontre une nouvelle fois avec ce vin dont le bouquet est des plus sympathiques, passant de notes grillées et vanillées à des nuances d'agrumes. Ample, généreux et fin, le palais retrouve les mêmes arômes, pour laisser au dégustateur le souvenir d'un ensemble concentré, équilibré et harmonieux. »

Le Guide Hachette des Vins 1999

« Couleur : Jaune soleil. 1^{er} Nez : Net. Intensité moyenne. La barrique neuve lui donne des notes très épicées et réglissées. Bouche : Attaque douce et fondante, se développant sur une structure savoureuse, assez riche en sucre résiduel semble-t-il. L'équilibre est bon. Finale plutôt longue sur des notes très grillées et crémeuses, d'excellents augures. »

Carnets de dégustations, Mai 2000. J.M. Quarin.

Insoumis 1996

3 barriques, les plus forts potentiels de la récolte, 25°, donc une fermentation très lente et un équilibre différent du Cru Barréjats (14° + 90 g) au final : 13,5° + 190 g de sucres résiduels... pas chaptalisé bien évidemment ! Une vraie gourmandise...

« Petite cuvée, ce vin riche et puissant aura pour certains un doux parfum de nostalgie. D'une belle couleur ambrée, il développe en effet un bouquet expressif presque violent par ses notes d'encaustique et de cire d'abeille - douce odeur des maisons de nos grand-mères. Chaleureux, son palais s'ouvre sur une finale de fruits confits qui s'accorde avec le reste de la dégustation. »

Le Guide Hachette des Vins 2001

*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