



## Cru Barréjats 1999

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 chausssages, déchaussages et façons superficielles. Nous apportons régulièrement du fumier de ferme à l'exclusion de tout engrais minéral. Les traitements sont très 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'ennobler le Botrytis.

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

1999 : L'année viticole fut assez chaotique, dans tout le bordelais. Le Sauternais n'a pas échappé aux alternances de périodes pluvieuses et de fortes chaleurs. Le mois de juillet fut particulièrement morose. Le grand soleil s'installa enfin à la mi-août et persista jusqu'à la mi-septembre. **Cette maturité tardive, permet à nos raisins de garder beaucoup d'acidité.** Le botrytis qui se développa dans la deuxième quinzaine de septembre avec le retour de la pluie, vint encore concentrer cette acidité.

Sous le soleil, les **vendanges 1999 débutèrent le premier octobre et s'achevèrent le dix-neuf** du même mois, deux jours avant le retour de la pluie. Il n'y eut en fait que deux tries qui se succédèrent, la dizaine de jours entre les deux passages permettant aux grains de botrytiser pleinement. Chaque jour nous avons trié, grain à grain, sans relâche, à 14 personnes sur 4 hectares.

**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 !

Les moûts étaient d'une grande richesse, très homogènes, avec des **arômes marqués d'agrumes, citrus et pomelos**. 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...

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**. La qualité très homogène des moûts nous incita à assembler précocement nos différentes barriques, dès le premier soutirage.

**L'élevage long mais simplissime , 30 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 1999 était **exempt de levures et de bactéries viables avant la mise en bouteille**. Comme pour les Cru Barréjats 1995, 1996, 1997 et 1998 l'originalité de la vinification du Cru Barréjats est là : **Une seule filtration très lâche lors de la mise**. Le Cru Barréjats garde ainsi tout son fruit, toute sa richesse et sa complexité.

Nous avons mis en bouteilles le 10 mai 2002 le Cru Barréjats 1999 : 3 800 bouteilles, 3120 50cl et 100 magnums. L'affinage se poursuit dans notre cave...

Mireille DARET - Philippe ANDURAND

  
SAUTERNES

SCEA Barréjats - 33210 Pujols sur Ciron – France [www.cru-barrejats.com](http://www.cru-barrejats.com)

Tél 06 80 60 31 95 - Fax 05 56 27 01 15 - [contact@cru-barrejats.com](mailto:contact@cru-barrejats.com)