SAUTERNES

2004 · Blanc · France / Bordeaux

Producteur : Cru Barréjats
Couleur : Blanc

Appellation : Sauternes
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Bordeaux
Nom du propriétaire : Mireille Daret
Encépagement : Sémillon (100%)

Vinification : Pressurage lent dans ancienne presse hydraulique. Fermentation à température contrôlé. Un minimum de SO2 et des conditions d'hygiène stricte lors de chaque soutirage.
Élevage : de 12 à 36 mois en barriques neuves

Conservation : 10 à 15 ans

Le domaine :

Le Cru Barréjats est né de la rencontre de Mireille Daret et Philippe Andurand, deux enfants du pays sauternais. Les grands-parents de Mireille avaient conservé une petite propriété familiale (1 ha) et ancienne tonnellerie, entre Climens et Caillou. Pressoir vertical et barriques étaient toujours dans le chai. Ces vieilles vignes permirent au couple de vinifier le premier millésime du Cru Barréjats en 1990. L'exploitation sera ensuite agrandie jusqu'à 5 hectares. La qualité du Cru Barréjats, l'expression du terroir, du fruit et du Botrytis, se goûtent dans les moûts qui coulent du pressoir! Le pressurage dans une ancienne presse hydraulique verticale permet d'extraire sans triturage, en trois pressées très lentes, tous les sucres et les arômes emprisonnés dans ces grains de raisin confits de Botrytis. Dès lors tout est joué!
Entre Climens et Caillou, sur le plateau du Haut-Barsac, le Cru Barréjats est un terroir argilo-calcaire de 5 hectares complanté de très vieilles vignes, certaines ayant plus de 80 ans. La qualité du Cru Barréjats, expression du terroir, du fruit et du Botrytis, se goûte dans les moûts qui coulent du pressoir! Le pressurage dans une ancienne presse hydraulique verticale nous permet d'extraire sans triturage, en trois pressées très lentes, tous les sucres et les arômes emprisonnés dans ces grains de raisin confits de Botrytis. Dès lors tout est joué!

Revue de presse :

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Mireille Daret élabore ses vins sans chaptalisation ni autre forme d'enrichissement dans cette propriété du Haut-Barsac, située non loin de Château Climens. Son 2004 est donc un vin naturellement liquoreux, dont

la structure fait contrepoids à la richesse en sucre et accentue la fraîcheur ressentie en bouche, tandis que les arômes de fruits secs et de safran culminent en une longue finale. Vu sa qualité et son âge, le prix de ce Sauternes paraît presque dérisoire.

https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2021

Du sauternes en janvier, c'est le soleil au bout de la lorgnette. Et ce cru de Mireille Daret où le sémillon brille est pure extase derrière sa robe mordorée. Le bouquet est ample, magnifié par la pourriture noble, avec une nuance insolite d'abricot, de safran et, oui, de vieux calvados. Il y a ici du gras et une longueur époustouflante.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/594227/la-surprise

Véronique Rivest, La Presse, Dec 2020

SAUTERNES LUMINEUX
Tout ici est exotique: l'intensité du parfum, les accents de fruits confits et d'épices orientales, la richesse de la texture, étoffée, soyeuse. Et pas de l'exotisme fabriqué. Tout au contraire, ce grand vin de Sauternes est élaboré de façon très naturelle, avec un travail minutieux à la vigne, des rendements minuscules, des fermentations indigènes, de longs élevages et jamais, au grand jamais, de chaptalisation, pratique malheureusement trop commune dans la région. Une couleur profonde, cuivrée, un nez somptueux et une bouche d'une richesse décadente, mise en relief par de délicats amers et une impression de luminosité. Il accompagnera bien sûr les classiques roquefort ou foie gras (sur pain d'épices!), mais aussi un homard à la vanille ou au safran, un canard à l'orange, une volaille aux carottes et au gingembre, un curry. Et l'accord avec des huîtres fraîches, surprenant, est délicieux!
Garde : de 15 à 20 ans (facile!)

https://plus.lapresse.ca/screens/6fc770ed-b5b1-4f6f-986f-db067b8f1134__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share