

# Château Barreyres

## HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS

Le domaine du **Château Barreyres** est commandé par une majestueuse bâtisse du XIX<sup>e</sup> siècle entièrement restaurée. Joyaux du patrimoine médocain, la propriété bénéficie d'un superbe parc agrémenté d'un étang du plus bel effet. Cet espace exceptionnel est régulièrement voué aux grandes réceptions comme la fameuse « soirée Barreyres » organisée pendant Vinexpo. Historiquement, ce domaine fut la propriété du Baron Dupérier de Larsan qui exploitait 50 hectares. La famille Castel en fit l'acquisition en 1971 et entreprit un vaste travail de remembrement et de modernisation. Blotti entre la commune d'Arcins et la Gironde, le vignoble bénéficie d'une situation idéale, sur de jolis terroirs s'étalant en pentes douces en direction de l'estuaire.

Ce privilège semble d'ailleurs être l'apanage des grands du Médoc puisque la légende affirme que pour produire de grands vins, les vignes de la presqu'île doivent pouvoir apercevoir la rivière...



### Côté Jardin



L'ensemble de la propriété s'étend sur **240 hectares** de vignes, de bois et de parc. Proche de sa terre, Pierre Castel a acquit la conviction que l'essentiel d'un grand vin se fait au travers de raisins de qualité. Tout le travail de la vigne est tourné vers cet objectif : très forte densité de plantation (9 000 pieds/hectares), taille courte, ébourgeonnage, vendanges en verts. La morphologie du vignoble et la composition du terroir à base de croupes argileuses et sablo-graveleuses confèrent un caractère féminin tout à fait personnel à ce Haut-Médoc Cru Bourgeois.

### Côté Cour

Le Château Barreyres s'enorgueillit de posséder un très beau **chai** rempli de **cuves en chêne** qui servent principalement à l'élevage et l'assemblage final des vins. A cet outil, vient s'ajouter un chai de création récente équipé de cuves inox thermo-régulées. Mais le cœur du bâtiment abrite surtout les magnifiques chais à barriques ornements statues et de vitraux de Mirande. C'est dans ce cadre somptueux que reposent les 1600 barriques de chêne qui affinent patiemment, durant de longs mois, les vins du Château Barreyres.



### En coulisse



Casquette de feutre vert vissée sur la tête, c'est avec l'humilité des travailleurs de l'ombre que **Bruno Teyssier** nous accueille. Quadragénaire, Bruno Teyssier n'a connu qu'une maison : depuis 23 ans, il préside à la destinée du Château Barreyres. Il dit « son bonheur de vinifier », et faire des vins pour donner du « plaisir aux amateurs ». D'un caractère fonceur, il ambitionne d'abord de rester fidèle à l'âme du Château Barreyres, mais rêve aussi de pousser plus loin la finesse des sélections lors de l'assemblage pour aller vers toujours plus d'élégance. Il s'est récemment adossé aux conseils de l'œnologue Antoine Medeville (Châteaux Labégorce, Fonréaud, Haut-Marbuzet...), en vue de parfaire les étapes de vinification et d'élevage...

# Château Barreyres

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS

2006

Le millésime 2006 récompense une fois encore le travail des vignerons consciencieux. Année parfois difficile en termes météorologiques, elle a nécessité une attention de tous les instants pour maintenir les conditions nécessaires à une maturation optimum des raisins. La belle arrière saison s'est faite attendre, mettant en danger la salubrité des raisins. Comme souvent, ce sont les toutes dernières semaines qui sauvèrent le millésime en produisant de très beaux Cabernets. 2006 est finalement marquée par un style assez classique, fin et bien équilibré.

## L'avis du Sommelier

Le millésime 2006 arbore une robe rubis aux reflets pourpre. Le nez exprime toujours son caractère élégant, minéral et épicé. En bouche, ce Cru Bourgeois s'annonce à la fois souple et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits tels que la fraise, la cerise noire et le cassis. L'ensemble présente un bel équilibre sur un fruit frais et un boisé discret qui font de ce vin un Haut-Médoc très "féminin".

- **Accords mets/vin :** en accompagnement des belles pièces de bœuf, d'un navarin d'agneau, d'une belle volaille fermière, des plats en sauces et des fromages affinés.
- **Service :** idéal se fera à 17 °C après 2 h en carafe.
- **Conservation :** il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 5 à 7 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

## Technique

**Rendement :** 48 hectolitres/hectares

**Assemblage :** 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

## Recommandations

Médaille d'Or au Concours d'Aquitaine 2008

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2008

Guide Gabriel 2008 : 16/20

Guide Gilbert et Gaillard 2009 : 86/100

GaultMillau, Revue des Vins de France, spécial Foires aux Vins 2008

