

Château Barreyres

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS



Le domaine du **Château Barreyres** est commandé par une majestueuse bâtisse du XIX^e 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 ornementés 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...

www.chateau-barreyres.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Château Barreyres

HAUT-MÉDOC
CRU BOURGEOIS

2009



Les conditions climatiques exceptionnelles font de 2009 un millésime plein de promesses ! L'ensoleillement généreux et les températures élevées de juillet et août, un beau temps qui s'est poursuivi en septembre, avec alternance de nuits fraîches et journées chaudes ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Ce climat a également été propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes.

L'avis du Sommelier

Le millésime 2009 s'habille d'une magnifique robe pourpre. Le nez exprime toujours son caractère élégant, intense et complexe. En bouche, ce Cru Bourgeois s'annonce à la fois suave et puissant. On y perçoit de beaux arômes de fruits mûrs, mais aussi une belle minéralité. L'ensemble présente un équilibre plein de fraîcheur et un boisé discret qui font de ce vin un Haut-Médoc très « féminin ». La finale est intense et savoureuse.

- **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 6 à 10 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

Technique

Rendement : 48 hectolitres/hectares

Assemblage : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot

Recommandations

Millésime 2009

Médaille d'or au concours de Macon 2011

Médaille d'or au concours de Blaye-Bourg 2011

Médaille d'argent aux Vinalies Internationales 2011

Médaille d'argent au concours de Bruxelles 2011

Médaille de bronze au concours de Bordeaux 2011

Médaille de bronze au Decanter World Wine Awards 2011

Decanter : Recommended ★★★ (15,5/20)

Gabriel : 16 / 20

Guide Hubert 2011 : 4,5 verres/5

Le Point : 13.5-15/20

Millésime 2008

Médaille d'Or au Concours Général de Paris en 2010

Médaille de Bronze au Challenge International de Blaye-Bourg en 2010

Guide Gilbert et Gaillard 2011 : 85/100



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION