

Château Barreyres

HAUT-MÉDOC

CRU BOURGEOIS



Le domaine du Château Barreyres est commandé par une majestueuse bâtisse du XIXe siècle entièrement restaurée. Joyaux du patrimoine médocain, la propriété bénéficie d'un superbe parc agrémenté d'un étang du plus bel effet. 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...

LE VIGNOBLE

L'ensemble de la propriété s'étend sur 240 hectares de vignes, de bois et de parc. Proche de sa terre, Pierre Castel a acquis 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.



LE CHAI

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 coeur 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.



LES HOMMES



Quadragénaire, **Bruno Teyssier** n'a connu qu'une maison : depuis 23 ans, il préside à la destinée du Château Tour Bellevue. Il clame « 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.

Depuis le millésime 2007, Bruno Teyssier est éclairé par les conseils de l'œnologue **Antoine Medeville** en vue de parfaire les étapes de vinification et d'élevage. Ce dernier est un spécialiste du Médoc et possède une forte expertise des terroirs de Margaux, Moulis et Listrac. Copropriétaire du Château Fleur-La-Mothe, Antoine Medeville participe entre autres aux vinifications des Châteaux Labégorce, Fonréaud, Haut-Marbuzet.

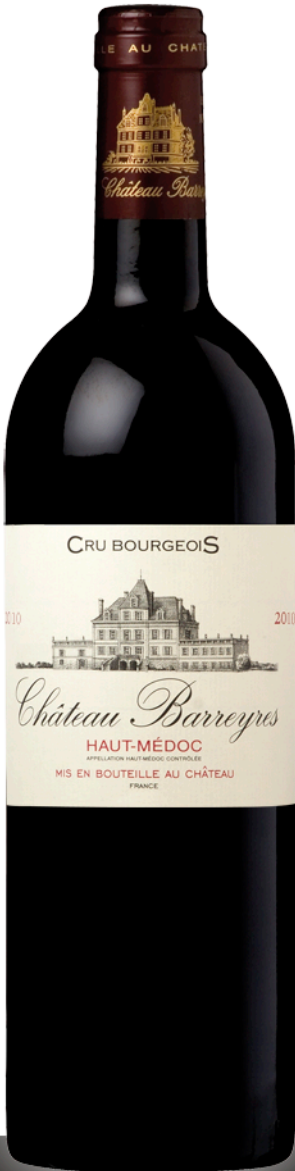


CHÂTEAU BARREYRES

HAUT MÉDOC

CRU BOURGEOIS

2010



La loi des séries est respectée. Après un 2008 flamboyant, un 2009 exceptionnel, voici un millésime 2010 de toute beauté ! La nature a réellement bien fait les choses cette année. La région girondine a enregistré l'une des années les plus sèches de son histoire permettant de pousser les maturités aussi longtemps que nécessaires. Les nuits fraîches de l'arrière saison ont permis de maintenir de bonnes acidités dans les raisins.

Enfin, les vents qui soufflèrent depuis l'Est ont contribué à maintenir un très bon état sanitaire en séchant les grappes.

Ce millésime se caractérise par une très belle concentration, du fruit, de la fraîcheur malgré des degrés élevés. L'importante acidité et la qualité exceptionnelle des tanins maintiennent un équilibre parfait qui fera de ce 2010 un très grand millésime de garde.

L'AVIS DU SOMMELIER :

Le millésime 2010 s'habille d'une magnifique robe pourpre. Le nez très ouvert exhale de jolis arômes de cassis et de mûres. En bouche, ce Cru Bourgeois connu pour son caractère fin et gourmand présente une bouche pleine de charme. On y perçoit de beaux arômes de fruits mûrs, mais aussi une belle structure aux tanins serrés et soyeux. L'ensemble présente un équilibre plein de fraîcheur. La finale est intense et savoureuse.

ACCORD METS/ VIN : Il se mariera avec bonheur en accompagnement des belles pièces de boeuf, d'un navarin d'agneau, d'une belle volaille fermière, des plats en sauces et des fromages affinés.

CONSERVATION : A boire dès aujourd'hui ou à attendre en cave, à plat, à l'abri de la lumière pendant 6 à 12 ans.

SERVICE : à 17° après 2 heures d'aération.

TECHNIQUE :

La surface : 109 hectares

Densité de plantation :

9000 pieds/hectare

Terroir : Croupes argileuses et sablo-graveleuses

Rendement : 48 hectolitres/hectare

Assemblage : 50 % Cabernet

Sauvignon, 50 % Merlot

Elevage : 12 mois en barriques, 20% neuves

RECOMMANDATIONS :



Médaille d'Argent
aux Vinalies
2012



Châteaux et Domaines Castel
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00
Fax : +33 (0)5 56 95 54 20

contact@chateaux-castel.com
www.chateau-barreyres.com