CHÂTEAU
BÉLAIR MONANGE
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

APPELLATION
Saint-Émilion Grand Cru

CLASSEMENT
1er Grand Cru Classé

SURFACE PLANTÉE
23,5 hectares

TYPES DE SOLS
Calcaire à Astéries sur le plateau
Argile bleue sur calcaire dans les côtes

ENCÉPAGEMENT
90% Merlot - 10% Cabernet Franc

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE
25 ans

VITICULTURE
Culture raisonnée
Travail des sols (4 façons)
Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques

VENDANGES
Manuelles
Double tri: manuel et optique

VINIFICATION
Traditionnelle, en cuves inox et béton thermo-régulées
Macérations et extractions douces et contrôlées

ÉLEVAGE
16-18 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2011
90% Merlot - 10% Cabernet Franc

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Le Château Bélair-Monange, dont l'origine remonte à l'époque Romaine, a toujours été placé en tête des Grands Vins de Saint-Émilion. En 2008, les Établissements Jean-Pierre Moueix se sont portés acquéreurs de ce lieu historique situé sur le plus haut point du plateau calcaire de Saint-Émilion.

La nouvelle équipe, forte de sa longue expérience, s'attaqua immédiatement à une rénovation complète du cru. Une attention toute particulière au vignoble lui permit de vendanger dès ce premier millésime un raisin d'une très grande qualité. En mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931, Château Bélair fut rebaptisé à partir du millésime 2008: Château Bélair-Monange.

En 2012, l'Institut National des Appellations d'Origine confirme le classement des Châteaux Magdelaine et Bélair-Monange au rang de Premiers Grands Crus Classés avant d'entériner la fusion des deux vignobles sous une seule entité portant le nom de Château Bélair-Monange.

Château Bélair-Monange est produit sur les sols les plus privilégiés de Saint-Émilion. Les parcelles calcaires du plateau contribuent à la fraîcheur et la minéralité ; l'argile bleue des coteaux apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.

MILLÉSIME 2011

« De l'éternel azur la sereine ironie »
(Stéphane Mallarmé, 1864)

L'année 2011 débute par un hiver précoce, plutôt frais et avec une pluviosité très faible.

Le printemps, marqué par la persistance de conditions anticycloniques sur l'Europe, est sec, chaud et très ensoleillé.

L'été 2011 est capricieux. Le temps est chaud mais souvent orageux en juin, plus frais et humide en juillet. Août marque le retour de la chaleur qui se confirme en Septembre. L'automne est chaud et sec.

Les vendanges se déroulèrent du 11 au 24 septembre.

Établissements Jean-Pierre Moueix
54, quai du Priourat, BP 129 - 33502 Libourne CEDEX - Tel +33 (0)5 57 51 78 96 - Fax +33 (0)5 57 51 79 79
info@jpmoueix.com - www.moueix.com