

CHÂTEAU
**BÉLAIR
MONANGE**
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION



APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

CLASSEMENT

1^{er} 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 2013

90% Merlot - 10% Cabernet Franc

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Le Château Bélaïr-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 Bélaïr fut rebaptisé à partir du millésime 2008: Château Bélaïr-Monange.

En 2012, l'Institut National des Appellations d'Origine confirme le classement des Châteaux Magdelaine et Bélaïr-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 Bélaïr-Monange.

Château Bélaïr-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 2013

*« But all sorts of things and weather must be taken
in together, to make up a year and a sphere »
(Ralph Waldo Emerson)*

2013 fut une année délicate, avec un temps frais et variable tout au long du printemps et un été instable qui, malgré une belle période de soleil et de chaleur, fut marqué par quelques orages très violents. L'automne 2013 a été de type tropical, chaud et humide, entraînant des conditions difficiles autour des vendanges.

Malgré un manque d'enthousiasme général, un bon nombre de propriétés ont réussi à produire des vins charmants, une preuve de la valeur du terroir et du savoir-faire alliés aux techniques modernes (les machines à tri optique ont été particulièrement utiles).

Les Ets. Jean-Pierre Moueix sont partisans, de longue date, de rendements maîtrisés afin de permettre une maturation homogène du fruit. En 2013 cette philosophie a fait ses preuves : les vignobles maintenus avec soin ont produit des vins frais, légers, sur le fruit, très agréables dans leur jeunesse.

Sans doute moins tannique que ses prédécesseurs, le millésime 2013 présente une bonne complexité aromatique et une structure tannique aimable et élégante.

Les vendanges se déroulèrent du 1^{er} au 3 octobre.