

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



---

**APPELLATION**

Saint-Émilion Grand Cru

**CLASSEMENT**

1<sup>er</sup> 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 2017**

98% Merlot - 2% 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 2017

*« J'ai hiverné dans mon passé  
Reviens le soleil de Pâques »  
- Guillaume Apollinaire*

L'hiver 2016-2017 fut sec et ensoleillé. Le printemps fut le troisième le plus chaud depuis 1900, exceptant quelques nuits froides les 27 et 28 avril qui entraînèrent des dégâts de gel sur certains terroirs.

Le vignoble de Bélaïr-Monange, point culminant du plateau calcaire de Saint-Émilion, fut épargné par le gel. La récolte potentielle était abondante. Nous multiplîames les interventions en vert (dédoublage, suppression de la 3<sup>e</sup> grappe, éclaircissage, toilettage levant et couchant) pour limiter le rendement, aérer au maximum les grappes, homogénéiser la récolte et garantir la qualité. Toutes ces opérations étaient adaptées à chaque parcelle voire à certaines portions de parcelles.

L'été fut marqué par une sécheresse persistante (la pluviométrie moyenne était inférieure de 30% par rapport à la norme) et quelques épisodes caniculaires. L'argile et le calcaire, régulateurs hydriques naturels, garantirent un apport en eau régulier aux vignes de Bélaïr-Monange tout au long de cette période.

Quelques précipitations début septembre achevèrent la bonne maturité et la qualité du millésime. À la dégustation, les baies étaient gorgées de soleil et fraîches à la fois, avec d'intenses arômes de fruits noirs et bleus; les pellicules épaisses riches en tanins souples.

Les vendanges se déroulèrent du 15 au 30 septembre.