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 2008
83% Merlot - 17% 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 2008

Le vent du nord-est a une fois encore sauvé, à compter du 19 septembre, le millésime bordelais compromis par un été incertain.

L'hiver avait été pluvieux. Le printemps, après de rares gelées, le fut également rendant la floraison difficile et réduisant fortement, par la coulure, le volume de la récolte.

Juillet fut heureusement beau et chaud. Août et début septembre assez mornes. La deuxième quinzaine de septembre et le mois d'octobre sauvèrent le millésime.

Lorsque la nature est ainsi capricieuse, le travail de l'homme se trouve d'autant plus valorisé. Les décisions d'éclaircissage et la sélection des plus belles grappes furent fondamentales mais cruelles, vu la petite quantité restant sur pied. Les tables de tri optique livrèrent une vendange choisie.

C'est cependant grâce au petit nombre de grappes laissées sur pied que la maturité put être pleinement obtenue. Les vendanges eurent lieu du 13 au 21 octobre.

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