

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 2009

85% Merlot - 15% 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 2009

*« Patience, patience,
Patience dans l'azur!
Chaque atome de silence
Est la chance d'un fruit mûr ! »
(Paul Valéry, 1922)*

Une année météorologique quasiment parfaite. Après un hiver très froid, un printemps calme et humide permet un débourrement normal et une floraison homogène. L'été, chaud et ensoleillé, arrive au 5ème rang des étés les plus chauds depuis 1945, égal à 2005. Le soleil perdure jusqu'aux vendanges, à part un épisode pluvieux le 19-20 septembre.

Un des très grands millésimes des 60 dernières années, qui restera une référence par sa puissance et sa concentration naturelle. Vins puissants, sensuels, voluptueux.

Les vendanges se déroulèrent du 2 au 6 octobre.