

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 2010

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 2010

L'année 2010 débute pas un hiver froid et neigeux, retardant le débourrement. Au printemps, l'alternance des journées fraîches et clémentes a perturbé la floraison et entraîné parfois coulure et millerandage. L'été sec avec ses nuits fraîches a permis de maîtriser facilement la situation sanitaire et de maintenir un stress hydrique constant mais le plus souvent modéré, idéal pour la production de polyphénols et de précurseurs d'arômes. Les belles journées des mois de septembre et octobre ont favorisé la parfaite maturation des pellicules et pépins. Suite à l'été sec, la récolte est petite, inférieure en quantité à 2009 et 2008.

Malgré une belle sortie, la floraison difficile a demandé un nombre important d'interventions sur nos vignobles. Nous avons essayé tout au long de l'été de sélectionner les grappes les plus homogènes. Dans ce but, il nous a souvent fallu passer et repasser dans les rangs, chaque cep demandant des soins différents. L'application de nos vigneronnes et vigneron à vouloir manucurer la vigne fut récompensée par une récolte de grande qualité. Les vendanges eurent lieu de 2 au 9 octobre.