

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 2016**

92% Merlot - 8% 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 2016

*« Il a cueilli deux feuilles jaunes  
Gorgées de sève et de soleil »  
(Boris Vian)*

L'année climatique 2016 fut composée de deux parties distinctes. D'abord, un printemps doux et très arrosé avec une pluviométrie record (259 mm d'avril à juin, par rapport à 108 mm pour la même période en 2015). Une parenthèse ensoleillée en mai permit une floraison rapide et homogène. Le soleil fit son retour mi-juin, début d'une période sèche et ensoleillée qui se poursuivit jusqu'à mi-septembre.

Le temps chaud et sec qui s'installa pendant l'été induit des conditions de sécheresse. Les vignobles situés sur des sols ayant retenu le surplus hydrique du printemps, tels que le plateau calcaire de Saint-Émilion, furent épargnés.

Les travaux viticoles furent adaptés à la météo : travail nocturne des sols, afin de limiter l'impact de la chaleur et de la sécheresse, et une attention particulière à la canopée afin de maintenir une végétation suffisante pour protéger les raisins.

Le cycle végétatif ralentit pendant l'été, mais les pluies de mi-septembre assurèrent la pleine maturité du millésime. Au moment des vendanges, les baies étaient croquantes, gorgées de sucre et fraîches à la fois ; les pellicules riches de tanins doux, les pépins croquants.

Les vendanges se déroulèrent du 5 au 11 octobre.