

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**

Certifiée HVE 3  
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 2019**

96% Merlot - 4% 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 2019

*« L'été plus vaste que l'empire »  
- Saint-John PERSE*

Après un hiver plutôt doux, le printemps fut contrasté et si nous échappâmes de peu aux gelées le 13 avril, c'est la pluie du début juin qui, la première, influença le millésime. En effet, la floraison en souffrit et les grappes de Merlot comptaient 120 grains en moyenne (au lieu de 200 habituellement).

L'été, confirmant le réchauffement climatique, fut exceptionnellement chaud et ensoleillé, légèrement devancé cependant par 2018.

Saint-Emilion fut épargné du stress hydrique qui se fit sentir dès la mi-juillet sur certains terroirs grâce à ses sols calcaires. Par chance, le 26 juillet, nous reçûmes une pluie bienfaisante de 32 mm, enclenchant une véraison rapide et homogène. Ce fut le tournant qualitatif du millésime. Fin août les grains de Merlot pesaient environ 1,20 gramme (au lieu de 1,50 en moyenne) annonçant une concentration exceptionnelle mais de faibles rendements : -10% à Saint-Emilion.

Les vendanges par beau temps du 19 septembre au 3 octobre nous permirent de récolter des baies d'une très belle maturité.