

ANNONCE

BÉLAIR-MONANGE

SAINT-ÉMILION



APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

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 mois en barriques de chêne français
(30% neuves)

ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2014

98% Merlot - 2% Cabernet Franc

ANNONCE de BÉLAIR-MONANGE

2^{ème} vin de Château Bélaïr-Monange

Le Château Bélaïr, 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. En mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931, le cru fut rebaptisé à partir du millésime 2008 : **Château Bélaïr-Monange**.

Le Château Bélaïr-Monange est produit sur les sols les plus privilégiés de l'appellation : les parcelles calcaires du plateau, situées au plus haut point de Saint-Émilion, contribuent à la fraîcheur et la minéralité ; l'argile bleue des coteaux sud apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.

Suite à la restructuration de la propriété entamée dès l'acquisition, un autre vin réunissant les qualités intrinsèques du vignoble – minéralité, concentration de fruits rouges, équilibre et rémanence – s'est imposé : **ANNONCE DE BÉLAIR-MONANGE**. Produit en quantité très limitée depuis le millésime 2014, Annonce bénéficie de la même attention que le Grand Vin, tant à la vigne qu'au chai : une viticulture minutieuse, raisonnée et respectueuse de l'environnement, suivie de vendanges manuelles lorsque le raisin a atteint une maturité optimale. La vinification se déroule en cuves béton et inox, où la macération et l'extraction sont douces et mesurées afin de permettre au fruit de s'exprimer pleinement. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne Français.

Annonce est d'une grande amabilité dès son plus jeune âge, cependant quelques années de garde ou quelques heures de décantation seront largement récompensées.

MILLÉSIME 2014

*« Ripeness is all »
(Shakespeare, King Lear)*

Durant l'hiver 2013-2014 un flux sud-ouest a dominé notre région, apportant de nombreuses tempêtes, d'abondantes précipitations et une douceur exceptionnelle. Nous notons le débourrement dans nos vignobles le 23 mars. Le printemps doux et sec a permis une bonne floraison (du 24 mai au 2 juin) et une excellente pollinisation. L'été est marqué par une série d'orages violents. Ce temps chaud et humide favorise la pousse active de la vigne. La véraison se déroule du 25 juillet au 11 août à Saint-Émilion. À partir du 25 août le temps sec et très chaud s'établit jusqu'en octobre, assurant ainsi la qualité du millésime.

La végétation, entretenue par des conditions humides, a été luxuriante. Nous avons multiplié les interventions en vert adaptées à chaque parcelle (dédoublage, suppression de la troisième grappe, éclaircissage, effeuillage levant et couchant) pour limiter le rendement, aérer au maximum les grappes, homogénéiser la récolte et garantir la qualité. Les conditions climatiques exceptionnelles du mois de septembre (chaleur et sécheresse) ont permis de maintenir un bon état sanitaire. Les vendanges se déroulent du 16 septembre au 6 octobre. Nous avons opté pour des cuvaisons plus longues qu'à l'accoutumée, d'environ trois semaines, mais toujours dans des conditions d'extraction douces (fréquence et intensité des remontages, choix des températures).

Les vendanges se sont déroulées du 27 septembre au 8 octobre.