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 2015
95% Merlot - 5% Cabernet Franc

ANNONCE de BÉLAIR-MONANGE

2ème vin de Château Bélair-Monange

Le Château Bélair, 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 Bélair-Monange.

Le Château Bélair-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 2015

« Viens ! Le soleil te parle en paroles sublimes...»
Leconte de Lisle

L'hiver 2014-2015 est plutôt frais et pluvieux. Le printemps doux et sec a permis une bonne floraison rapide. L'été est marqué par une première période sèche et caniculaire, et une seconde plus fraîche et faiblement arrosée. Le retour de la chaleur fin août et début septembre assure la qualité du millésime.

Nous nous souviendrons de l'année 2015 par les caractères suivants : une belle sortie homogène avec des volumes de récolte à maitriser, et une nécessité de limiter l'impact de la chaleur et de la sècheresse par une grande attention à la canopée. Nos travaux en vert ont souvent été réduits au minimum afin de maintenir une végétation suffisante pour protéger les raisins.

La chaleur et la sècheresse caractéristiques du millésime 2015 ont favorisé un arrêt de croissance précoce de la vigne. Après véraison, le jus des baies s'est rapidement concentré, les acidités ont chuté par consommation d'acide malique lors des épisodes de fortes chaleurs. Aux premiers jours de septembre les raisins avaient atteint un excellent niveau de maturité technologique.

Après cet été caniculaire qui annonçait un millésime solaire comme 1990 ou 2003, le mois de septembre a été plus frais et légèrement arrosé, permettant une bonne fin de maturation phénolique, régulière et complète. Les raisins, présentant un fort potentiel qualitatif, ont été vendangés dans de belles conditions.

Établissements Jean-Pierre Moueix
54, quai du Priourat, BP 129 - 33502 Libourne CEDEX - Tel +33 (0)5 57 51 78 96 - Fax +33 (0)5 57 51 79 79
info@jpmoueix.com - www.moueix.com