

# 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 2016

97% Merlot - 3% Cabernet Franc

---

# ANNONCE de BÉLAIR-MONANGE

## 2<sup>ème</sup> 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 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 les sols argilo-calcaires de Bélaïr-Monange, 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.