

# 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 2017

100% Merlot

---

# 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 2017

*« J'ai hiberné dans mon passé  
Reviens le soleil de Pâques »  
- Guillaume Apollinaire*

L'hiver 2016-2017 fut sec et ensoleillé. Le printemps fut le troisième le plus chaud depuis 1900, exceptant quelques nuits froides les 27 et 28 avril qui entraînèrent des dégâts de gel sur certains terroirs. Le vignoble de Bélaïr-Monange, point culminant du plateau calcaire de Saint-Émilion, fut épargné par le gel. La récolte potentielle était abondante.

Nous multiplâmes les interventions en vert (dédoublage, suppression de la 3<sup>e</sup> grappe, éclaircissage, toilettage levant et couchant) pour limiter le rendement, aérer au maximum les grappes, homogénéiser la récolte et garantir la qualité. Toutes ces opérations étaient adaptées à chaque parcelle voire à certaines portions de parcelles.

L'été fut marqué par une sécheresse persistante (la pluviométrie moyenne était inférieure de 30% par rapport à la norme) et quelques épisodes caniculaires. L'argile et le calcaire, régulateurs hydriques naturels, garantirent un apport en eau régulier aux vignes de Bélaïr-Monange tout au long de cette période.

Quelques précipitations début septembre achevèrent la bonne maturité et la qualité du millésime. À la dégustation, les baies étaient gorgées de soleil et fraîches à la fois, avec d'intenses arômes de fruits noirs et bleus; les pellicules épaisses riches en tanins souples. Les vendanges se déroulèrent du 15 au 30 septembre.