

HAUT ROC BLANQUANT

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

100% Merlot

HAUT ROC BLANQUANT

3^{ème} 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.

Les vins du Château Bélair-Monange jouissent d'un suivi sur-mesure : une viticulture méticuleuse entreprise dans le plus grand respect de la nature, des raisins récoltés à la main seulement lorsqu'ils ont atteint une maturité optimale... Les vinifications s'opèrent en cuves béton et inox, où la macération et l'extraction sont avant tout douces et mesurées afin d'offrir au fruit sa plus noble expression. Les vins sont ensuite élevés en barriques de chêne Français.

HAUT ROC BLANQUANT, le 3^{ème} vin de la propriété, porte le nom d'une parcelle historique du vignoble de Bélair-Monange. Produit en quantités très limitées depuis le millésime 2014, Haut Roc Blanquant est issu d'une sélection attentive des raisins alliant charme et élégance et offrant un plaisir immédiat. Brillant, souple, délicieux dès son plus jeune âge, Haut Roc Blanquant exprime le raffinement de ce terroir privilégié sur un ton fruité, charmant, vibrant, d'une grande buvabilité.

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 maîtriser, et une nécessité de limiter l'impact de la chaleur et de la sécheresse 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 sécheresse 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.