

CHÂTEAU  
**BÉLAIR  
MONANGE**  
PREMIER GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION



---

**APPELLATION**

Saint-Émilion Grand Cru

**CLASSEMENT**

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé

**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**

16-18 mois en barriques de chêne français  
(50% neuves)

**ASSEMBLAGE DU MILLÉSIME 2014**

88% Merlot - 12% Cabernet Franc

---

# CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

## PREMIER GRAND CRU CLASSÉ

Le Château Bélaïr-Monange, 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 situé sur le plus haut point du plateau calcaire de Saint-Émilion.

La nouvelle équipe, forte de sa longue expérience, s'attaqua immédiatement à une rénovation complète du cru. Une attention toute particulière au vignoble lui permit de vendanger dès ces premiers millésimes un raisin d'une très grande qualité. En mémoire de Anne-Adèle Monange, mère de Jean-Pierre Moueix et première femme de la famille établie à Saint-Émilion en 1931, Château Bélaïr fut rebaptisé à partir du millésime 2008: Château Bélaïr-Monange.

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

---

## 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.