

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



APPELLATION

Saint-Émilion Grand Cru

CLASSEMENT

1^{er} 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 2015

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 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 étant effectués en fonction des conditions climatiques, ils ont souvent été réduits au minimum afin de maintenir une végétation suffisante pour protéger les raisins.

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 du 23 au 30 septembre.