

# CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

## SAINT-ÉMILION

Sur le plateau calcaire, Bélaïr est plus qu'un domaine, c'est un village, une famille, un patrimoine. Sur cette terre millénaire, l'agriculture ne peut se concevoir autrement que dans le plus grand respect.

**O**n ne transforme pas un tel paysage, on l'accompagne, on l'habite, on l'écoute, on le nourrit, on se met à son service. Non pas seulement qu'il soit classé au Patrimoine mondial de l'Unesco ou que la vigne y soit présente depuis des siècles, c'est surtout qu'il ne peut en être autrement dans l'esprit des Moueix. Question de respect. Et le respect pour eux n'a jamais été un vain mot. Le plateau de Bélaïr-Monange pourrait résumer à lui seul l'âme de Saint-Émilion, ses mystères, ses sources souterraines, ses carrières creusées sur des kilomètres, son énergie minérale, sa force tellurique. Alors chaque geste est pesé, chaque décision mûrement réfléchie, chaque produit choisi et dosé pour la santé de tous et la pérennité des lieux.

Édouard Moueix vient à nous, bottes aux pieds et casque de chantier sur la tête. Son grand œuvre touche enfin à son terme. À vrai dire, son grand œuvre est déjà avéré : avoir porté Bélaïr-Monange en une petite décennie au sommet de son appellation. Pour le reste, le chantier c'est celui de cet incroyable chai que l'on croirait avoir toujours connu tant il se fond dans le plateau avec cette blondeur évoquant la pierre alentour. Pas d'agressivité, pas d'arrogance, pas d'effet inutile : « *Il évoque une maquette posée là, dans le paysage. C'est une extension semi-enterrée d'un bâtiment existant dont l'on a en quelque sorte étiré le toit vers le sud.* » La vue depuis la salle de dégustation y sera à couper le souffle. Le duo d'architectes Herzog & de Meuron, qui a déjà signé pour la famille le chai de Dominus dans la Napa Valley, y a pourvu. Mais au-delà de l'esthétique, c'est l'environnement qui fut le maître mot : « *Avec en tête les carrières qui nous entourent, nous avons pensé le lieu comme un bâtiment minéral respirant naturellement, une autogestion intelligente des températures et des flux d'air naturels.* »

Sans trompette ni tambour, ici l'approche a toujours été durable : pour transmettre ce que l'on a reçu certes mais surtout pour des sols vivants aux racines profondément ancrées.

### CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE 2019

« *Ce vignoble ne cesse de nous surprendre. Avec 2019 où l'ensemble du plateau est en production et le jeu des replantations désormais intégré, on atteint un idéal tel qu'envisagé et imaginé il y a dix ans. Puissance et élégance contenues par une tension minérale qui offre à tous les âges du vin une sapidité essentielle.* »

« *Notre famille vit dans le château, nos enfants jouent dans les vignes, nos équipes sont logées dans les maisons du plateau. Jamais cette terre n'a vu de désherbant sous notre magistère. Les sols sont travaillés, les parcelles connaissent de longues jachères avec des couverts végétaux en guise d'engrais verts : moutarde, orge, avoine, lotier corniculé, féverole... Nous ne plantons pas les parties pentues pour qu'elles accueillent une réserve de vie naturelle. Les murets sont préservés, ils abritent les lapins tandis que les chauves-souris sont nombreuses dans les carrières.* » Le plateau de Bélaïr-Monange est cerné par une ceinture de chênes verts et les plantations de fruitiers et de haies sont à l'ordre du jour. Et bien sûr, au-delà du vignoble, on agit à tous les stades de la production, de la consommation d'eau au recyclage des déchets en passant par le poids du flacon. « *Contrairement au cliché sur Bordeaux mauvais élève, notre appellation est avant-gardiste, seule à avoir imposé un engagement d'agroécologie avec la norme HVE, véritable force de persuasion pour pousser le plus de domaines possible à aller vers le bio...* »

Sur son plateau calcaire historique jouxtant Ausone et la cité médiévale, Édouard Moueix se doit de prendre de la hauteur. D'avoir un pas d'avance. Il l'a bel et bien eu lorsqu'il a imaginé – dans l'étonnement général – l'intérêt de fondre le vignoble voisin de Magdelaine, niché entre Ausone et Canon, dans celui de Bélaïr-Monange en 2012 pour donner naissance au vin tel qu'il apparaît aujourd'hui : grandissime. « *L'intégralité du plateau et de nos divers terroirs – sol calcaire du plateau, argilo-calcaire des terrasses et argiles bleues des côtes – est enfin là dans le vin à partir du millésime 2019, avec notamment l'apport des cabernets francs issus de sélections massales des côtes argileuses.* » Velouté de texture posé sur une arête minérale éblouissante, 2019 vous prend la main pour ne plus la lâcher et vous transporter sur ce plateau où le génie des hommes a su s'unir à celui de la terre. / **ORIANNE NOUAILHAC**



Édouard et  
Kelley Moueix