

Château BÉLAIR-MONANGE

Premier Grand Cru Classé

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
Age 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 & béton thermo-régulées Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	16-18 mois en barriques de chêne (50% neuves)

Historique

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 ce premier millésime 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.

En 2012, l'Institut National des Appellations d'Origine confirme le classement des Châteaux Magdelaine et Bélaïr-Monange au rang de Premiers Grands Crus Classés avant d'entériner la fusion des deux vignobles sous une seule entité portant le nom de 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 apporte intensité, longueur, et une élégance unique au cru.