

JEAN-PIERRE
MOUEIX
GRANDS VINS



CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE
SAINT-ÉMILION PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
2025

UN TERROIR ET UNE HISTOIRE UNIQUES

Situé au point culminant du célèbre plateau calcaire de Saint-Émilion, le Château Bélaïr-Monange possède une longue histoire, remontant à l'époque romaine. En 1850, il était déjà classé comme le premier vin de Saint-Émilion par Cocks & Féret, alors référence incontournable des vins de Bordeaux. Le Château Bélaïr-Monange réunit les terroirs parmi les plus exceptionnels de Saint-Émilion. Le calcaire des parcelles situées sur le plateau confère fraîcheur, minéralité et une délicate persistance aromatique, tandis que l'argile bleue des coteaux apporte intensité, longueur et élégance.

UNE RENAISSANCE PORTÉE PAR LA FAMILLE MOUEIX

Depuis l'acquisition du vignoble par les Ets. Jean-Pierre Moueix en 2008, l'objectif unique a été de restituer au cru son rang historique légitime. Rebaptisé Château Bélaïr-Monange, le domaine a fait l'objet d'un vaste programme de rénovation, comprenant le renforcement de ses carrières souterraines et la replantation de ses parcelles historiques du XIXe siècle.

UNE EXPRESSION ARCHITECTURALE VISIONNAIRE

Un nouveau chai, conçu par Herzog & de Meuron, a été achevé en 2023. Témoignage de l'histoire pluriséculaire de Saint-Émilion, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, il s'intègre harmonieusement dans son environnement. Il marque l'ultime étape de la renaissance de cette propriété emblématique.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

26 hectares

TYPES DE SOLS

Calcaire à Astéries sur le plateau.
Argile bleue sur calcaire dans les côtes.

ASSEMBLAGE

98 % Merlot
2 % Cabernet Franc

VITICULTURE

Certifiée HVE 3.
Viticulture adaptative

VENDANGES

Manuelles
Double tri: manuel et optique

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées. Macérations douces et contrôlées.

ÉLEVAGE

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

DATES DE VENDANGES

Du 4 au 19 septembre

