



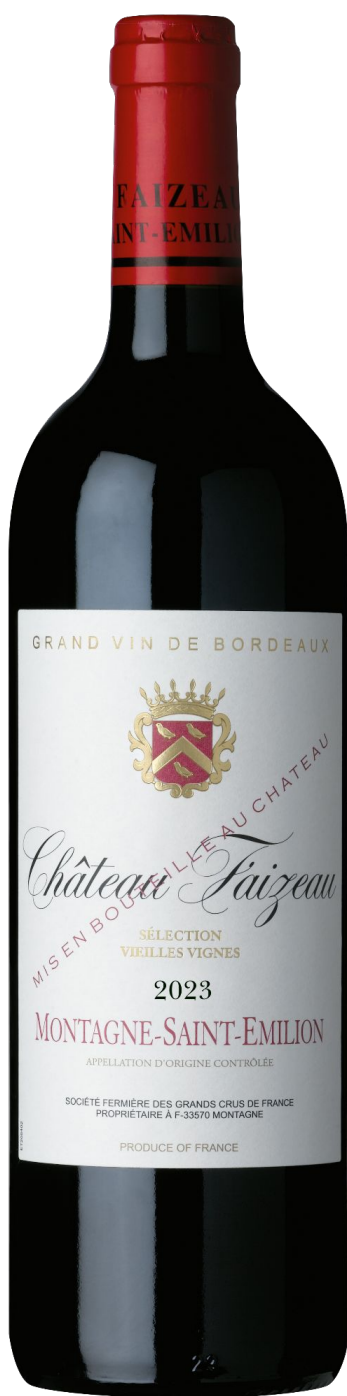
*Château Faizeau*

MONTAGNE-SAINT-EMILION

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Faizeau signifie « petite faize », en référence à l'abbaye bénédictine de Faize située à proximité de la propriété, qui possédait, entre autres, des vignes à Pauillac et Saint-Émilion. Érigé sur les pentes du tertre de Calon, point culminant du Libournais, le Château est l'un des plus anciens terroirs à vocation viticole du bordelais. En effet, il figurait déjà au XVIII<sup>ème</sup> siècle sur la carte de Belleyne.

Le vignoble de Château Faizeau est de grande qualité et jouit d'un magnifique terroir. Situé sur un plateau orienté Est/Ouest, il bénéficie de longues périodes d'ensoleillement tout au long de la journée. Les 12 hectares d'un seul tenant sont composés d'un terroir argilo-calcaire avec, ici ou là, des sables éoliens. Pendant l'été, les vignes sont effeuillées et éclaircies afin de contrôler les rendements et la vigueur. Depuis 2010, Château Faizeau s'appuie sur les conseils des équipes de l'œnologue Michel Rolland, afin d'optimiser le potentiel de son terroir exceptionnel.



## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce Montagne-Saint-Émilion offre une robe dense et limpide. Au nez, il exhale d'agréables notes de fruits noirs frais. En bouche, l'attaque est nette et ample. Une légère tension s'accompagne de tannins présents, mais enrobés. Belle longueur en fin de bouche.

Ce Château Faizeau 2023 se révèle puissant, et sur la fraîcheur.

## CHÂTEAU FAIZEAU MONTAGNE-SAINT-ÉMILION AOP

### LE DOMAINE

#### PROPRIÉTAIRE

Famille Helfrich

#### CONSULTANT

Julien Viaud, Rolland & Associés

#### RESPONSABLE TECHNIQUE

Vincent Cachau

#### RESPONSABLE EXPLOITATION

Sébastien Villenave

### MODE DE CULTURE

Château Faizeau est certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3) depuis le millésime 2019.

### LE VIGNOBLE

#### SURFACE TOTALE

**11** Ha

#### SURFACE EN PRODUCTION

**11** Ha

#### ENCÉPAGEMENT

**93%** Merlot  
**7%** Cabernet-Franc

#### DENSITÉ DE PLANTATION

**6666** pieds/Ha

#### ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

**24** ans

#### TERROIR

Sablo-limoneux et limons argilo-sableux. Sous-sol : molasses du fronsadais recouvertes de sables et d'argiles carbonatées

### VINIFICATION, ÉLEVAGE & ASSEMBLAGE

#### VINIFICATION

Sélection parcellaire. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées avec extraction douce et macération par infusion.

#### ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne, 50% neuves – 50% d'un vin

#### ASSEMBLAGE

100% Merlot

### PRODUCTION

#### VENDANGES

Manuelles triées, du 11/09/2023 au 30/09/2023

Rendement : 56 hl/Ha

Production : 60 000 bt

### CLIMATOLOGIE

Le millésime 2023 a été façonné par des conditions météorologiques changeantes. Après un automne relativement doux et un hiver dans la moyenne, le printemps a été chaud et humide, surtout en avril. L'été a été irrégulier, avec des pluies fréquentes en juin, un juillet relativement sec, et des températures caniculaires en août, ponctuées de quelques pluies bienvenues. Cependant, un été indien salvateur a transformé le millésime. Les conditions idéales de septembre ont permis une maturation optimale des raisins et des vendanges sereines, bien qu'étalées dans le temps.

### DONNÉES TECHNIQUES

|           |         |     |     |             |
|-----------|---------|-----|-----|-------------|
| ALCOOL    | ACIDITÉ | PH  | IPT | ANTHOCYANES |
| 14,5% vol | 3,7 g/L | 3,5 | 85  | 700 mg      |

famille  
**HELFRICH**  
Propriétaire • viticulteur

**CRUS & DOMAINES**  
de FRANCE

MAISON DE GRANDS VINS À BORDEAUX

34 Cours du Maréchal Foch, 33000 BORDEAUX – [www.crusetdomainesdefrance.com](http://www.crusetdomainesdefrance.com)