

En 2012, PROMU
Saint-Émilion Grand Cru Classé



Superficie :

18 hectares d'un seul tenant

Cépages :

50% de Cabernet Franc,
45% de Merlot, 5% de Malbec

Âge des vignes :

45 ans

Rendement :

26hl / ha

Production :

55 000 bouteilles

2010

CHATEAU JEAN FAURE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

AU CŒUR D'UN TERROIR MYTHIQUE

Situé au cœur du terroir mythique des Premiers Grands Crus Classés de Saint-Émilion, CHATEAU JEAN FAURE a pour voisins le prestigieux Château Cheval Blanc et à moins de 500 m le Château Figeac.

Vignoble historique de 18 ha d'un seul tenant, CHATEAU JEAN FAURE s'enracine sur un magnifique terroir d'argile et de crasses de fer. Le vignoble se compose d'une dominante de Cabernet franc (50%).



- 1 · Château Cheval Blanc
- 2 · Château La Dominique
- 3 · Château Jean Faure

2010 : LE GRAND MILLÉSIME DES GRANDS TERROIRS

La floraison perturbée par un début de printemps froid a provoqué une forte coulure entraînant des rendements faibles mais une belle concentration! Un beau printemps, un magnifique été, très sec mais pas trop chaud, et un bel automne ont marqué ce millésime.

L'argile avec crasse de fer de Jean Faure a permis aux vignes de passer sans encombre la période de sécheresse sans stress hydrique ni blocage de maturité. Ces facteurs positifs ont favorisé la maturité précoce des tanins de pépins, annonçant des tanins puissants et ronds. La maturité des pellicules et des arômes s'est faite tout en douceur.

Vendange des Merlots du 30 septembre au 12 octobre, des Malbecs le 15 octobre et des Cabernets francs le 21 et 22 octobre. Le millésime 2010 se caractérise par des vins d'une grande fraîcheur, aromatiques et concentrés. La grande année des Cabernets francs !

VITICULTURE

Après un drainage de l'ensemble du vignoble (dès 2004) et la reprise des labours pour favoriser l'enracinement en profondeur, Château Jean Faure franchit une étape vers le BIO et décide en 2007 d'arrêter tout désherbant chimique.

Priorité à la sauvegarde de la vie des sols et au respect de la plante.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendanges manuelles en cagettes. Vinification 100% baies entières. Pigeage manuel. 40% en barriques et demi muid neufs, 40% en barriques d'un vin, 20% en foudres d'un vin pendant 18 mois.