

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 :
29hl / ha

Production :
55 000 bouteilles

2011

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

VENDANGES 2011: LES CABERNETS FRANCS, LES GAGNANTS DU MILLESIME

Année précoce, climatologie folle!! Après un printemps chaud et sec, la pluie du mois de juillet fut providentielle. Septembre débuta par une semaine pluvieuse suivie d'un exceptionnel été indien.

L'argile du terroir de Château Jean Faure permit à la vigne de passer sans encombre la période de sécheresse.

Les Cabernets Francs, amateurs de chaleur et d'un régime hydrique modéré, ont vécu des conditions optimales apportant puissance, structure et élégance au millésime 2011. Ils représentent 60 % de l'assemblage du Château Jean Faure 2011.

Vendange des Merlots du 19 au 26 septembre et des Cabernets Francs du 4 au 6 octobre.

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.