

2013

CHÂTEAU JEAN FAURE

GRAND CRU CLASSÉ

SAINT-ÉMILION

AU CŒUR D'UN TERROIR MYTHIQUE

Situé au cœur du terroir mythique des Premiers Grands Crus Classés de Saint-Émilion, CHÂTEAU 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, CHÂTEAU 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

2013 : TARDIF, CONTRASTÉ, STRESSANT ET FAIBLE EN VOLUME

Après un débourrement satisfaisant avec une sortie homogène des grappes, le printemps froid et humide entraîna une floraison longue et tardive suivie d'un important millerandage sur les vieilles vignes. Les conditions favorables de juillet et août permirent de rattraper une partie du retard avec des véraisons s'étalant du 10 au 20 août. Septembre, chaud et humide accompagné de foyers de botrytis a perturbé le rythme des vendanges. 2013 aura nécessité un travail constant à la vigne :

- Effeillage de la floraison des 2 faces pour limiter l'humidité sur la grappe
- Des vendanges en vert malgré le fort millerandage pour aérer les raisins
- Un tri à la vigne depuis le 25 septembre pour éliminer les foyers de botrytis.

Cependant, ce travail minutieux associé au terroir précoce de Jean Faure et aux faibles rendements (15 hl/ha) ont conduit à une maturité correcte. La vinification très douce en baies entières promet un 2013 sur le fruit, tendu et précis.

LA TRACTION ANIMALE : RÉAPPRENDRE UN NOUVEAU METIER

2014-2015 : Priorité à la vie des sols : on arrête le labour mécanique et les 18 hectares passent progressivement en labour à cheval avec nos 3 chevaux.

2016 : Château Jean Faure maîtrise l'ensemble des pratiques culturales par le cheval (labour mais aussi traitement, rognage..) tout en lui assurant une parfaite sécurité.

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.



Superficie :

18 hectares d'un seul tenant

Cépages :

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

Âge des vignes :

45 ans

Rendement :

15hl / ha

Production :

30 000 bouteilles