

SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU
JEAN FAURE
GRAND CRU CLASSÉ



INSPIRÉ PAR LA NATURE

GRAND CRU CLASSÉ ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DOSSIER DE PRESSE



“

Élaborer des grands vins,
c'est préserver les grands équilibres
de la nature que le savoir-faire
des hommes reflète.

”

Olivier DECELLE

Grand cru classé de Saint-Émilion, le Château Jean Faure est singulier par son encépagement historique de 60% en cabernet franc, au voisinage immédiat du Château Cheval Blanc, du Château Figeac, et des crus de Pomerol. Les vignes du Château Jean Faure, où vivent les propriétaires Anne et Olivier Decelle, sont cultivées en agriculture biologique (certifié AB depuis le millésime 2017). La pratique d'une viticulture biologique et biodynamique est ici une éthique : il s'agit de sauvegarder les sols, préserver la terre, protéger le vivant, pour assurer un équilibre harmonieux. Jean Faure est un domaine sur lequel la faune, la flore et les hommes agissent les uns pour les autres, les uns avec les autres.



UN CLASSEMENT HISTORIQUE

Premier cru historique, figurant dès le milieu du 18^{ème} siècle sur la première cartographie des grands terroirs de Bordeaux, Château Jean Faure a traversé les époques avec constance : déjà constitué de 10 hectares au 16^{ème} siècle, sa superficie (17 hectares) n'a pas changé depuis le milieu du 19^e. Il est cité dans toutes les éditions successives de l'incontournable bible des vins de Bordeaux éditée par les Éditions Féret, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite* par Charles Cocks et Édouard Féret.

Chronologie du classement

- 1526** - Création du domaine de Jean Faure
- 1868** - Jean Faure est situé entre les 1^{ers} et 2^{èmes} crus de Saint-Émilion, au même titre que Figeac, dans la 2^{ème} édition.
- 1893** - Dans la 6^{ème} édition, le Château Jean Faure passe 1^{er} cru de Saint-Émilion. Le Féret y reconnaît la très grande qualité du terroir et du vignoble : « *Le domaine de Jean Faure présente diverses natures de sols où l'on rencontre dans les proportions les plus heureuses pour la culture des vignes, des terres légères siliceuses et des terres fortes graveleuses et caillouteuses, reposant sur un fond d'altos ferrugineux (...)* ».
- 1955** - 1^{er} classement de Saint-Émilion : **Château Jean Faure est nommé Grand Cru Classé des crus de Saint-Émilion.**
- 1969** - 2^{ème} classement : **Château Jean Faure est confirmé Grand Cru Classé.**
- 1986** - 3^{ème} classement : **L'éclipse.** Château Jean Faure ne fait plus partie des Grands Crus Classés en raison d'une gestion très approximative.
- 2004** Anne et Olivier Decelle rachètent le Château Jean Faure avec la volonté d'y vivre et de refaire vivre ce cru dans le paysage de Saint-Émilion.
- 2012** Le 6 septembre 2012, la commission de classement des vins de Bordeaux nomme Château Jean Faure Grand Cru Classé.
- 2014** Début de la conversion en agriculture biologique.
- 2017** Château Jean Faure obtient la certification AB.

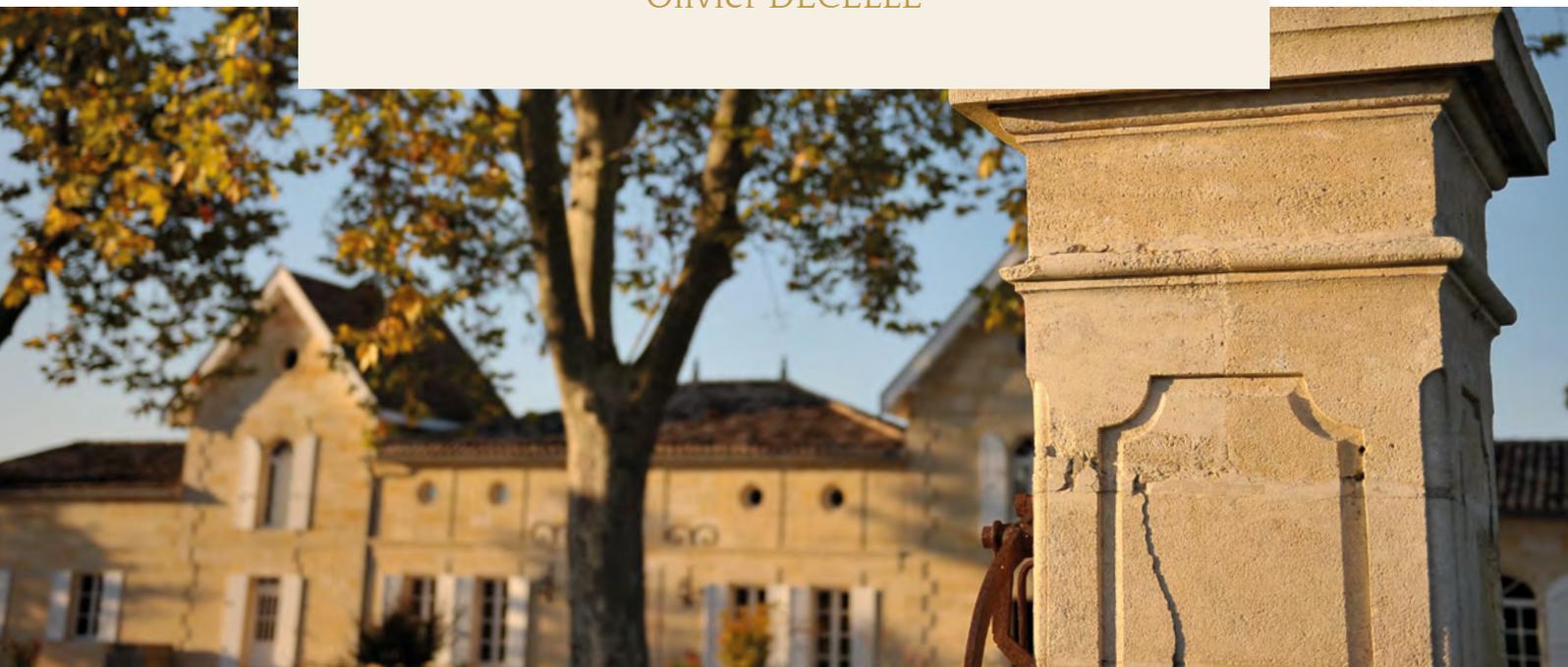
LE PAYSAGE HISTORIQUE EN HÉRITAGE

La chartreuse du 18^{ème} siècle a été restaurée en conservant l'esprit du lieu et son architecture historique. Les exploitations viticoles de la Gironde respectaient alors toutes le même type d'organisation : une chartreuse basse qui constituait la maison de maître et des bâtiments d'exploitation attenants. Des enrichissements furent apportés à Jean Faure au cours des siècles suivants : une nouvelle maison de maître, plus vaste a été construite au début du 19^e et deux pavillons ont été ajoutés à la chartreuse à la fin du 19^{ème} siècle.

Aujourd'hui à Jean Faure, il s'agit de respecter l'harmonie du paysage naturel, et d'intégrer le domaine dans son héritage culturel et dans son patrimoine historique.

« Lorsque viendra le temps du nouveau chai, si le dernier cri de la modernité sera poussé, il ne s'entendra que souterrain, le chai enterré respectera le paysage qui nous a été légué. Nous avons fait de même lors de la rénovation de la chartreuse, en laissant intact ce que nous avons trouvé. »

Olivier DECELLE



« NOUS HABITONS UN MONDE VIVANT »

La culture des espèces végétales (plus d'une centaine) – la vigne, les arbres, les plantes, le potager – et la vie des espèces animales (une soixantaine recensée à ce jour) contribuent ensemble à l'équilibre général de la propriété. La polyculture à Jean Faure est perçue comme un moyen efficace de lutter contre les maladies, et ces interactions entre toutes les formes de vie, le socle de son équilibre. Le domaine pilote d'ailleurs un programme de préservation et de construction d'un paysage vivant et à ce titre réintroduit des espèces historiques – pommiers, abricotiers, etc. – aujourd'hui disparues du territoire Saint-Émilionnais.

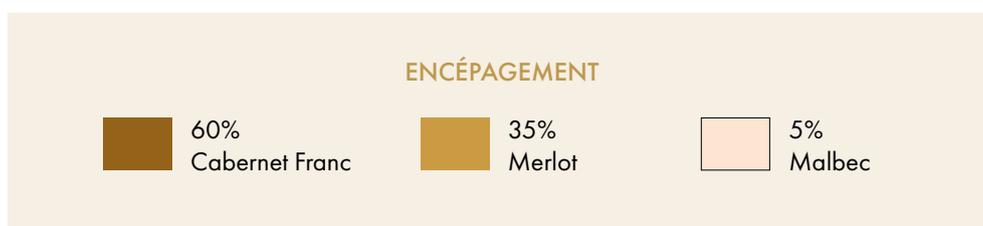
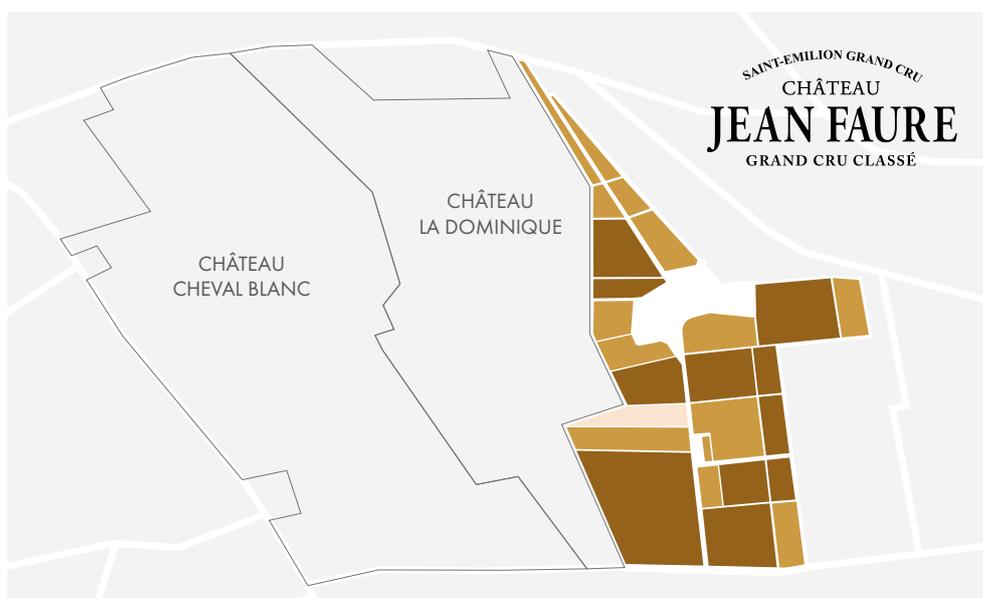
**« Nous avons planté des haies,
des arbres, des variétés que
nous retrouvons. Le chant des
passereaux, le cri du milan,
le hullement de la chouette
s'entendent à nouveau chez nous.
Nous habitons un monde vivant. »**

Olivier DECELLE



LA FORCE D'UN TERROIR D'ARGILE

Les grands terroirs du secteur Figeac, où se situe Château Jean Faure, ont fait l'objet de nombreux commentaires, notamment des professeurs Henri Enjalbert et Kees Van Leeuwen. Ces travaux ont été complétés dès 2011 par une étude spécifique du terroir de Jean Faure par Xavier Choné.



Le Château Jean Faure s'enracine sur un magnifique terroir d'argile et de crasses de fer composé d'une large dominante de cabernet franc (60%). Xavier Choné, ingénieur agricole et docteur en œnologie a réalisé une étude pédologique d'envergure en faisant effectuer plus de 30 sondages. Il résume ainsi la géologie et le relief du vignoble de Château Jean Faure :

« 80 % de la surface du vignoble de Château Jean Faure présente un sous-sol avec des horizons très argileux apparaissant de 30 à 100 cm de profondeur. Les fosses pédologiques ont montré un enracinement pouvant s'installer de 150 à 200 cm de profondeur selon la compacité du sous-sol. »

Ces formations très argileuses sont constituées d'argile lourde, d'argile limoneuse et d'argile sableuse. La structure des sous-sols argileux, souvent compacte, possède l'avantage de limiter le développement racinaire et la vigueur de la vigne. Les remontées d'eau par capillarité à travers l'argile permettent à la vigne de se maintenir jusqu'aux vendanges. Et ce, même en cas de contraintes hydriques précoces ; et c'est d'autant plus vrai sur des vieilles vignes de plus de 40 ans. Dans ces conditions, le blocage de la vigne par contrainte hydrique est évité.





RECRÉER UN SOL VIVANT

Après le drainage de l'ensemble du vignoble (dès 2004) et la reprise des labours pour favoriser un enracinement en profondeur, Château Jean Faure franchit une première étape vers la viticulture biologique et décide d'arrêter tout intrant chimique. En 2004, avec l'aide de Lydia et Claude Bourguignon, Jean Faure donne la priorité au développement de la vie microbienne des sols, à la biodiversité de la faune et la flore, et au respect de la physiologie de la plante. Le labour mécanique est repris, l'enherbement pour réguler la vigueur de la vigne est préféré, des principes de taille très rigoureux sont adoptés. Diminuer les interventions en vert, toujours traumatisantes pour la plante, améliore ainsi la qualité de maturation.

LE CHOIX EXIGEANT DE LA VITICULTURE BIOLOGIQUE

**« C'est la nature qui détermine nos actions
chaque année, et nous nous y adaptons. »**

Marie-Laure LATORRE

Château Jean Faure a été certifié AB en 2017. Avec conviction et pragmatisme, les équipes de Château Jean Faure conduisent une viticulture biologique douce et rayonnante. Celle-ci requiert au quotidien beaucoup de vigilance, de surveillance : renforcer les défenses naturelles de la plante, travailler en amont afin d'avoir à traiter le moins possible. Dans une démarche biodynamique (conversion en 2020), ils utilisent des réparations organiques, des espèces végétales multiples, des tisanes naturelles de plantes, le travail manuel. Tout s'organise autour de l'espace naturel, en harmonie avec le rythme des saisons, le calendrier lunaire et le souffle des bêtes.

**« La chaux, les tisanes de compost, les huiles
essentielles, les écorces d'orange pour brûler
le mildiou sont autant de recettes naturelles qui
renforcent les défenses immunitaires du plant. »**

Daniel DUCLOS, chef de culture





A close-up photograph of a bunch of dark blue grapes, likely Cabernet Franc, with a white rectangular text box centered over the middle. The grapes are in sharp focus, showing their individual round shapes and the fine texture of their skin. The background is a soft, out-of-focus green, suggesting a vineyard setting.

60% DE CABERNET FRANC

La vigne d'âge moyen de 40 ans est composée de 60% de cabernet franc, 35 % de merlot et 5% de malbec.

Cette dominante de cabernet franc comme ses prestigieux voisins Château Figeac et Cheval Blanc est quelque peu atypique sur la rive droite. Particulièrement adapté aux sols argileux, le cabernet franc apporte une complexité supplémentaire et possède une grande aptitude au vieillissement.

Les vieilles vignes de merlot constituent à Château Jean Faure un patrimoine végétal rare par leur diversité. Leur ancienneté leur permet de puiser leurs ressources au cœur de l'argile sans craindre de stress hydrique. Le malbec apporte de la puissance et une note épicée au cru.

VINIFICATION, LE RESPECT EXTRÊME D'UN RAISIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Tout est mis en œuvre au vignoble pendant le cycle végétatif, puis au moment de la récolte, pour révéler la typicité du terroir. L' exigence du tri, le procédé de vinification et d'élevage dans le pur respect du raisin cultivé en bio permettent de produire des vins aux parfums intenses, à la structure droite et aux tanins élégants.

Les vendanges se font manuellement et en cagettes.

La double ligne de tri permet de faire un tri de finition sur baies pour une sélection très précise de la récolte.

La vinification sans sulfites

Les phases préfermentaires fraîches sont privilégiées pour favoriser l'éclat des arômes. Le départ en fermentation se fait naturellement sans ajout de levures. Au cœur de la **fermentation alcoolique**, l'extraction est réalisée par un pigeage manuel, pour construire des vins sur la longueur. L'achèvement de la structuration du vin se poursuit lors de la macération post fermentaire en infusion, à température modérée 28-30°C.

Le temps de cuvaison est allongé à 5 semaines environ.

L'assemblage du grand vin est réalisé de façon précoce, dès le mois de décembre ou janvier afin de fondre les vins. Ils sont élevés en masse, déjà assemblés, à 30% dans des foudres de 12hl, à 20% dans des cuves béton. Les 50% restants sont élevés en barriques – 30% neuves et 20% d'un vin.



UNE ÉQUIPE ENGAGÉE

De famille bordelaise, ingénieure agronome et œnologue, **Marie-Laure Latorre** prend en main le destin de Jean Faure en 2018. Elle défend avec passion les vertus du bio et de la biodynamie et porte l'ambition de mener le domaine à son plus haut niveau de qualité.

Elle s'entoure d'une équipe hautement compétente, un chef de culture, **Daniel Duclos**, champion de taille et féru de biodiversité, un maître de chai, **Louis Gadais**, œnologue originaire de la Loire qui partage la recherche de fraîcheur et de pureté. Leur objectif à tous : mettre leur savoir-faire et leur amour de la nature au service du grand terroir de Jean Faure.





LES VINS DE JEAN FAURE

Appuyé sur un fruit frais parfaitement préservé, le vin de Château Jean Faure déroule une trame longiligne et racée, toujours sertie de fraîcheur, portée par un relief et un dynamisme franc. Des tanins fermes dans sa jeunesse, une chair juteuse, un fruit vibrant déployant toute l'intensité du floral et des fruits rouges, une assise imposante sans rudesse trouvent avec le temps leur parfait calage. Le cru s'affirme ainsi avec raffinement et élégance, cadencé par un élevage harmonieux.

LA VERTICALE DE JEAN FAURE

CHÂTEAU JEAN FAURE 2010

La bénédiction

D'une très belle couleur, ce vin exprime au nez une franche maturité de fruit. La bouche est généreuse, raffinée et se distingue par une structure élégante et racée.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2011

L'affirmation

La trame est bien dessinée, d'une élégante précision. Ce 2011 plein d'éclat est porté par une grande fraîcheur acidulée, dans un registre floral et aérien.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2012

La consécration

Dans ce millésime, le merlot confère au vin une touche crémeuse, un équilibre dans la fraîcheur percutante du cabernet. Le vin présente une délicatesse vivante, une allonge droite et épicée.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2014

La confirmation

La trame fraîche et puissante des cabernets, la suavité des merlots et les épices du malbec propulsent le cru dans une dimension de grande sève. C'est la première année de conversion vers l'agriculture biologique.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2015

La jubilation

Florale et terrienne à la fois, la saveur est dominée par l'expression tendue des vieux cabernets francs. Le vin est vin racé, vertical, plein de fraîcheur et d'un fruité lumineux.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2016

La révélation

Beaucoup de naturel et d'équilibre dans ce vin dominé par l'expression des cabernets francs. Le corps est délié ; les tanins élégants articulent une longue finale séveuse et parfumée.

CHÂTEAU JEAN FAURE 2018

Les extrêmes

Un nez subtil, gourmand. Une bouche droite, de très beaux tanins ciselés, un toucher de bouche cristallin, une finale aérienne, d'une fraîcheur menthée.





L'ŒNOTOURISME À JEAN FAURE

« Habiter un monde vivant » : nos convictions environnementales au cœur de l'accueil

C'est dans cet état d'esprit que Jean Faure reçoit : le travail viticole, la conduite de la vigne, les pratiques en biodynamie, nos convictions en terme de biodiversité, sont au cœur des visites qui sont proposées.

Trois types de visites :

VISITE-DÉCOUVERTE

Visite des parcelles, du cuvier, du chai - Dégustation de 2 vins
1h – 12€.

JEAN FAURE À TRAVERS LES ANNÉES

Visite des parcelles, du cuvier, du chai - dégustation de 4 vins
1h15 – 18€.

VISITE-BIO « LA NATURE FAIT SENS »

Au cœur du vivant – découverte des pratiques de l'agriculture et de la biodynamie, des méthodes déployées pour maintenir la biodiversité (faune, flore) – dégustation de 3 vins
1h30 – 25€.





MARIE-LAURE LATORRE
DIRECTRICE

contact@jean-faure.fr
05 57 51 34 86

CAMILLE POUPON
DIRECTRICE MARKETING

c.poupon@lvod.fr
06 42 25 41 05

CHÂTEAU JEAN FAURE - 33330 Saint-Émilion

Tél. 05 57 51 34 86 • Fax. 05 57 51 94 59

www.jeanfaure.com •  @chateaujeanfaure • #chateaujeanfaure