

IDENTITÉ CABERNET FRANC  
GRAND CRU CLASSÉ BIODYNAMIQUE

F

2025



SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHÂTEAU  
**JEAN FAURE**  
GRAND CRU CLASSÉ

## IDENTITÉ CABERNET FRANC

### AU COEUR DU PLATEAU ARGILO SILICEUX

A côté de Château Cheval Blanc, Château Figeac, l'Évangile en arrière-plan, Château Jean Faure - 18 ha d'un seul tenant - fait partie des terroirs mythiques de Saint-Émilion.

### 65% DE CABERNET FRANC

Encépagement historique de 65%, le Cabernet Franc, si singulier à Saint-Émilion, est un formidable atout pour résister au réchauffement climatique. Ce cépage puise une énergie hors du commun dans ce grand terroir d'argile.

### CERTIFIÉ BIO EN 2017 ET BIODYNAMIQUE EN 2023

Nos pratiques culturales basées sur l'observation, le respect de la nature offrent aux vignes de Jean Faure une grande résilience.

<b>Date de vendange</b>	Du 4 au 18 septembre
<b>Vinification</b>	Cuves Béton, sans soufre
<b>Élevage</b>	25% barriques neuves, 25% d'un vin, 40% foudres, 10% oeufs béton et grès
<b>Degré</b>	13.5°
<b>Acidité totale</b>	3.15 H2SO4 g/L
<b>pH</b>	3.65
<b>Production</b>	46 000 Bouteilles
<b>Assemblage</b>	65% Cabernet Franc 33% Merlot 2% Malbec

# 2025

## MILLÉSIME SURYA

Le millésime 2025 se distingue par sa précocité, une forte intensité solaire et des précipitations rares. La conduite rigoureuse du vignoble et l'attention portée à chaque étape ont permis d'accompagner avec précision le cycle végétatif et de révéler une nouvelle expression du terroir de Jean Faure.

Le débourrement précoce a été suivi d'une floraison rapide et homogène dans d'excellentes conditions. Malgré une nouaison régulière, le potentiel de récolte était naturellement limité par une mauvaise initiation florale en 2024. Le début de l'été, lumineux et dynamique, a favorisé une croissance rapide et une avance phénologique marquée.

Dès juillet, le déficit hydrique a freiné la croissance. La véraison a commencé le 17 juillet sur les Merlots précoces.

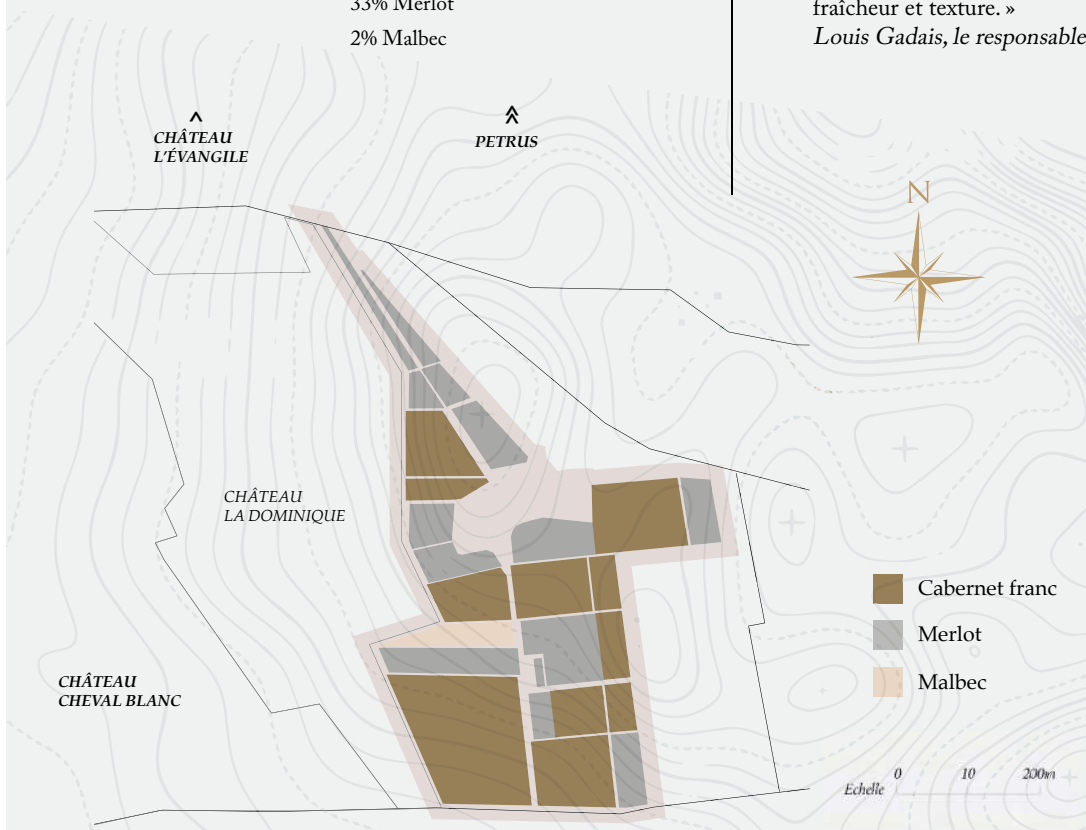
En août, une séquence caniculaire a porté les températures au-delà de 30 °C durant douze jours consécutifs, avec un pic à 41.3 °C. Quelques pluies fin août ont apporté un soulagement bienvenu et permis de poursuivre sereinement la maturation.

Les vendanges, menées avec précision du 4 au 18 septembre, ont permis de récolter des raisins d'une grande qualité. Les vins révèlent une belle pureté aromatique, une trame élégante et un équilibre harmonieux, signature d'un millésime abouti.

« Nous avons privilégié une conduite en verticalité et limité les rognages afin de favoriser les ombres portées et protéger les baies. Le maintien d'un feuillage généreux autour de la zone fructifère a permis de préserver un microclimat frais et l'équilibre des grappes. »  
*Daniel Duclos, le chef de culture*

« À la suite de vendanges courtes et exigeantes, tout a été pensé au chai pour canaliser la puissance et révéler la tension : des extractions douces et des macérations longues, de 29 à 40 jours, avec jusqu'à 15 jours de préfermentaire. Quelques rafles, parfaitement mûres, ont été intégrées aux Cabernets Francs, apportant relief, fraîcheur et texture. »

*Louis Gadais, le responsable technique*



# F

CHÂTEAU JEAN FAURE  
33330 SAINT-EMILION

+33 (0) 5 57 51 34 86  
E-mail : [contact@jean-faure.fr](mailto:contact@jean-faure.fr)  
[www.jeanfaure.com](http://www.jeanfaure.com)

