

2016

3^{ÈME} ANNÉE
CONVERSION



Superficie :

18 hectares d'un seul tenant

Cépages :

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

Âge des vignes :

45 ans

Rendement :

28hl / ha

Production :

65 000 bouteilles

2015

CHATEAU
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, 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

MILLÉSIME 2015

La climatologie pourtant inhabituelle a donné naissance à un 2015 sur l'équilibre, l'élégance et la gourmandise. Le printemps chaud à la floraison homogène et un mois de juillet très chaud font pousser la vigne comme une folle. Dès la mi-juillet, les pépins blondissent, signe d'une maturité déjà entamée. Les températures ne faiblissent pas et la pluie n'est toujours pas au rendez-vous.

Début août, le temps commence à changer. Août est relativement frais et humide. La vigne ralentit sa pousse. Début septembre et jusqu'à la fin d'octobre, les journées ensoleillées et les nuits fraîches sont favorables à la maturation du raisin.

Les vendanges démarrent moins tôt que prévu : les Merlots sont ramassés entre le 22 et le 28 septembre, le Malbec le 3 octobre tandis que les Cabernets Francs attendent jusqu'entre le 5 et le 8 octobre. Les fruits sont restés intacts, les vins seront l'expression de cette pureté aromatique et gustative.

La couleur est profonde, les équilibres excellents : un degré alcoolique moins élevé qu'en 2010, une acidité assez modérée mais présente. Enfin des tanins suaves, enrobés, veloutés et une finale dense et fraîche.

CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIO

À CHATEAU JEAN FAURE, la priorité est donnée à la vie des sols et de la faune et au respect de la plante. Progressivement, les sols sont travaillés en surface par les 3 chevaux du domaine (enherbement naturel et désherbage mécanique autour des pieds).

2016 sera la 3^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique.

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.