



EN CONVERSION
BIO



Superficie :
18 hectares d'un seul tenant

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

Âge des vignes :
45 ans

Rendement :
32 hl / ha

2016

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 18Ha 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

2016, UN MILLÉSIME RARE

Un incroyable scénario pour ce millésime 2016 :

1er acte : l'hiver doux et très pluvieux (600 mm d'eau en 6 mois), le printemps difficile toujours aussi pluvieux ont mis le vigneron à rude épreuve. Une lutte acharnée a été menée contre le mildiou et les maladies cryptogamiques dans notre vignoble conduit en BIO. Malgré tout, la bonne fenêtre météo a permis une floraison homogène.

2ème acte : changement radical de climatologie : dès le 15 juin le soleil et la sécheresse s'installent à Bordeaux.

Toutefois, le terroir d'argile de Château Jean Faure assure une bonne véraison. Les nuits fraîches de septembre associées à un bel ensoleillement permettent de récolter tranquillement une vendange exempte de botrytis et tardive : entre le 7 et le 10 octobre pour les merlots et le 12 et 18 octobre pour les cabernets francs.

2016 est un millésime rare qui combine couleur, densité et une très belle qualité de tannins accompagnés d'une acidité élevée. Les vins de Château Jean Faure sont profonds, complexes, juteux et d'une grande fraîcheur.

CERTIFICATION BIO EN 2017

L'agriculture biologique est l'indispensable rouage à la réalisation d'un grand vin. **Château Jean Faure est certifié AB pour le millésime 2017.** Préparations organiques, espèces végétales multiples, utilisation de la traction animale (3 chevaux de traits vivent à demeure) travail manuel, tout s'organise autour de l'espace naturel, en symbiose avec le rythme des saisons et le souffle des bêtes.

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 pendant 18 mois.