



Superficie :
18 hectares d'un seul tenant

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

Âge des vignes :
45 ans

Production :
10000 bouteilles

2017

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 500m 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 Figeac
- 2 - Château Cheval Blanc
- 3 - Château Jean Faure

2017, LE PREMIER MILLÉSIME CERTIFIÉ BIO DE LA PROPRIÉTÉ, HÉLAS MARQUÉ PAR LE GEL

Un hiver doux favorise un débourrement précoce fin mars mais fin avril est touché par un épisode de gel qui rappelle les heures difficiles de 1991, ce millésime est amputé de 80% de son potentiel de production.

Seules certaines parcelles de Cabernet Franc entourant le château et quelques pieds de Malbec sont épargnés.

Un travail de précision à la vigne et aux vendanges nous ont permis de récolter de jolis Cabernets à maturité.

L'assemblage 2017 est donc fortement dominé par le Cabernet Franc (95 %), cépage roi de notre propriété, qui donne l'identité du millésime. Le vin présente un nez fruité, subtil et frais. La bouche se définit par son élégance, son croquant et sa finale juteuse.

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.