

IDENTITÉ CABERNET FRANC
GRAND CRU CLASSÉ BIODYNAMIQUE

F

2022



SAINT-EMILION GRAND CRU
CHÂTEAU
JEAN FAURE
GRAND CRU CLASSÉ

IDENTITÉ CABERNET FRANC

AU CŒUR DU PLATEAU ARGILO SILICIEUX

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 Emilion.

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.

Dates de Vendanges	Du 6 septembre au 1er octobre
Vinification	Cuves Béton, sans soufre
Élevage	30% barriques neuves, 30% d'un vin, 15% cuves béton et 25% foudres
Degré	14°
Ph	3.62
Production	80 000 Bouteilles
Assemblage	64% Cabernet Franc 30% Merlot 6% Malbec

2022

UN MILLÉSIME TOUT EN HARMONIE

L'hiver humide et froid a favorisé les réserves, permettant à la vigne de bien démarrer 2022.

Débourrement homogène fin mars. Le gel du début avril a un impact limité.

La floraison du 18 mai est rapide et homogène, lors de la nouaison les baies sont petites et riches en polyphénols.

Dès mai, chaleur et sécheresse dominante, mais quelques orages d'août permettent une maturation parfaite malgré la canicule. Récoltés entre le 6 septembre et le 1er octobre, nos raisins ont rejoint le nouveau cuvier, où ils ont livré des jus aromatiques, tendus et équilibrés. 2022 confirme l'adaptation de notre terroir, ainsi que notre approche en bio et biodynamie, au climat futur et illustre la grandeur des millésimes chauds à Bordeaux.

Notes de dégustation :

L'ARREVEU DU VIN DE FRANCE 97/100

"... Certainement le millésime le plus complet, le plus touchant que Jean Faure ait produit !..." Alexis Goujard

Yves Beck 96/100

"... le bouquet de Jean Faure s'illustre par sa fraîcheur, par son côté étincelant, ses notes florales, végétales et fruitées qui soulignent autant sa finesse que sa complexité..."

VINOUS 96/100

"... The 2022 Jean Faure is a total stunner..."
Antonio Galloni



F

CHÂTEAU JEAN FAURE
33330 SAINT-EMILION

+33 (0) 5 57 51 34 86
e-mail : contact@jean-faure.fr
www.jeanfaure.com

BIODYVIN

