

IDENTITÉ CABERNET FRANC  
GRAND CRU CLASSÉ BIODYNAMIQUE

F

2023



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 7 septembre au 4 octobre
<b>Vinification</b>	Cuves Béton, sans soufre
<b>Élevage</b>	30% barriques neuves, 30% d'un vin, 15% ceufs béton et 25% foudres
<b>Degré</b>	13.5°
<b>pH</b>	3.56
<b>Production</b>	80 000 Bouteilles
<b>Assemblage</b>	65% Cabernet Franc 30% Merlot 5% Malbec

# 2023

## GRANDEUR DU CABERNET FRANC

Le millésime 2023 est marqué par un printemps tropical qui a favorisé la luxuriance de la végétation et la virulence du mildiou. Après un hiver relativement doux, le débourrement fut rapide et homogène, et la floraison a commencé le 22 mai, dans des conditions chaudes et sèches. Le mois de juin a donné une vigne très vigoureuse, une belle sortie de grappes et un fort potentiel de récolte, malgré de violents orages et un pic de pression mildiou.

Notre expertise de l'agriculture biologique et biodynamique depuis une décennie nous a permis de réagir et de nous adapter, quand d'autres perdaient beaucoup à cause du mildiou. L'été fut très chaud, avec des températures atteignant 38°C en août, mais la vigne à Jean Faure a remarquablement résisté à ces températures et à ces ensoleillements extrêmes. Une véraison précoce fut observée autour du 12 juillet, suivie d'une maturation rapide et aromatique.

Les vendanges ont débuté le 7 septembre, livrant une récolte généreuse et équilibrée, qui confirme une fois de plus la résilience de la nature et notre choix de la biodynamie.

Notes de dégustation:

**LA REVUE DU**  
**VIN**  
**DE FRANCE** 94-95/100

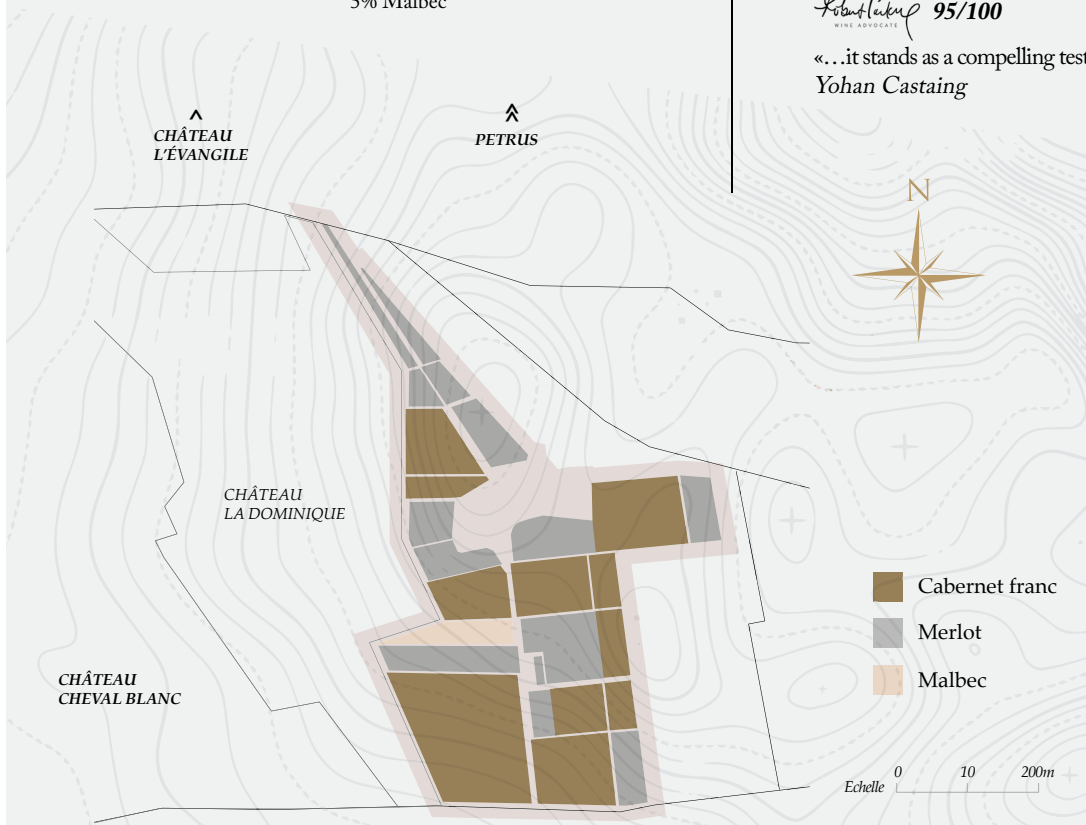
« Un Saint-Émilion à part, d'une verve singulière. D'emblée, une séduction florale inouïe opère, dans la lignée des derniers millésimes de la propriété. »  
*Alexis Goujard*

**Yves Beck** 98/100

« C'est pour ma part certainement le plus grand Jean Faure qu'il m'a été donné de goûter... Un vin d'exception ! »  
*Yves Beck*

**Robert Parker** 95/100

«...it stands as a compelling testament to the virtues of Cabernet Franc.»  
*Yohan Castaing*



# 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)

