

2014

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 18 ha 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

2014 : UN GRAND MILLÉSIME TARDIF

2014 est marqué par une climatologie contrastée : un joli mois de juin permettant une floraison homogène, des mois de juillet et août faiblement ensoleillés mais une arrière saison exceptionnelle.

Les 8 semaines consécutives d'un temps parfait favorisèrent une maturité lente et tardive. Les températures fraîches la nuit et équilibrées le jour, les faibles précipitations et le beau soleil de mi-août à octobre ont contribué à récolter des Cabernets francs magnifiques, équilibrés et de belle ampleur.

Les merlots ont été récoltés du 6 au 11 octobre, les Malbecs le 15 octobre et les Cabernets francs du 19 au 21 octobre.

Ce millésime 2014 se caractérise par sa fraîcheur, son harmonie et sa race. Ce vin généreux est doté d'une belle structure et des tanins soyeux. Un vin au grand potentiel de garde.

CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIO

À CHÂTEAU 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).

2015 sera la 2^{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.



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