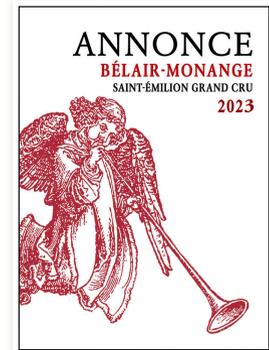


CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION

MILLÉSIME
2023

MILLÉSIME 2023



Commentaires de dégustation / *Tasting notes*

• CONDITIONS CLIMATIQUES

Après un hiver globalement doux et sec, rythmé par quelques épisodes de froid, les premières feuilles de vigne ont fait leur apparition le 29 mars, date s'inscrivant dans la lignée des dix dernières années.

Nous constatons une belle sortie homogène qui augure *d'une récolte prometteuse*.

Weather conditions

After a generally mild and dry winter, punctuated by a few cold spells, the first leaves appeared on the vines on the 29th of March, which falls in line with the past ten years.

A homogenous budbreak augured favorably for a promising harvest.



En avril et en mai, l'instabilité orageuse mêlée à des températures supérieures aux moyennes saisonnières ont favorisé la pression mildiou.

Toutefois, grâce à une réactivité exemplaire de nos équipes viticoles, ces assauts ont été contrés, ***préservant l'intégralité de notre récolte.***

La floraison s'amorce précocement le 23 mai, la quantité de pollen est importante, un volume de récolte remarquable se dessine.

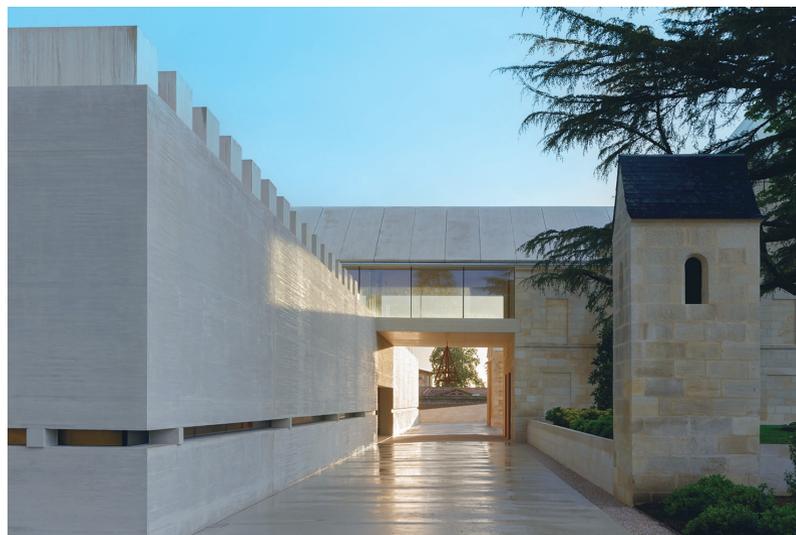
In April and May, stormy instability combined with above average seasonal temperatures increased the mildew pressure.

*However, thanks to the exemplary rapid response of our vineyard teams, these attacks were adeptly countered, **saving our entire crop.***

Flowering started early on the 23rd of May, with large quantities of pollen suggesting a harvest of remarkable amplitude.



Vue de l'Ouest / West view



Vue de l'Est / East view



L'été est capricieux avec des épisodes d'orages intenses et des températures élevées en juin dépassant de 3° les moyennes de saison.

Le mois de juillet est marqué par un climat relativement frais et des précipitations fréquentes mais peu abondantes. La vigne conserve son avance et la véraison s'enclenche avec l'apparition des premières baies colorées le 25 juillet.



The summer was unpredictable, with episodes in June of intense storms and high temperatures that were 3°C above the seasonal average.

July was relatively cool, with light but frequent rainfall. The vines maintained their lead and véraison got under way, with the first coloured berries appearing on the 25th of July.

• MATURITÉ ET VENDANGES

Une vendange en vert et un toilettage méticuleux réduisent significativement le rendement pour favoriser la maturation et *homogénéiser la récolte*.

Le mois d'août a démarré avec des températures plutôt fraîches, avant de basculer dans une vague de chaleur intense du 16 au 24, suivie d'une baisse soudaine des températures. L'ensoleillement a été inférieur aux attentes, évitant le caractère solaire des millésimes récents.

Ripening and harvest

*Green harvesting and meticulous grooming significantly reduced yields to foster ripening and **uniformity of the crop**.*

August got off to a fairly cool start before tipping over to an intense heatwave from the 16th to the 24th, followed by a sudden drop in temperature. Hours of sunshine were below expectations, departing from the sunny character of recent vintages.







En septembre, un pic de chaleur frappe à nouveau jusqu'au 11, avant de laisser place à de légères précipitations, favorisant la fin de la maturité.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions estivales, du 11 au 29 septembre. Presque trois semaines d'efforts minutieux à observer chaque parcelle, à déguster les baies et, au besoin, à interrompre le ramassage pour obtenir une qualité optimale.

In September, a heat wave struck again until the 11th, giving way to light rainfall, which encouraged full ripening.

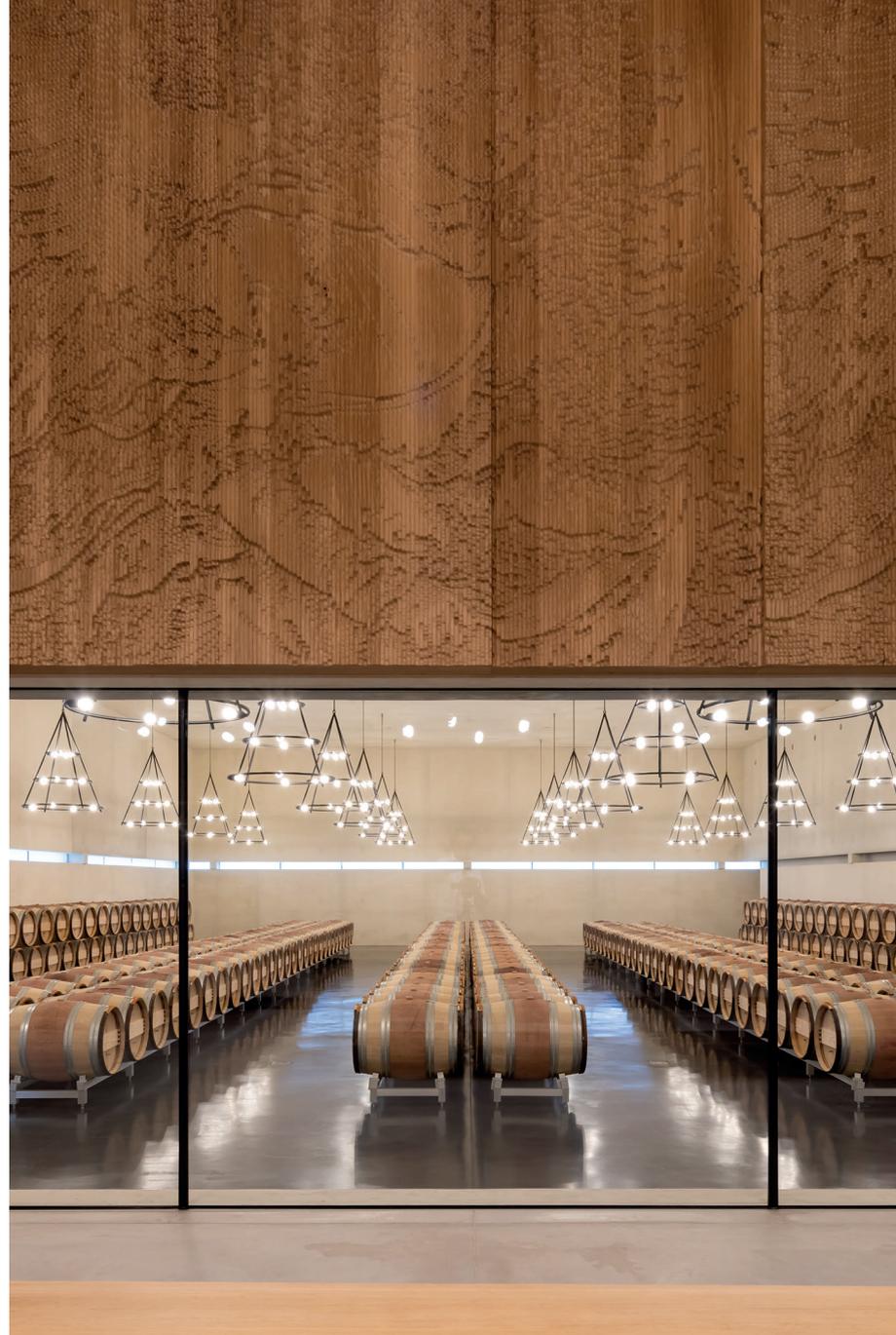
The harvest took place under summer conditions from the 11th to the 29th of September: almost three weeks of carefully observing each parcel, tasting the berries daily and occasionally interrupting picking to ensure optimum quality.

• VINIFICATION

Au chai, la vinification est minimaliste avec des macérations et des extractions qui sont maîtrisées avec douceur, entrecoupées de légers remontages pour préserver la qualité et l'élégance des tannins.

Winemaking

In the cellar, there was minimal intervention, with a gently controlled maceration and extraction interspersed with light pump-overs to preserve the quality and elegance of the tannins.



• ÉPILOGUE

CHÂTEAU BÉLAIR-MONANGE

Malgré un scénario mouvementé, 2023 est un *millésime prometteur avec un rendement supérieur à 2022.*

Il révèle la capacité de nos terroirs et de nos équipes à s'adapter à l'adversité climatique.

Épilogue

Despite a hectic scenario, 2023 is a promising vintage, with a higher yield than 2022.

It demonstrates the ability of our terroirs and our teams to adapt to climatic adversity.

MILLÉSIME 2023

2023 Vintage

| | |
|-------------------------------|--|
| MARS <i>March</i> | -29/03 DÉBOURREMENT <i>Bud break</i> |
| AVRIL <i>April</i> | |
| MAI <i>May</i> | -23/05 FLORAISON <i>Flowering</i> |
| JUIN <i>June</i> | |
| JUILLET <i>July</i> | -25/07 VÉRAISON <i>Veraison</i> |
| AOÛT <i>August</i> | |
| SEPTEMBER <i>September</i> | -11/09 au 29/09 VENDANGES <i>Harvest</i> |



DÉGUSTATION I^{RES} IMPRESSIONS

First tasting notes

La couleur rubis est brillante.
A color, bright ruby.

Le nez se distingue par une fusion délicate de fruits rouges.
The nose is distinguished by a delicate fusion of red fruits.

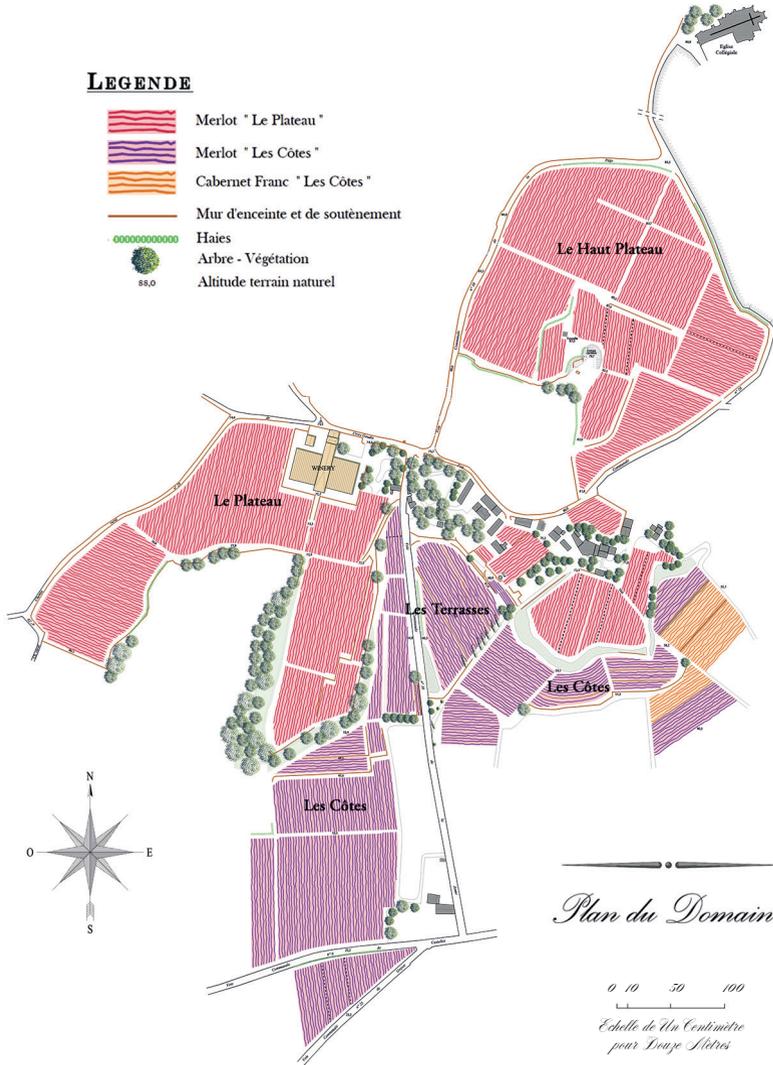
La signature minérale cristalline, est l'héritage précieux du sol calcaire.
A crystalline mineral signature, a precious legacy of the limestone terroir.

En bouche, le vin offre une structure tannique équilibrée.
On the palate, the wine has a well-balanced tannic structure.

La finale, d'une complexité remarquable, se déploie en une résonance riche et persistante.
The finish is remarkably complex and unfolds with a rich, lingering resonance.

LEGENDE

-  Merlot "Le Plateau"
-  Merlot "Les Côtes"
-  Cabernet Franc "Les Côtes"
-  Mur d'enceinte et de soutènement
-  Haies
-  Arbre - Végétation
-  Altitude terrain naturel



Plan du Domaine

0 10 50 100

*Echelle de Un Centimètre
pour Douze Mètres*

