



HISTOIRE

Ce vignoble est constitué dès la fin du XVII^{ème} siècle par Louis-François de Belcier. Au XIX^{ème} siècle, le château passe aux mains de la famille Faure et devient l'un des phares de la région bordelaise avec de nombreuses récompenses (dont l'unique médaille d'or attribuée aux vins de Bordeaux à Paris en 1892). Le fils ingénieur agronome de Pierre Faure fera construire le cuvier circulaire, joyau de cette propriété.

En 1993 la propriété est rachetée par un groupe d'investisseurs amènera Bellefont-Belcier au rang de Grand Cru Classé de Saint-Emilion en 2006 et 2012.

Fin novembre 2012, la destinée de Bellefont-Belcier passe entre les mains d'un groupe chinois de distribution de vin : 'Juxine Wine and Spirits'. A l'origine de cette acquisition nous trouvons un homme visionnaire, monsieur Wang, amoureux du vin et bien décidé à faire de Bellefont-Belcier un des acteurs principaux de son appellation.

MILLESIME 2012

L'hiver 2012 est rigoureux et marqué par un déficit pluviométrique important. Il faut remonter à 1963 pour trouver un mois de février si froid. Les premiers bourgeons de merlot éclosent fin mars mais le débourrement est ralenti par un mois d'avril humide et froid. La floraison s'initie fin mai sur nos parcelles les plus précoces et la mi-floraison est atteinte entre le 4 et le 6 juin comme en 2010. Le millésime est annoncé plutôt tardif. Après une première quinzaine de juillet fraîche, des conditions climatiques favorables s'installent durablement. Le déficit hydrique est similaire à celui constaté en 2005, 2009 et 2010. Les températures au cours de la maturation sont intermédiaires entre 2009 et 2010 avec en plus une très bonne amplitude thermique journalière. Tout ceci, couplé à un travail « en vert » très important, nous a permis d'attendre une maturité optimale et de commencer les vendanges le 10 octobre.

Caractéristiques du 2012 :

Assemblage : 90% de Merlot, 10% de Cabernet Franc

Dates de vendanges : du 10 au 16 octobre 2012

Rendements : 39 Hl par hectare

Durée de l'élevage : 16 mois

Production 2012 : 15 000 bouteilles

Terroir et pratiques culturales

Superficie :	13,5 hectares
Sol :	Plateau calcaire, Coteau Sud Argilo-Calcaire et Pied de Côte
Encépagement vignoble :	72% Merlot 17% Cabernet Franc 11% Cabernet Sauvignon
Densité de plantation :	5900 et 7200 pieds/hectare
Taille :	« bordelaise »
Pratiques culturales :	Ebourgeonnage, contre-ébourgeonnage Double effeuillage et double éclaircissage
Vendanges :	Manuelles, en cagette



Vendanges, vinification et élevage

Réception de vendange:	Stockage de la récolte en chambre froide. Réception gravitaire avec au préalable double table de tri et double table vibrante
Macération pré-fermentaire :	A basse température
Cuves :	Béton thermorégulées
Vinification :	Par palier de température
Macération post-fermentaire :	28/30°C
Fermentation malolactique :	En cuves et en barriques
Élevage en barriques :	50% barriques neuves 50% barriques d'un vin

Propriétaire : Juxine Wines and Spirits
Gérants: Songmei Wang/Emmanuel de Saint Saloy
Directeur : Emmanuel de Saint Saloy
Œnologue conseil : Michel Rolland

SCI Bellefont-Belcier
St Laurent des Combes - 33330 Saint-Emilion
Tél : 05 57 24 72 16 Fax : 05 57 74 45 06
Email : contact@bellefont-belcier.com
Site : <http://www.bellefont-belcier.com>