



HISTOIRE

Ce vignoble est constitué dès la fin du XVIIème siècle par Louis-François de Belcier. Au XIXème 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 2011

A la suite d'une période hivernale froide, nous avons eu un printemps chaud et sec (le déficit hydrique entre janvier et fin juin n'avait jamais été enregistré depuis 60 ans). Cela a induit un débourrement précoce début avril, et une floraison groupée début mai. La véraison s'est déroulée fin juin mais de manière étalée, créant une hétérogénéité de maturité dans les parcelles. Pour y pallier, un travail très important a été réalisé au vignoble (puis à la réception de vendange). L'été 2011 présente des conditions proches de la moyenne trentenaire. La situation précoce du millésime et le climat favorable un mois avant vendanges nous ont permis d'attendre une maturation complète. Les vendanges ont débuté sous le soleil le 22 septembre. Les baies très aromatiques présentent un équilibre exceptionnel et une richesse phénolique.

Caractéristiques du 2011 :

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

Dates de vendanges : du 22 septembre au 04 octobre 2011

Rendements : 45 Hl par hectare

Durée de l'élevage : 20 mois

Production 2011 : 17 000 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>