

CHATEAU BELLEVUE

Propriétaires :	Famille Pradel de Lavaux et Château Angelus
Contact :	Nicolas Thienpont
Adresse :	33330 St Emilion
Tel :	+ 33 (0)5 57 24 74 23
Fax :	+ 33 (0)5 57 24 63 78
Email :	bellevue-grandcru@nicolas-thienpont.com
Website :	www.bellevue-grandcru.com

Changements récents

2000, 1^{er} millésime d'une équipe managée par Nicolas Thienpont et conseillée par Stéphane Derenoncourt et Julien Lavenu.

2007, le Château Angelus se porte acquéreur de 50% des parts de Château Bellevue.

Historique

Le Château Bellevue, anciennement « Fief de Bellevue » a appartenu à la famille Lacaze de 1642 à 1938. Le girondin Gaston Lacaze y a trouvé refuge durant la Révolution française.

Le château était la propriété des familles de Conink et Pradel de Lavaux, également propriétaires du très ancien négoce libournais Horeau-Beylot.

Depuis septembre 2007, le château Angelus a fait l'acquisition de 50% des parts de la société. Cet achat a été motivé tant par la situation géographique du cru, attenant au château Angelus mais aussi aux châteaux Beauséjour Duffau-Lagarrosse et Beau-Séjour Bécot, que par la qualité exceptionnelle de son terroir. En 1938, Maurice de Boüard Laforest souhaitait faire cette acquisition. 70 ans après, ses enfants et petits-enfants réalisent son rêve. C'est la famille de Lavaux qui détient l'autre moitié du domaine. Ensemble, les deux familles vont poursuivre le travail effectué depuis l'année 2000 par Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt. Quant à la promotion du cru, elle sera renforcée par la dynamique du château Angelus.

History

Château Bellevue, historically known as "the Fief of Bellevue" belonged to the Lacaze family from 1642 until 1938 and it is said that the Girondin Gaston Lacaze found refuge there during the French Revolution.

The Château was the property of the de Conink and Pradel de Lavaux families, also owners of the historic negociant house of Horeau-Beylot.

In September 2007, Chateau Angelus acquired a 50% share in the company.

This purchase was motivated as much by the geographical situation of the chateau, next-door to Angelus, as well as chateaux Beaséjour Duffau-Lagarrosse and Beau-Séjour Bécot, as by the exceptional quality of its terroir. Already in 1938, Maurice de Boüard de Laforest wished to buy the property and seventy years later his children and grand-children have realised his dream.

It is the de Lavaux family who hold the other half of the property. Together, the two families will carry on the work started in 2000 by Nicolas Thienpont and Stéphane Derenoncourt. The promotion of the property will be reinforced by the dynamism of Chateau Angelus.



- **VITICULTURE.**

Appellation contrôlée :	SAINT EMILION GRAND CRU
Superficie :	6 ha 20
Encépagement :	80 % Merlot 20 % Cabernet Franc
Densité de plantation :	6000 pieds / ha, replantations à 7500 pieds / ha.
Terroir :	Sol argilo-calcaire en côte sud et sud-ouest
Age moyen du vignoble :	40 ans

Pratiques culturales :

Combinaison de façons traditionnelles (labours) et d'enherbement naturels spontanés.
Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à une densité plus élevée.
Lutte « biologique » et phytothérapie au vignoble.
Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

- **VINIFICATION. ELEVAGE**

Durée d'élevage :	16 à 20 mois
Barriques :	70 % neuves, 30 % d'1 vin

Particularités :

Réception de la vendange améliorée : 4 tables de tri successives, éraflage mais pas de foulage.
Encuvage par gravité en grains entiers et vinifications parcellaires en cuves béton.
Cuves thermo-régulées. Fermentation alcoolique réalisée par les levures indigènes.
Fermentation malolactique en barriques (entonnage par gravité).
Elevage réducteur sur lies fines : 1^{er} soutirage au bout de 6 à 10 mois d'élevage (avant l'été), 2nd un an plus tard, avant mise en bouteille. Collage et filtration uniquement si besoin.

- **VENDANGES**

Millésime 2004 :	Merlots vendangés du 9 au 14 octobre Cabernets francs récoltés le 22 octobre
Millésime 2005 :	Merlots vendangés les 28 et 29 septembre Cabernets francs récoltés le 10 octobre
Millésime 2006 :	Merlots vendangés du 26 au 30 septembre Cabernets francs récoltés le 3 octobre
Millésime 2007 :	Merlots vendangés les 3, 4, 6 et 11 octobre Cabernets francs récoltés le 15 octobre