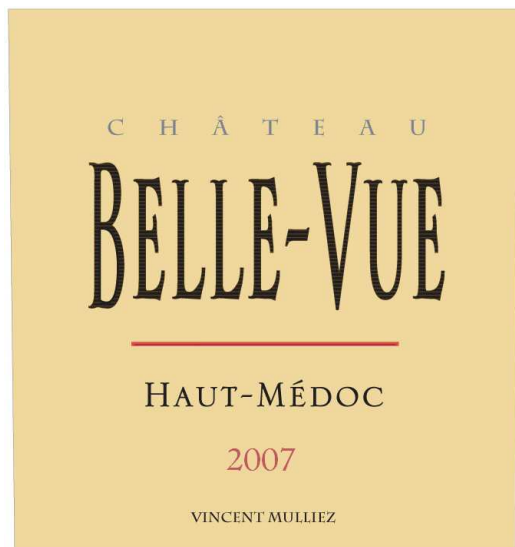


Château BELLE-VUE

DONNEES TECHNIQUES



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Propriétaire : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau

☎ + 33 (0) 557 881 979 📠 + 33 (0) 557 884 179

sc.gironville@wanadoo.fr

Surface : 11 ha

Production : 5.000 caisses

Viticulture

- Encépagement : Cabernet Sauvignon 53% / Merlot Noir 27% / Petit Verdot 20%
- Age moyen du vignoble : 30 ans
- Densité de plantation : 6.666 pieds/ha
- Protection raisonnée
- Façons culturales traditionnelles, travail du sol ou enherbement, pour faire plonger les racines en profondeur
- Ebourgeonnage et dédoubleage, effeuillage, toilettage, vendanges en vert si nécessaire.

Oenologie

- Suivi de maturation par technique de dégustation des baies, propre à l'exploitation (comité de 4 dégustateurs, 2 fois par semaine).
- Vendanges : manuelles – tri manuel sur table après éraflage.
- Vinification : macération pré-fermentaire à froid, utilisation intensive du délestage (en douceur), macération de 35 jours en moyenne, fermentation malolactique en barriques neuves (20% de la récolte).
- Elevage : 12 à 16 mois ; 40% en barriques neuves et 60% de barriques d'un vin, dans des bois sélectionnés pour leurs grains très fins (Tronçais, Allier, Loches).
- Tonneliers : Vicard, Saint Martin, Sylvain, Saury, Taransaud et François Frères.
- Bâtonnage des lies durant les trois premiers mois.

Mise en bouteille

- Collage si nécessaire.
- Pas de filtration.

Acquis par Vincent Mulliez en 2004, Château BELLE-VUE est issu d'un terroir dont l'histoire se confond avec celle du vin de Bordeaux. Situé sur la commune typiquement médocaine de Macau, hier siège d'une batellerie active, aujourd'hui réputée pour ses vignobles, ce cru connaît une véritable renaissance. La totalité du vignoble (10 ha) est située sur une croupe de graves profondes du quaternaire (7 à 10 mètres). Les sols sont ainsi naturellement bien drainés et permettent une bonne précocité.

MILLESIME 2007

Dates de récolte et rendements :

Merlot : du 1^{er} au 10 octobre / Rendement : 47 hl/ha

Petit Verdot : les 8 et 16 octobre / Rendement : 45 hl/ha

Cabernet Sauvignon : du 9 au 19 octobre / Rendement : 42 hl/ha

Carménère : le 19 octobre / Rendement : 20 hl/ha

Tri manuel après éraflage.

Vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid (3°C) pendant 20 jours (jusqu'à 23 jours à 5°C pour le Petit Verdot), Utilisation exclusive du délestage (en douceur, jusqu'à 4 par jour et par cuve) ; pas de remontage
- Macération longue : 35 jours en moyenne, température maintenue entre 25 et 28°C
- Fermentation malolactique en barriques neuves pour 20% de la récolte

Assemblage final prévu : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot Noir 30% et Petit Verdot 20%.

« Château BELLE-VUE : la puissance contrôlée »

Château BELLE-VUE 2007 s'habille d'une cape couleur sombre et violacée.

Sa concentration naturelle s'exprime dans l'exubérance de ses arômes. Une proportion savamment dosée de barriques neuves crée une douce empreinte, et complémente un fruité magnifique aux essences florales, dont l'intensité monte vers l'infini.

Veloutée dès le premier contact en bouche, la structure tannique est charnue, serrée, onctueuse comme du chocolat liquide. Château BELLE-VUE résout l'équation complexe d'une belle concentration, sans lourdeur, et d'une structure tannique sans aspérité ni rusticité.

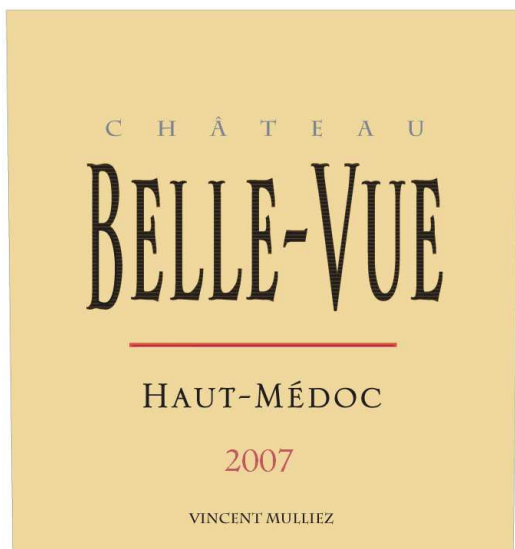
Ce vin imprime de façon indélébile un parfum de lys et d'arums, de petite cerise sauvage, d'épices exotiques et de torréfaction suggérée. Long, long, interminable, tant en fragrances qu'en toucher velouté, Château BELLE-VUE ne demande que le travail d'élevage de quelques mois pour devenir... le vin parfait.

Christophe Coupeuz

Directeur du Centre d'études et d'informations œnologiques de Pauillac

Château BELLE-VUE

TECHNICAL INFORMATION



Appellation : Haut-Médoc

Commune : Macau

Owner : Vincent Mulliez

69 Route de Louens 33460 Macau - France

☎ + 33 (0) 557 881 979 📠 + 33 (0) 557 884 179

sc.gironville@wanadoo.fr

Planted acreage: 11 ha

Production : 5.000 cases

Viticulture

- Grape varieties : Cabernet Sauvignon 53% / Merlot Noir 27% / Petit Verdot 20%
- Average age of vines : 30 years
- Density of vines : 6.666 vines/ha
- Pest management
- Traditional viticultural practice, sol labour or « enherbement » in order to make roots « dive in »
- Bud pruning, cover cropping, suckering, leaf thinning, green harvest if necessary.

Enology

- Monitoring of grape maturing using berry-tasting technique, proprietary to the estate.
- Manual picking : hand sorting after destemming.
- Wine-making : : cold pre-fermentary maceration, release, 35 days on average maceration, 20% of malolactic fermentation in new barrels.
- Ageing : 12 to 16 months ; 40% in new barrels and 60% in one-year old barrels ; in oak selected for its ultrafine grain and for its origin (Tronçais, Allier, Loches).
- Coopers : Vicard, Saint Martin, Sylvain, Saury, Taransaud and François Frères.
- Stirring of the lees in a barrel during the first three months.

Bottling

- Fining (if necessary).
- No filtration.

Acquired by Vincent Mulliez in 2004, Château BELLE-VUE has grown from a terroir whose history converges with that of the wines of Bordeaux. Located on the commune typically "médocaine" of Macau, historically the base of a shipping active, nowadays famous for its vineyards, this vineyard has enjoyed a true renewal. The 10-hectare vineyard is located on a plateau with deep gravelly soil (7-10 metres). The soil is naturally well drained, enabling the grapes to ripen early.

2007 VINTAGE

Picking dates and yields :

Merlot : From 1st to 10th of October / Yield : 47 hl/ha

Petit Verdot : The 8th and 16th of October / Yield : 45 hl/ha

Cabernet Sauvignon : From 9th to 19th of October / Yield 42 hl/ha

Carménère : The 19th of October / Yield : 20 hl/ha

Hand-sorting after destemming.

Wine-making :

- « Macération pré-fermentaire à froid » (3°C) during 20 days (from 23 days by 5°C for Petit Verdot), Exclusive use of release (smoothly, from 4 by day and by vat); No pumping-over
- Long maceration : 35 days on average, temperature kept between 25 to 28°C
- Malolactic fermentation in new oak barrels for 20% of the crop

Expected blend : Cabernet Sauvignon 50%, Merlot Noir 30% and Petit Verdot 20%.

« Château BELLE-VUE : elegance and power »

Château BELLE-VUE's robe in 2007 is dark purple colour.

Its natural concentration exhibits the exuberance of its aromas. A carefully-balanced proportion of new oak complements the magnificent fruit and flower aromas, whose intensity rises on the palate.

Velvety in the mouth, the wine's tannic structure is fleshy, onctuous as liquid chocolate. Château BELLE-VUE resolves the complex balance of classic concentration, without heaviness, with silky tannins.

This wine reveals a perfume of lily and arums, small wild cherry, exotic spices and torrefaction. Long, long, interminable, both in fragrances and in velvety touch, Château BELLE-VUE only requires the ageing of some months to become... the perfect wine.

Christophe Coupez
Wine making consultant, Pauillac