



CLOS LA MADELEINE

Grand Cru Classé

Appellation	Saint-Émilion Grand Cru
Surface plantée	2,3 hectares
Types de sols	Argilo-calcaire
Encépagement	76% Merlot - 24% Cabernet Franc
Viticulture	Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri: manuel et optique
Vinification	En cuves inox, foudres et barriques Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	16-18 mois en barriques de chêne français (40% neuves)

Historique

Clos La Madeleine est une petite merveille de 2,3 hectares nichée sur le plateau et les terrasses Sud de Saint-Émilion, dans le vignoble de Château Bélair-Monange. Le domaine fut acquis par les Ets. Jean-Pierre Moueix en septembre 2017.

Depuis que les premières vignes y furent plantées au 6e siècle, le secteur Magdelaine a été le berceau de certains des plus grands crus de Saint-Émilion. Clos La Madeleine, une enclave privilégiée de cette colline historique, incarne l'élégance et la minéralité caractéristiques de ces parcelles calcaires à l'exposition idéale.

Le vignoble de Clos La Madeleine, planté sur une roche calcaire recouverte, en certains endroits, par seulement 50 cm d'argile, bénéficie d'un suivi rigoureux et attentif tout au long de l'année (labourage, enherbement sélectif, effeuillages et éclaircissages). Des vendanges manuelles, suivies de deux tris minutieux, garantissent que seuls les raisins ayant atteint une maturité optimale sont sélectionnés. Suite à la fermentation alcoolique en cuves inox et en foudres de chêne, la fermentation malolactique se déroule en barriques neuves. Le vin est ensuite élevé en barriques pendant 16 à 18 mois.

M. Hubert de Bouard de Laforest a assuré le conseil œnologique de la propriété de 2006 au millésime 2016. Les équipes techniques des Ets. Jean-Pierre ont, suite au rachat, pris en charge la gestion intégrale du domaine.

Les vins du Clos La Madeleine, charmants, élégants, avec une trame minérale remarquable, expriment toute la typicité de ce grand terroir.