



CHATEAU
BEARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU
Franck & Laurence Moureau
PROPRIETAIRES



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

SOMMAIRE

LE DOMAINE

Localisation / Historique

LE VIGNOBLE

Le terroir et les cépages / Les hommes

DONNÉES TECHNIQUES

REVUE DE PRESSE

Millésime 2008 / Millésime 2009 / Millésime 2010

RÉFÉRENCES

En France / À l'international



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

LE DOMAINE

Localisation

Situé en Gironde, à Saint-Laurent-des-Combes, l'une des 8 communes composant la juridiction de Saint Emilion classée au patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO depuis 1999, le domaine, d'une superficie de 18 hectares, est en Appellation d'Origine Protégée Saint Emilion Grand Cru. Cette AOP (ex AOC) exige d'importants critères qualitatifs, notamment une densité de 5.500 pieds à l'hectare et un rendement de base maximal limité à 49 hectolitres à l'hectare. Ce rendement bas, l'un des plus exigeants du vignoble bordelais, oblige les producteurs à limiter la charge de la vigne, afin que les baies de raisin soient très concentrées en éléments colorants, tanniques et aromatiques.

Historique

Propriété familiale depuis 9 générations, le domaine a connu au cours des trente dernières années deux étapes constitutives de sa réalité actuelle. En 1980, Richard Moureau reprend les parcelles de ses parents et fait construire des chais à côté de la parcelle du lieu-dit « Béard », sur le site d'une ancienne chapelle dont la propriété Béard La Chapelle tire aujourd'hui son nom. Il reçoit dès l'année suivante le Chapitre des Honneurs de Saint Emilion pour son millésime 1981 qui lui est remis par le célèbre œnologue Emile Peynaud.

En 2006, son fils Franck abandonne sa carrière de journaliste pour prendre la tête du domaine. Rejoint en 2009 par sa sœur, Laurence, ils décident ensemble de donner une nouvelle orientation au domaine. La propriété s'agrandit alors de deux hectares et le vignoble existant est restructuré grâce au racottage (remplacement de pieds de vigne) de certaines parcelles et à l'arrachage puis à la replantation d'autres parcelles afin d'en augmenter la densité (7.600 pieds/hectare). Des opérations en vert sont menées dans le vignoble (effeuillage, dédoubleage et éclaircissage manuels) et des investissements en équipement sont réalisés dans le chai (ajout de nouvelles cuves en inox thermo-régulées et barriques de chêne français).

La politique de commercialisation s'oriente résolument vers l'export et en France vers le circuit traditionnel (hôtels, restaurants et cavistes) tandis qu'en parallèle une stratégie de communication est mise en place (développement d'une nouvelle identité visuelle, déclinaison de supports de communication, création d'un site internet en 4 langues, d'une page Facebook et d'un compte Twitter dédiés au domaine).

Franck & Laurence Moureau
PROPRIÉTAIRES



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

LE VIGNOBLE

Le terroir et les cépages

La propriété s'étend sur 18 hectares de côtes argilo-calcaires et de sables profonds de pieds de côte. L'âge moyen des vignes est de 60 ans et la densité est de 5.500 pieds par hectare pour les parcelles les plus anciennes, et de 7.600 pieds pour toute parcelle replantée. Béard La Chapelle est un vin d'assemblage des deux principaux cépages de l'appellation Saint Emilion Grand Cru :

- le Merlot (90% de la surface du vignoble) qui apporte au vin de la couleur, une bonne richesse alcoolique (générosité), une bonne complexité aromatique (de fruits mûrs rouges et noirs notamment) et surtout de la souplesse, de la rondeur et du soyeux en bouche.
- le Cabernet Franc (10%) qui offre une finesse épicée, une fraîcheur et une structure tannique bien marquées, conférant au vin une grande aptitude au vieillissement.

En fonction de la nature des sols, côtes argilo-calcaires et sables profonds de pieds de côte, les cépages sont greffés sur les porte-greffes 101.14 (sols frais), 3309 (sables profonds très drainés).

Les hommes

Le Château Béard La Chapelle est organisé autour d'une équipe réduite. Franck Moureau est en charge de l'ensemble de la production, de la viticulture à l'élevage en passant par la vinification. Il est aidé de deux ouvriers agricoles travaillant à temps plein sur la propriété depuis maintenant 20 ans. Des saisonniers sont employés pour les travaux spécifiques de l'effeuillage et de l'éclaircissage ainsi que pendant la période des vendanges. Laurence Moureau est quant à elle responsable du développement du domaine. Elle est en charge des aspects de communication et de promotion autour de la marque du Château et gère la commercialisation des différents millésimes en France et à l'export.

Franck & Laurence Moureau
PROPRIÉTAIRES



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

DONNÉES TECHNIQUES

Cépages

Merlot (90%) - Cabernet Franc (10%)

Vignoble et terroir

18 hectares de côtes argilo-calcaires et de sables profonds de pieds de côte

Age moyen des vignes

60 ans

Densité de plantation

5.500 et 7.600 pieds/hectare pour toute parcelle replantée

Production

Production annuelle d'environ 100.000 bouteilles

Equipement

Le cuvier a une capacité de 2.000 hectolitres et est équipé de cuves en inox et en ciment thermo-régulées

Le chai de vieillissement situé en sous-sol accueille des barriques de chêne français renouvelées par tiers tous les ans

Viticulture

Taille Guyot simple - Ebourgeonnage - Lutte prophylactique et agriculture raisonnées - Enherbement un inter-rang sur deux, l'autre étant travaillé tout au long de l'année - Effeuilage et éclaircissage manuels

Vendanges

Vendanges manuelles et mécaniques avec tri manuel sur table après éraflage

Vinification

La vinification débute par une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours à 7°. Elle est réalisée de façon traditionnelle par remontages doux 4 fois par jour. La cuvaison dure 4 semaines.

Elevage

L'élevage se fait sur 12 mois, en barriques neuves (1/3), d'un vin (1/3) et de deux vins (1/3). 3-4 soutirages sont réalisés au cours de cette période. Puis les différents lots sont assemblés minutieusement avant la mise en bouteille au château.

Conservation

Les vins du Château Béard La Chapelle peuvent se conserver entre 10 et 15 ans. Etant donné leur finesse et leurs arômes de fruit, ils peuvent aussi être appréciés dans leur jeunesse. Ils sont à décanter 1 à 2 heures avant le service.

Accords mets-vins

Les vins du Château Béard La Chapelle peuvent se déguster sur des entrées à base de charcuterie et sur le foie gras ; sur des plats de viande rouge (bœuf, agneau, mouton) et de gibier ; sur des fromages à pâte molle et à pâte pressée cuite et non cuite ; et enfin sur des desserts à base de chocolat ou de fruits rouges.



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

REVUE DE PRESSE

Millésime 2008

- Médaille d'Or - **CONCOURS DE BORDEAUX 2010**
- 88/100 - Belle robe rouge vif, intense. Nez pimpant de fruits rouges auxquels s'associe une tonalité florale. En bouche une belle charpente, un vin plein qui fait la part belle au fruit. On apprécie sa finale persistante où le boisé n'écrase pas tout - **GUIDE GILBERT & GAILLARD 2012**
- Régal de fruits, bouche fraîche et croquante, extraction mesurée, tanins fondus. Un délicieux merlot (90%) qui peut se boire dès maintenant ou s'épanouir en cave quelques années - **NOUVEL OBSERVATEUR, DOSSIER SPECIAL VINS, SEPTEMBRE 2011**
- 87/100 - Grenade, cerise mûre et notes minérales qui s'expriment avec vivacité jusqu'en finale. À apprécier dès maintenant - **WINE SPECTATOR 2011**
- Ce Saint Emilion Grand Cru est d'un beau carmin brillant, avec une belle matière présente et savoureuse, au nez dominé par les petits fruits noirs (cassis) et la truffe - **GUIDE DUSSERT-GERBER DES VINS 2011**
- Une réussite pour ce haut de gamme structuré et soyeux qui pourra bien vieillir. Idéal en bouteille du dimanche, celle sur qui on peut compter - **SUD-OUEST, NOVEMBRE 2010**
- 15.5/20 - **GUIDE 2012 WINE AND BUSINESS CLUB**
- Grande fraîcheur aromatique, des arômes de fruits généreux de prune et de baies mûres, des notes minérales sur un boisé maîtrisé. Vin de belle structure, classique, avec de la fraîcheur et des tanins soyeux - **ANDREAS LARSSON, Meilleur Sommelier du Monde 2007**

Millésime 2009

- Médaille d'Argent - **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2011**
- 89/100 - Robe intense. Nez de petits fruits noirs très mûrs, note de réglisse et boisé torréfié. La bouche, très dense, privilégie puissance et concentration - **GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013**
- 88/100 - Des arômes de quetsche, de cerise noire et des notes de myrtille sur une belle structure. Une finale toastée de belle longueur. A apprécier dès maintenant - **WINE SPECTATOR 2011**
- Sélectionné par Bettane & Desseauve parmi les 10 meilleurs Saint Emilion Grand Cru pouvant prétendre au rang de Grand Cru Classé - Cet outsider a réussi son coup : vin enrobé, au boisé fin, avec un beau volume et des tanins encore puissants mais civilisés. Longiligne, complet, parfaitement conforme à l'appellation mais dans la tranche haute - **TERRE DE VINS SEPTEMBRE-OCTOBRE 2011**
- 16/20 - **GUIDE 2012 WINE AND BUSINESS CLUB**

Millésime 2010

- Médaille d'Or - Robe soutenue, reflets pourpres. Nez de fruits rouges mêlés d'accents de violette. En bouche un style plus exotique évoquant la vanille, l'eucalyptus. On apprécie la chair, la matière, l'équilibre et aussi une certaine persistance - **GUIDE GILBERT & GAILLARD 2013**
- Médaille d'Argent - **CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2012**
- Médaille de Bronze - **DECANTER WORLD WINE AWARDS 2012**



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

RÉFÉRENCES

En France

Les vins du Château Béard La Chapelle sont distribués en France auprès du secteur traditionnel dont voici quelques références :

• Cavistes et Bars à vin

- | | | | |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| - Apogé | - Cave du Voyageur | - La Contre-étiquette | - Le Sentier des Vignobles |
| - Argile et Vin | - Caves Dargent | - La Crèmerie | - Le Verger de la Madeleine |
| - Balthazar | - Caves Pétrissans | - La Fontaine aux Vins | - Les Caprices de l'Instant |
| - Briau | - Champagne et Collections | - Le 11ème Domaine | - Les Caves Taillevent |
| - Call me Bubbles | - De Vinis Illistribus | - Le Bouclier de Bacchus | - Les Grandes Caves |
| - Cave de l'Insolite | - Envie de vin | - Le Cellier d'Alésia | - Mi-fugue Mi-raisin |
| - Cave de la Commanderie | - Esprit de Vin | - Le Cellier des Vignerons | - Point Bulles |
| - Cave du Marché | - Etablissements Fillot | - Le Chat Ivre | - Nulle Part Ailleurs |
| - Cave Nansouty | - Grains Nobles | - Le Coup de Grâce | - Tradition Gourmet |
| - Cave Saint Clair | - La Carte des Vins | - Le Rouge et le Verre | - Wine by One |

• Hotels

- | | | | |
|---------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| - Cazaudehore La Forestière**** | - Hôtel du Castellet***** | - Hôtel Pan Deï Palais***** | - Hôtel Villa Augusta***** |
| - Château de Béguin | - Hôtel La Signoria***** | - Hôtel Raphaël***** | - Le Relais d'Aumale*** |
| | - Hôtel Napoléon**** | - Hôtel Vernet**** | |

• Restaurants

- | | | | |
|----------------------------|------------------------------|------------------------------|--------------------------|
| - Café Lumière* | - L'Atelier Maître | - Le Cristal Room Baccarat | - Les Tantes Jeanne |
| - Chez La Vieille Adrienne | Albert-Guy Savoy | - Le Clarisse | - Maxim's |
| - Chez Taillevent** | - L'Auberge des Saint-Pères* | - Le Cristal de Sel | - Mensa |
| - Drouant | - L'Auvergne à Paris | - Le Dit Vin | - Mets Gusto |
| - Frédéric Simonin* | - La Dame de Pic* | - Le Grand Véfour** | - Paris XVII |
| - Guy Savoy*** | - La Fontaine de Mars | - Le Nansouty | - Restaurant de l'UNESCO |
| - L'Alcazar | - La Terrasse Mirabeau | - Le Pas Sage | - Sola* |
| - L'Agapé* | - Le Bistrot d'André | - Le Zag à Vin | - Thoumieux** |
| - L'Aromatik | - Le Café de Mars | - Le Zinc du Marché | |
| - L'Atelier du Parc | - Le Champ de Mars | - Les Bouquinistes-Guy Savoy | |

À l'international

Le Château Béard La Chapelle travaille en direct avec les importateurs dans les pays suivants :

- | | | | |
|------------|----------------|------------|----------------------|
| - Autriche | - Corée du Sud | - Japon | - République tchèque |
| - Belgique | - Estonie | - Macao | - Royaume-Uni |
| - Brésil | - Etats-Unis | - Mexique | - Suisse |
| - Canada | - Hong Kong | - Pologne | - Taïwan |
| - Chine | - Irlande | - Pays-Bas | |



CHATEAU
BÉARD LA CHAPELLE
SAINT-EMILION GRAND CRU

Laurence Moureau
PROPRIÉTAIRE

.....

+33 (0)6 84 96 44 73

lm@beardlachapelle.com

beardlachapelle.com

facebook.com/chateaubearlachapelle

.....