



Dans la région des Graves et autour de la petite chartreuse à l'esprit des villas italiennes, souffle l'inspiration...

CHÂTEAU VILLA BEL-AIR

Graves — France

Un domaine historique

Le **château Villa Bel-Air** est situé à Saint-Morillon au cœur de l'aire d'appellation «**Graves**». Au **XVIII^{ème} siècle**, un conseiller au Parlement de Bordeaux, Louis Dufaure, Marquis de Lajarte, fit construire, sur le domaine viticole de Bel-Air, une belle chartreuse classique. La décoration intérieure de la demeure est aujourd'hui classée **Monument Historique**.



Au début du XX^{ème} siècle, le parc fut agrémenté d'une pièce d'eau et de sculptures qui rappellent le charme des villas italiennes. **L'esprit de Villa Bel-Air était né.**



La Renaissance de Villa Bel-Air

Après une longue période de sommeil, la propriété fut rachetée par **Jean-Michel Cazes** et sa famille, qui entreprirent à partir de **1988** une restructuration complète du vignoble et des installations techniques. **Les vignes reconstituées** bénéficient des techniques les plus avancées mais restent cultivées dans le respect des traditions ancestrales.

Le Château Villa Bel Air produit aujourd'hui un **vin blanc** et un **vin rouge** qui dans le respect du terroir et la typicité de leur cépage illustrent **la finesse et la complexité des vins de graves**.



« La propriété a subi de nombreuses améliorations destinées à rehausser la qualité du vignoble et des vins qui en sont issus. (...) Les amateurs n'ont pas encore découvert l'excellence de ce grand cru. »

Robert Parker 2005



Un terroir d'exception

Villa Bel-Air est situé près de La Brède, dans la partie centrale de l'**appellation Graves**. A l'entrée du charmant village de Saint-Morillon, la propriété est perchée sur une magnifique croupe graveleuse qui domine la vallée du Gatmor. Le sol, composé de **graves garonnaises**, s'appuie sur un **sous-sol argilo calcaire parfois ferrugineux**.

Sur ce vignoble de 50 hectares d'un seul tenant, les **cabernet sauvignon** sont plantés sur les graves chaudes du plateau tandis que les **merlot**, les **sauvignon** et les **sémillon** s'expriment sur les coteaux pour profiter de leur fraîcheur.

Idéal pour la viticulture, le terroir de la propriété bénéficie également d'un **climat et micro climat avantageux** : il est protégé des intempéries par la forêt de pins qui l'entoure et la proximité de la Garonne créé une aération qui le met à l'abri des grosses chaleurs et des excès d'humidité. Ces **conditions exceptionnelles** permettent aux cépages bordelais d'exprimer toute leur finesse.



La région de Graves est considérée comme le berceau historique du vignoble de Bordeaux.

Un travail de la vigne exemplaire

Villa Bel Air a d'abord fait le choix de l'**enherbement permanent**. Ainsi, l'herbe absorbe l'eau et les éléments nutritifs et obligent les racines de la vigne à plonger en profondeur pour se nourrir.

Tout au long de l'année, l'équipe technique du domaine procède à l'**ébourgeonnage**, l'**effeuillage**

et l'**éclaircissage**, autant de tâches manuelles qui assurent un parfait état sanitaire et une grande maturité des raisins. Les raisins vendangés sont amenés sur une table de tri moderne qui élimine les dernières particules végétales, puis dans un cuvier composé de 15 cuves d'acier équipées d'un système de régulation des températures de fermentation.

Le plus grand soin est apporté au travail de la vigne et permet de récolter des raisins dorés, gorgés de sucre, de soleil, de couleur, de tanins.



Château Villa Bel-Air Rouge



Une **vinification traditionnelle** et une **macération longue** (20 jours) permet d'extraire avec délicatesse la couleur et les tanins. Les vins obtenus allient puissance et raffinement : une robe violette à pourpre, un nez de violette et de fruits rouges mûrs, avec des nuances boisées du type vanillées, un corps structuré et une finale ample et ronde sur des tanins réglissés.

Age Moyen de la vigne : 18 ans

Encépagement : 40% cabernet sauvignon, 50% merlot, 10% cabernet franc

Elevage : 12 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : au printemps de la deuxième année

Château Villa Bel-Air Blanc



Château Villa Bel-Air blanc est un vin d'une **extrême élégance**, au nez floral, marqué par des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (mangue, ananas). En bouche, l'attaque est souple et ronde, la finale présente un joli boisé beurré vanillé. Le bâtonnage met en évidence structure, volume, gras et rondeur.

Age Moyen de la vigne : 18 ans

Encépagement : 65% sauvignon blanc, 35% sémillon

Elevage : sur lies avec bâtonnage régulier pendant 9 mois en barriques neuves

Mise en bouteille : à l'été de la deuxième année



Château Villa Bel-Air - 836 Belair - 33 650 Saint-Morillon - France

Tel : +33 (0) 5 56 20 29 35 - Fax : +33 (0) 5 56 78 44 80

Email : infochato@villabelair.com