



# VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUÉIX

## CHATEAU LA BASTIENNE MONTAGNE SAINT-ÉMILION AN EXCEPTIONNAL TERROIR

### VINEYARD

Surface : 12.5 ha / 30 acres.  
Grape variety : Merlot.  
Age of the vines : 50 years.  
Density of plantation : 6 000 to 6 600 stocks / ha.  
Soil type : clayey-silty marls with fossil oysters.  
Sun exposure : South-west facing, on hillside.

### VINE-GROWING

Integrated farming, based on the observation of the vineyard.  
Natural grass growing to contribute to the biodiversity.  
Double Guyot pruning. Disbudding.

### HARVESTING

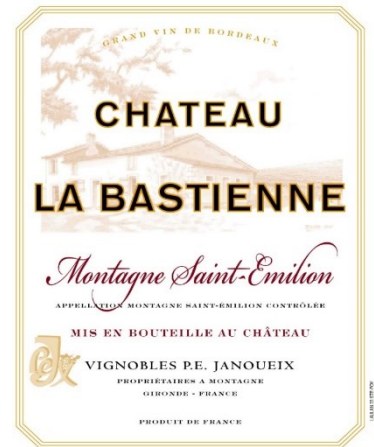
Green harvests and double-thinning-out of leaves.  
Mechanical and manual grape harvests then sorting on table.  
Yield : 55 hl / ha.

WINE-MAKING in thermo-regulated concrete tanks. 30-day maceration.

AGEING during 12 months in 1-to-3-wine-old barrels.

### PRODUCTION

45 000 bottles.  
Date of bottling : July, 2 years after harvests.



The Château La Bastienne, classified **Premier Grand Cru Montagne** in 1928, before the appellation Montagne becomes Montagne-Saint-Émilion, has been acquired Pierre-Emmanuel's grandfather in 1945.

Located on the Southwest hillside of the plateau of Néac, close to Lalande-de-Pomerol, the vineyard of La Bastienne benefits from an exceptional soil, marls with clayey-silty texture, gently sloping which assures a natural drainage. The marly grounds are the best of the Bordeaux area to get great red wines, concentrated, fine and complex, with a long ageing potential.

Fourth generation of vine-grower, Pierre-Emmanuel Janoueix took over the family vineyard in 2000, with for ambition to perpetuate the quality and to prove that Montagne-Saint-Émilion can also be a great wine.

Some vines were pulled up and the missing stocks were planted with the most adapted vines from a local selection. So, on 17 ha of property, only 12,5 ha are planted. The yields were reduced by 15 to 20 %. The wine storehouse has totally been renewed and equipped in thermoregulation.

Thanks to all these efforts, the wine of the Château La Bastienne, former Premier Grand Cru Montagne, became again a reference of Saint-Émilion.

### CONSUMPTION

TO START TO DRINK AFTER 3 YEARS. AGEING POTENTIAL OF 15 YEARS. SERVE AT 16°C (60.8°F).



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUÉIX - LA BASTIENNE - BP 33 - 33570 MONTAGNE - FRANCE  
WWW.PEJANOUEIX.COM - T. +33 05 57 74 53 18 - PEJANOUEIX@PEJANOUEIX.COM  
SIRET 432 737 013 00016 - TVA INTRACOM FR 06437737013





# VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËIX

## PALMARES

2016

**JAMES SUCKLING 92-93/100** (03-2017) A dense and powerful red with dark-berry and chocolate character. Medium to full body and a chewy finish. Structure comes through at the end.

2015

**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours Général Agricole de Paris 2017.  
**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2017.

2014

**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours Général Agricole de Paris 2017.

**JAMES SUCKLING 89/100** (02-2017) Plenty of ripe fruit with some light plum-jam character on the nose. Medium to full body, soft tannins and a juicy finish. Drink now.

**LE POINT 15,5/20**

2012

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2015.  
**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours des vins des vigneron indépendants 2015.

2011

**VINO ! MAGAZINE \*\* VIN TRES BON** (Été 2012).

2010

**MEDAILLE D'OR** au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2013.

**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours des vins des vigneron indépendants 2013.

**James SUCKLING 91/100** (03 - 2013) Crushed cranberries and fresh wood with a pleasant spicy note. Strawberry and sour cherries on the palate with a marked but ripe acidity and good structure. Crushed chalky mineral notes in the medium finish. Try in 2015.

2009

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours Général Agricole de Paris 2011.

**ÉLU CHAMPION DES RAPPORTS QUALITE-PRIX PAR LE FIGARO.**

## LE FIGARO MAGAZINE

Vendredi 28 octobre 2011

De région en région, les champions du rapport qualité-prix  
Vaste de cépages, de pratiques, de spécialités, nos spécialistes ont traqué le fameux meilleur rapport qualité-prix à travers toute la France.

**Château La Bastienne**  
**AOC Montagne-Saint-Emilion 2009**  
Une couleur brillante, un nez frais de fleurs et de fruits rouges, avec une structure de cassis, des tanins soyeux et une fraîcheur étonnante. Un vin gourmand, un vin plaisir, dont le plaisir réside surtout dans la cerassera. Petit prix et grande qualité.



Pierre-Emmanuel Janoueix, est heureux dans les vignes de la Montagne Saint-Emilion

### P.-E. Janoueix

" Mon vin doit être un coup de soleil "

Le propriétaire veut prouver que les montagnes-saint-emilion jouent dans la cour des grands.

Pourquoi s'attaque-t-on ce jour vigneron, Pierre-Emmanuel Janoueix, agricole et fiscalité de formation, qui n'a pas pu être élu vin. Il quitte sa Normandie pour Paris, garanti qu'il aura réussi à Bordeaux. La vendangeur ses autres familles ne lui attend pas de place. Il s'écrit alors à "changer ses idées". Le 10 septembre 2000 examen de repêchage à la surface, le 20 on l'appelle pour vendanger. " C'est l'année où je ne vendangeais rien. Mes autres les vendangeaient. " Saisissez l'air. " J'ai eu à sa troisième vendange. " La dernière, j'ai goûté avec. " Quand je l'ai repêché, c'était un dimanche fuigère. " Alors j'attends à la vigna. " Si on dit que les 17 hectares du domaine, on est sûr qu'il y a des vignes. C'est un domaine d'appoint. L'investissement, au-delà, des sols. Pour apaiser ses angoisses, il appelle dix fois par jour Michel Vaud. Indépendant vendangeur, comble. " Et quand je ne lui téléphone pas, c'est lui qui s'inquiète. " Ses ambitions. " Mon vin doit être un coup de soleil. Il déconnerait ceux qui répètent que les montagnes sont moins bonnes que les saint-emilion. "

2008

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours Général Agricole de Paris 2010.

**MEDAILLE DE BRONZE** au Concours de Bordeaux des vins d'Aquitaine 2010.

2006

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours des Vignerons Indépendants 2009.

2005

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours de Bordeaux des Vins d'Aquitaine 2007.

2001

**MEDAILLE D'ARGENT** au Concours Général Agricole de Paris 2003.

VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËIX LA BASTIENNE BP 33 33570 MONTAGNE FRANCE  
WWW.PEJANOUËIX.COM - T. +33 05 57 74 53 18 - PEJANOUËIX@PEJANOUËIX.COM  
SIRET 437 437 013 00016 - TVA INTRACOM FR 06437437016

