



# VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUUEIX

*Le respect des terroirs, le goût d'une passion*



## L'HISTOIRE

### UNE HISTOIRE DIGNE D'UN ROMAN DE TERROIR



L'histoire entre la famille Janoueix et le vin commence à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. En effet, en 1898, Jean Janoueix, arrière-grand père de Pierre-Emmanuel Janoueix, décide de se lancer dans le commerce du vin et s'installe à Bordeaux en tant que marchand de vin.

Progressivement dans les années 1920, la famille acquiert ses premiers vignobles pour allier production et commercialisation. Plus la famille s'agrandit et plus les vignobles prennent de l'ampleur.

François Janoueix, grand-père de Pierre-Emmanuel, tombe sous le charme de La Bastienne, tant il la trouve propice à faire des grands vins. Pierre, son fils aîné, père de Pierre-Emmanuel, achète quant à lui le Château Grands Sillons Gabachot dans les années 60, aujourd'hui rebaptisé Pierhem. Pierre joue un rôle capital dans la commercialisation des vins de la famille puisque c'est lui qui vend la production familiale en Normandie. C'est dans la Manche qu'il rencontre son épouse Antoinette. De ce mariage naît Pierre-Emmanuel.

Pierre-Emmanuel, «le plus normand des vigneron bordelais», grandit en Normandie, fait des études d'ingénieur électronique, à Paris, avant de prendre en 2000 la décision de changer de vie. Son père rêvait d'en faire «un marchand de vin», il sera viticulteur.

Perfectionniste, Pierre-Emmanuel n'a de cesse de travailler la qualité des produits et entreprend des travaux de rénovation tant dans les vignes que les chais. La propriété est aussi labélisée Haute Valeur Environnementale. Il ne met en bouteille que le vin qui correspond à des critères élevés de qualité. «Rondeur, puissance, équilibre et fruits», c'est ainsi que Pierre-Emmanuel entend perpétuer l'excellence qui fait la renommée des vins bordelais.



## LES PROPRIÉTÉS

### AU CŒUR DES APPELLATIONS PRESTIGIEUSES



Sur la rive droite de la Dordogne, à 40 km au Nord-Est de Bordeaux, Pierre-Emmanuel Janoueix exploite **15 ha** de vignes.

Le terroir remarquable, les appellations renommées que sont **Montagne Saint-Émilion** et **Pomerol**, permettent aux vins de Pierre-Emmanuel Janoueix de figurer aux côtés des grands crus bordelais.

## LES VIGNOBLES

### AU PAYS DU MERLOT

Nos vignobles s'épanouissent sur des sols riches et diversifiés.

À Montagne Saint-Émilion, les raisins de la Bastienne mûrissent sur des **marnes argileuses ou argiles carbonatées**.

À Pomerol, les vignes de Pierhem se développent sur un **sol constitué de graves ou sables**.

Nos sols sont des **terres de prédilection pour le Merlot**. Cela nous permet d'obtenir de **grands vins de garde**, complexes et veloutés. Dans un souci de qualité maximale, nous avons donc décidé de **vinifier des vins à 100% Merlot**.



## LA PHILOSOPHIE

« DE PERE EN FILS DEPUIS 1898 »

### VIGNOBLES



Ce sont les **terroirs qui façonnent nos vins**. Pour conserver cette typicité, nous avons réalisé une étude approfondie des sols et des sous-sols. De plus l'enherbement naturel sur tous nos parcelles permet d'assurer la biodiversité, le contrôle de la vigueur.

### ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL



- ✓ 2010 : Mise aux normes des effluents de toutes nos installations.
- ✓ 2012 : Fin de l'utilisation des CMR (produits dangereux)
- ✓ 2016 : Certification AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine)
- ✓ 2016 : Certification HVE Haute Valeur Environnementale.
- ✓ 2018 : fin de l'utilisation des désherbants chimiques

**Un travail permanent pour aller vers le zéro résidus**

### VENDANGES



La date de vendange de chaque parcelle est déterminée après la dégustation des baies, le contrôle de l'état sanitaire et l'analyse des raisins.

La récolte manuelle est transportée dans des bennes vibrantes, puis triée à la main avant d'être mise dans des cuves thermorégulées.

### VINIFICATIONS



Les travaux de vinification sont **déterminés après une dégustation quotidienne** ; nous les réalisons manuellement afin de **conserver la qualité** et **la personnalité de nos terroirs**. Nos vinifications sont supervisées par **Julien Viaud** du Laboratoire **Michel Rolland**, un des œnologues parmi les plus réputés du bordelais.



## ÉLEVAGE



Selon les vins et les millésimes, nous choisissons de faire les élevages en **barriques neuves ou en cuves**.

Nous élevons nos vins, en nous adaptant à chaque millésime, pour en faire des **vins de garde aux arômes fruités**.

Notre objectif : La qualité au service de nos vins



La taille de nos vignobles nous permet de perpétuer une **méthode artisanale de qualité**. Nous adhérons à la philosophie des Vignerons Indépendants car nous sommes avant tout des vignerons, **soucieux de produire des vins authentiques**.

C'est un savoir-faire et un savoir-être qui séduisent nos clients en France mais également partout dans le monde.



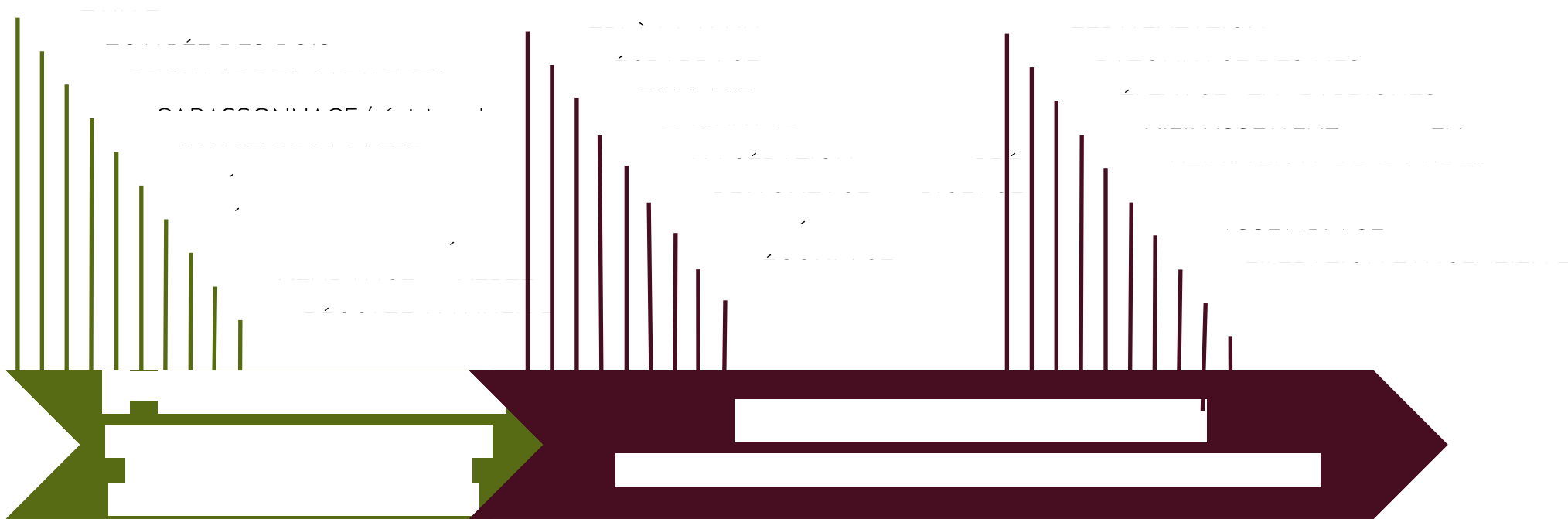
## TROIS ANS POUR ELABORER UN GRAND VIN

Pour réaliser nos vins, c'est un véritable travail d'équipe qui s'organise tant dans les vignes que dans les chais et au bureau. Pour produire un millésime dont nous sommes fiers, nous travaillons avec rigueur et méthode.

VITICOLE

VINIFICATION

ÉLEVAGE



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËIX



## UN TERROIR ET UN PATRIMOINE EXCEPTIONNEL

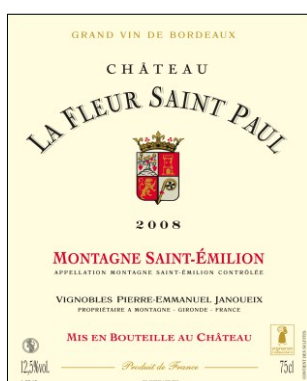
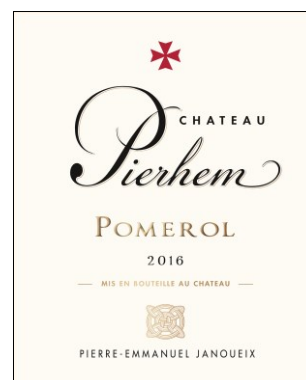
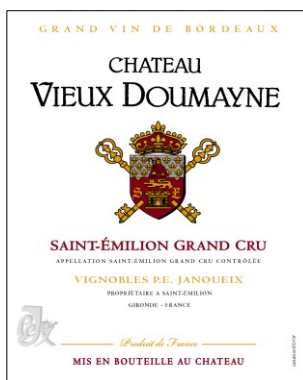
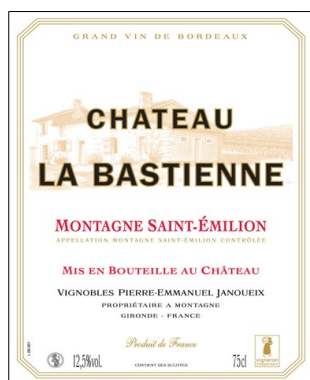


## UN TRAVAIL D'ÉQUIPE



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËIX

## DE GRANDS VINS



## UNE FAMILLE DE PASSIONNES



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËIX





## LE MERLOT, CEPAGE HISTORIQUE DE LA RIVE DROITE

Historiquement, dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le merlot s'impose comme la star des cépages sur la rive droite du bordelais : il a été sélectionné pour être parfaitement adapté à la météo girondine. C'est pourquoi, nos Pomerol, Saint-Emilion Grand Cru et Montagne-Saint-Emilion sont naturellement des vins à forte dominante de merlot.

Cépage vigoureux, le merlot s'épanouit sur des terroirs très différents les uns des autres. D'ailleurs, le merlot associé à un élevage en barriques très rigoureux, produit des vins à la fois complexes et à fort caractère.

A **Pomerol**, le merlot se développe sur un sol sablo-graveleux. Cela nous permet d'obtenir des vins fins, veloutés, complexes et structurés qui se boivent facilement. Nos pomerols ont alors des arômes de fruits noirs, tels que le cassis et la mûre, mais également de tabac blond.

Notre vignoble de **Saint-Emilion** est idéalement situé puisqu'il est localisé à proximité des plus grands châteaux. Planté sur le pied de côte, le merlot exprime la finesse, la rondeur et l'élégance. Progressivement les fruits noirs se fondent pour laisser place à des arômes de truffes, de moka et de boîte à épices. Les barriques apportent également des notes vanillées et briochées qui confèrent à ce grand cru un côté très charmeur.

Notre **Montagne Saint-Emilion**, a un terroir argilo-calcaire similaire au plateau de Saint-Emilion, propice à faire de grands vins de garde. Le merlot s'y épanouit pleinement et confère alors à nos vins de la richesse et de la puissance. Les tanins sont soyeux et les arômes de truffes sont accompagnés de notes de fèves de cacao.



# CHATEAU LA BASTIENNE

## MONTAGNE SAINT-ÉMILION AOC



<b>Quantité :</b>	85 000 bouteilles.
<b>Encépagement :</b>	95 % Merlot. 5% Cabernet Franc
<b>Surface :</b>	12,5 ha.
<b>Densité :</b>	6600 pieds/ha.
<b>Nature du sol :</b>	Marnes argileuses.
<b>Âge moyen des vignes :</b>	50 ans.
<b>Situation du vignoble :</b>	Versant Sud-Ouest du plateau de Lalande-de-Pomerol.
<b>Mode de production :</b>	Lutte raisonnée Certification HVE
<b>Rendement :</b>	45 à 55 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle et mécanique Tri manuel intégral
<b>Vinification :</b>	Un mois Cuves bétons revêtues Thermorégulation
<b>Élevage :</b>	12 mois Barriques chêne français
<b>Garde :</b>	15 à 20 ans



**Commentaire de dégustation :** Robe rouge rubis aux reflets violines. Nez expressif sur des notes de fruits noirs et d'épices douces. Bouche veloutée, caressée par des tannins onctueux. Beaucoup de longueur.

**Accords mets et vins :** Gigot d'agneau, magret de canard, côte de bœuf, grillades de veau, fromages.

**Service :** 17 °C. À ouvrir à partir de 5 ans.

**Particularité :** Vin sélectionné par la Présidence de l'Assemblée Nationale.



# CHATEAU PIERHEM

## GRAND VIN DE POMEROL



<b>Quantité :</b>	10 000 bouteilles.
<b>Encépagement :</b>	100 % Merlot.
<b>Surface :</b>	1,8 ha.
<b>Densité :</b>	6600 Pieds/ha.
<b>Nature du sol :</b>	Sablo-graveleux, dit « crasse de fer ».
<b>Âge moyen des vignes :</b>	60 ans.
<b>Situation du vignoble :</b>	Exposition Ouest / Sud-Ouest
<b>Mode de production :</b>	Lutte raisonnée Certification HVE
<b>Rendement :</b>	35 à 45 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle avec tri manuel
<b>Vinification :</b>	Vinifications intégrales 25% Cuves inox thermorégulées FML en barriques 50% Batonnage des lies
<b>Élevage :</b>	16 à 18 mois Barriques neuves en chêne français
<b>Garde :</b>	15 à 20 ans



**Note de dégustation :** Belle robe profonde aux reflets rubis. Nez gourmand et savoureux, notes de fruits rouges, moka, café. Bouche élégante, soutenue par une sublime trame tannique, fine et équilibrée.

**Accords mets et vins :** Tournedos aux morilles, filet mignon au roquefort, carré d'agneau.

**Service :** 17 °C. À ouvrir après 4 à 5 ans.





# CHATEAU LA FLEUR SAINT-PAUL

## MONTAGNE SAINT-ÉMILION AOC

SECOND VIN DU CHATEAU LA BASTIENNE



<b>Quantité :</b>	85 000 bouteilles.
<b>Encépagement :</b>	100 % Merlot.
<b>Surface :</b>	12,5 ha.
<b>Densité :</b>	6600 pieds/ha.
<b>Nature du sol et sous-sol :</b>	Marnes argileuses.
<b>Âge moyen des vignes :</b>	50 ans
<b>Situation du vignoble :</b>	Versant Sud-Ouest du plateau de Lalande-de-Pomerol.
<b>Mode de production :</b>	Lutte raisonnée Certification Haute Valeur Environnementale.
<b>Rendement :</b>	55 hl/ha maximum.
<b>Vendange :</b>	Mécanique, puis tri sur table.
<b>Vinification :</b>	12 mois Cuves thermorégulée
<b>Élevage :</b>	Cuve
<b>Garde :</b>	3 à 10 ans.



**Commentaire de dégustation :** Robe profonde aux reflets grenat. Nez séduisant, notes de fruits rouges, vanilles. Bouche ronde et parfaitement équilibrée avec une belle fraîcheur qui se prolonge en bouche. Un vin à consommer dans sa jeunesse.

**Accords mets et vins :** Poulet rôti, bœuf bourguignon, rosbif au four, blanquette de veau.

**Service :** 16 °C.



VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUËX