



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

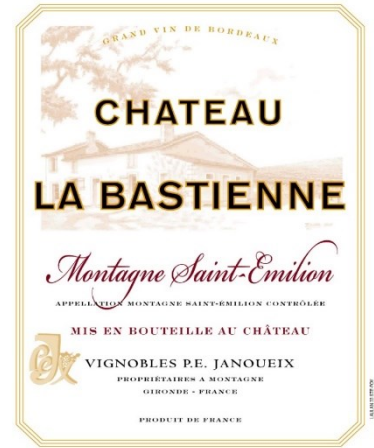
Green harvests and double-thinning-out of leaves.
Mechanical and manual grape harvests then sorting on table.
Yield : 55 hl / ha.

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.PEJANOUÉIX.COM – T. +33 05 57 74 53 18 – PEJX@PEJANOUÉIX.COM
SIRET 432 737 013 00016 – TVA INTRACOM.FR 08432737013





VIGNOBLES PIERRE-EMMANUEL JANOUeix

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

Visite de vignobles, dégustations, nos spécialistes ont traqué le jus le meilleur rapport qualité/prix à travers toute la France.

Château
La Bastienne

**AOC Montagne-
Saint-Émilion**

Une couleur brillante,
un nez frais de fleurs
et de fruits rouges,
avec une structure
de cassis, des tannins
soyeux et une légère
électrocution. Un vin
gourmand, un vin plaisir,
dont la jeunesse
intègre de fait
cerise et fraise.
Petit prix
et grande qualité.



Pierre-Emmanuel
Janoueix, est heureux
dans les vignes de La
Montagne Saint-Émilion

P.-E. Janoueix

" Mon vin doit être un coup de soleil "

Le propriétaire veut prouver que les montagnes-saint-émilion jouent dans la cour des grands.
Pendant sept ans, Pierre-Emmanuel Janoueix, vigneron et fiscalité de formation, qui n'a pas eu lieu de vin. Il quitte sa Normandie pour Paris, gagnant un diplôme à Bordeaux. La vendangeur son atelier familial ne lui avait pas de place. Il s'engage alors à "rattraper ses études". Le 10 septembre 2000, examen de respectage à la maîtrise. Je suis appelé pour vendanger. C'est la première fois que je vendangeais rien. Mes autres les vendangeurs ? " Saisissez l'air. Il est à sa troisième vendange. " La deuxième, j'ai goûté avec. " Quand je l'ai reprise, c'était un dimanche fuigère. Alors j'attend à la vigne. Si un chat. Sur les 17 hectares du domaine, une fois que j'étais. C'est un vin de pays. Je ne vendangeais, mais, ils ont. Pour appeler ses amis, il appelle. Ils font par leur belle Vaud. Indispensable vendange, c'est. " Et quand je ne lui dit. Non, j'ai fait qui s'inspire. " Ses amis. " Mon vin doit être un coup de soleil. Il déconseille ceux qui répètent que les montagnes sont moins bons que les saint-émilion. "

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 JANOUeix – LA BASTIENNE – BP 33 – 33570 MONTAGNE – FRANCE

WWW.PEJANOUeix.COM – T. +33 05 57 74 53 18 – PEJX@PEJANOUeix.COM

SIRET 432 737 013 00016 – TVA INTRACOM.FR 08432737013

