



CHÂTEAU HAUT-SARPE



La famille Joseph Janoueix, propriétaire du Château Haut-Sarpe, St-Emilion Grand Cru Classé, est l'une des grandes maisons du Libournais ; elle est aussi connue comme producteur que comme négociant-éleveur. Aménagé en Côte et en bordure du plateau calcaire, ce vignoble est l'un des plus anciens et l'un des plus justement réputés de Saint-Emilion. Récompensé par une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris de 1867, il reste digne des efforts et des succès du Baron Henri du Foussat, son propriétaire d'alors. C'est d'ailleurs à cette époque que celui-ci, poussé par la réussite, entreprend la reconstruction du château et le réaménagement du parc. Cet édifice de grand style, avec son pavillon central inspiré du Trianon, a belle allure ; il est conforme à l'esprit de ce vin, Grand Cru Classé, et très représentatif de l'essor viticole de Saint-Emilion au début du siècle et de la tradition de qualité que symbolisent, aujourd'hui comme hier, les enfants et les petits enfants de Marie-Antoinette et de Joseph Janoueix.

Bernard ENJALBERT



CHATEAU HAUT-SARPE

33330 Saint-Emilion
Tél. : 05 57.51.41.86 / 05 57.24.70.98
Fax : 05 57.51.53.16
Internet : www.josephjanoueix.com
e-mail : info@j-janoueix-bordeaux.com
Appellation : Saint-Emilion Grand Cru
Classification : Grand Cru Classé
Propriétaires : Françoise et Jean-François Janoueix
Surface en vigne en ha : 21
Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
Tonneaux : 100 (10 000 caisses)
Vente : directe au château - sur rendez-vous
Distribution : Joseph Janoueix S.A.
37, rue Pline Parmentier - BP 192
33506 LIBOURNE Cedex





SAINT-EMILION CHATEAU HAUT-SARPE

GRAND CRU CLASSÉ



FRANÇOISE & JEAN JANOUËIX
PROPRIÉTAIRES

SARPÉ : COUPÉ SUR LE HAUT

SITUATION :

Sur le point culminant du coteau à 500m à l'Est de la cité médiévale, direction St Christophe des Bardes D 243 E1. Vue splendide, patrimoine culturel et environnemental. Deux tables d'orientation.

TERROIR :

Plateau calcaire décapé de St Martin. Le terroir le plus exceptionnel du haut St Emilion historique

PLANTATION :

Depuis 2003, de 8000 à 12000 pieds à l'hectare, ce qui est rare

GPS : LONGITUDE : 0° 8' 23" OUEST
LATITUDE : 44° 53' 51" NORD

MÉTHODES CULTURALES :



- Travail des sols, enherbement,
- Culture raisonnée,
- Fumure organique
- Taille en guyot double pour les Merlots et en guyot simple pour les Cabernets en Mars et en lune montante afin d'éviter tout traitement chimique des maladies de taille,
- Ebouage des lattes,
- Vendanges vertes fin Juin avant véraison.



LA VENDANGE :

Vendanges manuelles en cagettes, par des amis, des clients ou leurs enfants.

Visionnez le film de TF1 sur notre site :

www.josephjanoueix.com

VINIFICATION :

- Double tri de la vendange : au vignoble et au chai, éraflage total, raisins non foulés,
- Cuvaision totale : 5 semaines
- Fermentation malo-lactique en fûts de chêne avec bâtonnage des lies.

ELEVAGE :

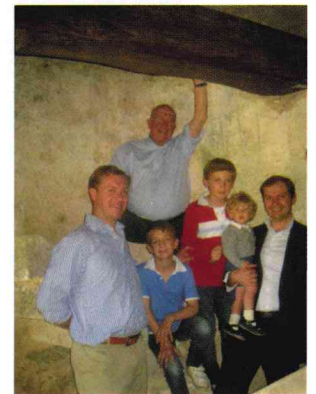
Sur lies jusqu'au printemps. Séjour de 12 mois en barriques de chêne français de haute futaie a grains fins, renouvelées à 30% tous les ans, chauffe moyenne à forte...

NOM DU RESPONSABLE QUALITÉ, VINIFICATEUR :

Didier BEILLON, Œnologue maison,
l'expérience et la compétence

NOM DES L'ŒNOLOGUES CONSEILS :

Gilles PAUQUET et Stéphane TOUTOUNDJI



3ème, 4ème et 5ème
GÉNÉRATIONS
Joseph JANOUËIX

A VOIR : le parc avec ses arbres séculaires, refuge des chevreuils, le chemin des quatre saisons et sa roseraie, ses centaines d'oiseaux et d'animaux. Le pittoresque hameau de Sarpe avec ses vieilles maisons, ses cuiviers, ses chais, ses salles de réception pour concerts et expositions. Le "Glou Glou", cabaret boîte de nuit très année 50, aménagée pour les vendangeurs. Le gîte pour les pèlerins sur la route de St Jacques de Compostelle. Le sentier des artistes, jalonné de sculptures qui mène au vieux lavoir et à sa fontaine. L'unique moulin à vent restauré de St Emilion, du 18ème siècle, et la maison du meunier, les vieilles camionnettes utilitaires de Haut-Sarpe pieusement conservées...



Château Haut Sarpe
SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE
J. JANOUËIX



La fierté de Haut Sarpe
Dix mille clients de par le monde convertis au sarpisme...

CHÂTEAU HAUT-SARPE

The family of Joseph Janoueix, owners of Château Haut-Sarpe, a Saint Emilion Grand Cru Classé, is one of the great household names of the Libourne area; they are as well known for making wine as for being wine merchants. Situated on the slopes at the limits of a limestone plateau, this vineyard is one of the oldest and one of the most deservedly renowned in Saint Emilion. Awarded a gold medal at the Universal Exhibition in Paris in 1867, today it remains worthy of the effort invested and the success obtained by its owner at the time, Baron Henri de Foussat. Moreover, it was during this era that the Baron, encouraged by his success, undertook the renovation of the château and the redevelopment of the gardens. This edifice of great style, with its central pavilion inspired by the famous Trianon, has a wondrous appearance; in keeping with the spirit of the Grand Cru Classé wine, very evocative of the Saint Emilion wine-making boom at the beginnings of the 20th century and of the tradition and quality that the children and grand-children of Marie-Antoinette and Joseph Janoueix symbolise, today just like yesteryear.

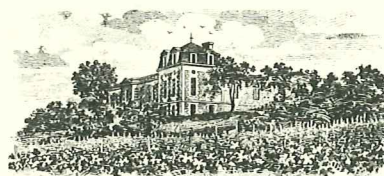
Bernard ENJALBERT



CHATEAU HAUT-SARPE

33330 Saint-Emilion, France
 Tel. : 00 33 (0)5 57 51 41 86 / 00 33 (0)5 57 24 70 98
 Fax : 00 33 (0)5 57 51 53 16
 Web-site : www.j-janoueix-bordeaux.com
 e-mail : info@j-janoueix-bordeaux.com
 Appellation area : Saint Emilion Grand Cru
 Classification : Grand Cru Classé
 Owners : the Joseph Janoueix family
 Total area of vineyard : 21 hectares / 52 acres
 Grape varieties : 70% Merlot, 30% Cabernet Franc
 Barrels : 100 (10,000 cases)
 Sales : at the château by appointment
 Distribution : Joseph Janoueix S.A.
 37, rue Pline Parmentier - BP 192
 33506 LIBOURNE Cedex, FRANCE

GRAND CRU CLASSÉ



2000

Château Haut-Sarpe

Saint-Emilion Grand Cru

Appellation Saint-Emilion Grand Cru Contrôlée



Famille Joseph JANOUÉIX

Propriétaire à Saint-Emilion - Gironde - France

Mis en Bouteille au Château

PAR S.E. CHATEAU HAUT-SARPE S.A.

PRODUCE OF FRANCE

13% vol.
75 cl