

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHÂTEAU  
**JEAN FAURE**  
GRAND CRU CLASSÉ



---

PRIMEURS **2021**

---

MILLÉSIME 2021

# La patience récompensée

## L'hiver doux permet un débourrement homogène et précoce

L'automne et l'hiver 2021 ressemblent à ceux de 2020. Ils sont plus doux et plus arrosés que la moyenne. Seul mars est sec (-80mm/moy) et froid (-2.40°C/moy). La vigne est en avance et le débourrement a lieu aux alentours du 25 mars.

## Début avril le gel nous laisse impuissants

Les épisodes de gel des 7, 8 et 16 avril (entre -3°C et -5°C) viennent détruire les bourgeons fraîchement débourrés. Le verdict est sans appel 50% de la récolte est perdue.

## Un vignoble équilibré plus résistant à la coulure

La floraison commence vers le 25 mai. Elle intervient dans un contexte de remontée des températures qui favorise la croissance végétative. La force de notre vignoble en bio et en biodynamie réside dans son équilibre et dans la maîtrise de sa vigueur. Notre potentiel de récolte est finalement peu impacté par ce phénomène de coulure.

## Des pluies record confortent notre choix de la biodynamie

Les mois de mai, juin et juillet enchaînent les épisodes pluvieux inédits, la pluviométrie est la plus importante depuis 70 ans. Nos sols couverts de semis végétaux nous permettent de traiter à chaque fois que nous le souhaitons. Notre expérience en bio nous permet d'utiliser la juste dose de cuivre pour combattre le mildiou et nos pratiques biodynamiques (tisanes, préparations) viennent en parallèle renforcer l'immunité de la plante.

## L'été attendu ne vient pas

A contrario des deux derniers millésimes, les beaux jours chauds et secs n'arrivent pas sur juillet. Les températures fraîches et l'absence de stress hydrique retardent la véraison. Le millésime bascule à ce moment-là et devient un millésime tardif. La véraison est lente, elle dure jusqu'à la fin août sur nos Cabernets francs.

### **Fin août et septembre : le tournant du millésime**

Les 4 semaines de temps secs d'août permettent une bonne avancée de la maturité phénolique et une belle qualité de tannins. La maturité technologique influencée par le manque de chaleur et d'ensoleillement est proche de celles obtenues dans les millésimes du début des années 2000 avec une faible teneur en sucre et une acidité soutenue. La première quinzaine de septembre est indéniablement la plus belle de l'été et elle vient finaliser la maturation. Elle permet d'obtenir la maturité aromatique recherchée à Jean Faure depuis plusieurs années. Les raisins révèlent des arômes de fruits frais, gourmands, croquants.

### **La récompense de ceux qui ont su être patients**

Les Merlots très aromatiques sont cueillis sur la gourmandise dès le 29 septembre, une date qui se rapproche de celle d'un des derniers grands millésimes tardifs à Jean Faure : 2014. La fin septembre et le début d'octobre représentent le véritable cadeau du millésime. La météo ensoleillée et sèche permet d'attendre sereinement la mi-octobre pour vendanger nos Cabernet Francs qui, par leur équilibre et leur finesse aromatique, apparaissent d'ores et déjà comme les grands gagnants de ce millésime.

### **Un millésime qui sait se faire attendre**

2021 est un millésime qui a pris son temps pour arriver à maturité et qui prend également son temps pour s'exprimer en cuve. Les macérations longues et les infusions douces révèlent un très grand potentiel aromatique, une justesse du fruit, une belle fraîcheur et une trame tannique très soyeuse.

Jusqu'au bout, ce millésime mérite qu'on y prête attention et qu'on le laisse s'exprimer...

**Marie-Laure LATORRE**  
Directrice Générale

## CYCLE VÉGÉTATIF

Débourrement : 25 mars

Floraison : 25 mai

Nouaison : 12 juin

Mi-véraison : 10 août

## DATE DES VENDANGES

Merlot :

du 29 septembre au 4 octobre

Cabernet franc :

du 6 au 15 octobre

Malbec : 30 septembre

## CUVAISON

30 à 40 jours

## ÉLEVAGE

25% foudres

10% cuves béton

35% barriques neuves

30% barriques d'un vin

## PRODUCTION

45 000 bouteilles

## ASSEMBLAGE 2021 :

60% cabernet franc

33% merlot

7% malbec

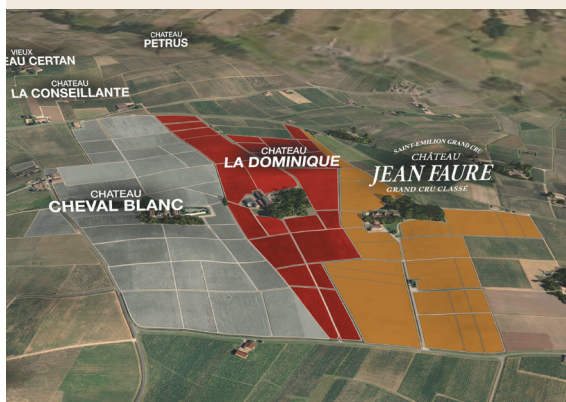


Voisin de Cheval Blanc

60% Cabernet Franc sur argile

Certifié BIO depuis 2017

En conversion biodynamie



CHATEAU JEAN FAURE  
33330 SAINT-ÉMILION

Tél. +33 (0)5 57 51 34 86  
contact@jean-faure.com  
www.jeanfaure.com

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHÂTEAU  
**JEAN FAURE**  
GRAND CRU CLASSÉ



---

EN PRIMEURS 2021

---

VINTAGE 2021

# Patience is rewarded

## **The mild winter allowed for an early and uniform bud break**

The autumn and winter of 2021 were similar to those of 2020. They were milder and wetter than average. Only March was dry (-80mm/average) and cold (-2.4°C/average). The vines were ahead of schedule and bud break occurred around 25th of March.

## **Early April frost left us powerless**

The frosts of 7th, 8th and 16th of April (between -3°C and -5°C) destroyed the freshly opened buds. The verdict is clear: 50% of the harvest is lost.

## **A balanced vineyard more resistant to coulure**

Flowering began around 25th of May. It took place in a context of rising temperatures which favoured vegetative growth. The strength of our organic and biodynamic vineyard lies in its balance and in the control of its vigour. Our harvest potential is finally little impacted by this phenomenon of coulure.

## **Record rains reassured us in our choice of biodynamics**

The months of May, June and July brought unprecedented rainfall, record of the last 70 years. Thanks to the cover crops our machinery has access to the vineyard even in very humid conditions, allowing us to treat whenever we want. Our organic experience suggests the right amount of copper to fight mildew and our biodynamic practices (herbal teas, preparations) reinforce the plant's immunity.

## **The expected summer didn't come**

In contrast to the last two vintages, the warm and dry days did not arrive in July. The cool temperatures and the absence of water stress delayed the veraison. The vintage changed at this point and became a late vintage. The veraison was slow, lasting until the end of August for our Cabernet Franc.

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHÂTEAU  
**JEAN FAURE**  
GRAND CRU CLASSÉ

### **Late August and September : the turning point of the vintage**

The 4 weeks of dry weather in August allowed good progress in phenolic ripeness and a good quality of tannins. The technological maturity, influenced by the lack of heat and sunshine, was close to that obtained in the vintages of the early 2000s, with a low sugar content and high acidity. The first fortnight of September was undeniably the best of the summer and finalized the ripening. It allowed us to obtain the aromatic maturity that Jean Faure were seeking for. The grapes revealed fresh, juicy, expressive, crunchy fruit aromas.

### **The reward for those who had been patient**

The highly aromatic Merlots were picked on the 29th of September, a date that is close to that of one of the last great late vintages at Jean Faure: 2014. The end of September and the beginning of October represented the real gift of the vintage. The sunny and dry weather allowed us to wait serenely until mid-October to harvest our Cabernet Francs which, with their balance and aromatic finesse, were already the big winners of this vintage.

### **A vintage that knows how to wait**

2021 is a vintage that has taken its time to mature and that also takes its time to express itself in the vat. The long macerations and gentle infusions reveal a great aromatic potential, a precision of the fruit, a beautiful freshness and a very silky tannic structure.

To the end, this vintage deserves attention and to be allowed to express itself...

**Marie-Laure LATORRE**  
Managing Director

## GROWING CYCLE

**Budburst** : March 25

**Flowering** : May 25

**Fruit set** : June 12

**Veraison** : August 10

## HARVEST DATES

**Merlot** :

September 29 to October 4

**Cabernet franc** :

October 6 to 15

**Malbec** : September 30

## VATTING

30 to 40 days

## MATURING

25% in casks

10% in concrete vats

35% in new oak barrels

30% in barrels used once before

## PRODUCTION

45,000 bottles

## THE BLEND IN 2021 :

**60% cabernet franc**

**33% merlot**

**7% malbec**

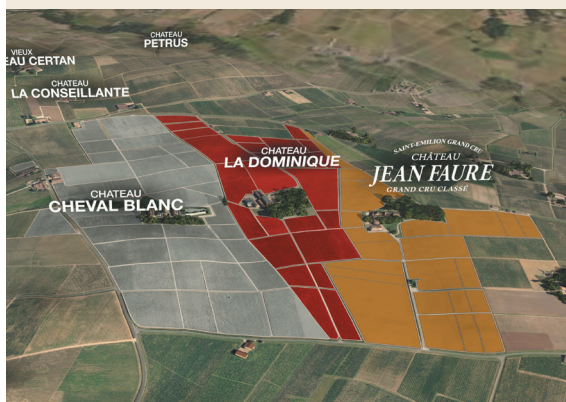


Neighbour of Cheval Blanc

60% Cabernet Franc on clay

Certified Organic since 2017

In conversion to biodynamics



CHÂTEAU JEAN FAURE  
33330 SAINT-ÉMILION

Tél. +33 (0)5 57 51 34 86

[contact@jean-faure.com](mailto:contact@jean-faure.com)

[www.jeanfaure.com](http://www.jeanfaure.com)