



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE MADLYS

75 cl

ENTRE-DEUX-MERS

Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage: 65% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 15% Sauvignon gris

Vinification : Sélection parcellaire vendangée à parfaite maturité. Nous effectuons un tri densimétrique. L'intégralité de la vinification (fermentation alcoolique et malolactique) est faite en barrique de chêne français, donnant sa particularité à la cuvée Madlys.

Élevage : En barrique de chêne français pendant 6 à 8 mois, bâtonnage hebdomadaires des lies afin d'apporter rondeur et équilibre.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Marcon

Age des vignes : 45 ans en moyenne

Terroir : Argilo-Calcaire, Astérie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

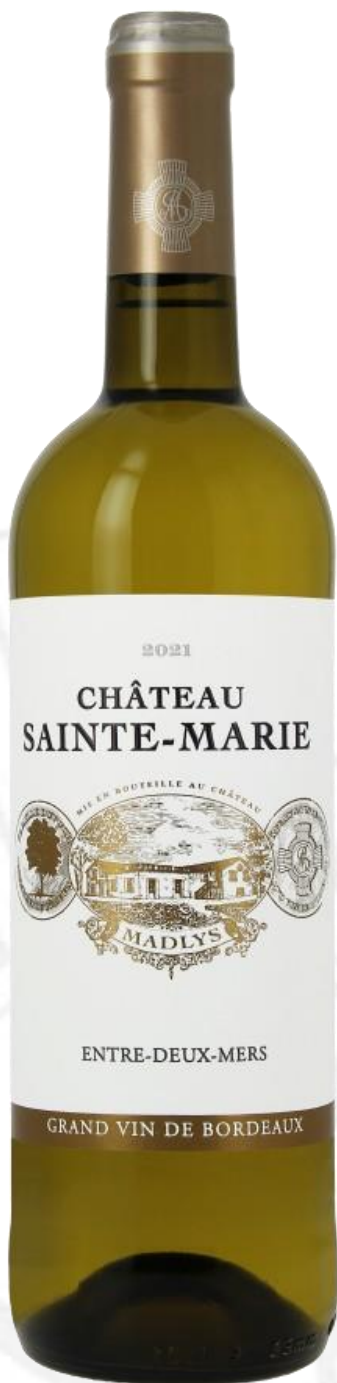
Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Rendement moyen : 6 à 8 grappes/pied

Localisation : Situé au cœur de la région Entre-Deux-Mers, Château Sainte-Marie jouit d'une position géographique optimale. Les îlots sont idéalement exposés et s'étendent sur deux collines parfaitement ensoleillées, et parmi les plus hautes de la Gironde (122m). C'est cette sélection des plus beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers, que l'on retrouve aujourd'hui dans la typicité de nos vins.

Agriculture : Depuis 2020, la propriété est en conversion en agriculture biologique. Nous serons officiellement certifiés à partir du millésime 2024. La vigne constitue un agroécosystème autour de la propriété, en abritant une grande diversité d'espèces.

Labels environnementaux : HVE3, Bee Friendly, en conversion Agriculture Biologique.



Dégustation & Accompagnement

Notes de dégustation : Robe limpide, nez intense révélateur d'une belle potentialité. Subtile touche de pêche et de mangue, ce vin se distingue par la qualité de son bouquet finement boisé. Il dévoile en bouche fraîcheur et complexité, savoureusement élégant, et légèrement fumé.

Potentiel de garde : A boire dans les 6 premières années.

Température de service : A déguster entre 10°C – 12 °C dégrée.

Accompagnement : La cuvée Madlys vous accompagne tout au long de votre repas ; des crustacés, des poissons au beurre ou alors des fromages frais tel que le chèvre.

Une source de passion

Les origines du Château Sainte-Marie remontent à plusieurs siècles, il était tenu autrefois par les moines de l'abbaye de La Sauve Majeure, une des plus ancienne de France. Autrefois le domaine vouait un culte à la vierge Marie, et servait d'hôpital ou d'auberge, aux pèlerins de passage marchant vers Saint Jacques de Compostelle. Dès 1874, nous pouvons retrouver des écrits mentionnant une production de 8 barriques en blanc et en rouge. En effet, le vin blanc de la propriété était servi à la messe de l'abbaye. C'est en 1936 que la Famille Dupuch s'installe au Château Sainte Marie. Pendant de nombreuses années, la famille a protégé et gardé le système de polyculture, à cette époque nous élevions des vaches et cultivions la vigne. Peu à peu, la famille s'est concentrée pleinement à la production de vin. Aujourd'hui, Stéphane et Laurence Dupuch gère le domaine avec passion, détermination et avec un attachement particulier à la typicité et à l'originalité des terroirs.

Opille et Stéphane Dupuch





CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU
SAINTE-MARIE
MADLYS



ENTRE-DEUX-MERS

MILLESIME 2023

Détails techniques :

Degré alcoolique : 12,00 %

Date de vendange : 04 au 11 septembre 2023

Madlys est un vin historique à la propriété. Le premier millésime voit le jour en 1988. A cette époque, Gilles Dupuch est à la tête du Château Sainte Marie et fait partie des premiers viticulteurs de l'Entre-Deux-Mers à vinifier un vin blanc en barrique. Il crée sa première cuvée qu'il nomme en honneur de sa famille. Ensemble, ils créent une anagramme qui représentera chacun d'entre eux : MADLYS.

MAD = Maddy, son épouse.

L = Laurence, l'ainée.

Y = Yannick, le cadet.

S = Stéphane, le benjamin. Aujourd'hui dirigeant de l'exploitation familiale.

Climat du millésime :

2023 est un millésime généreux en volume, qui a bénéficié d'excellentes conditions de maturation. En début de saison, nous avons fait face à un contexte météorologique instable marqué par un enchainement de conditions climatiques pluvio-orageuses. Fort heureusement, la fin de saison se caractérise par une météo sèche et des températures en hausse, permettant aux raisins une maturation optimale. Le millésime 2023 a un très bon potentiel qualitatif ; autant du côté des Sauvignons que des Sémillons, les équilibres sont magnifiques.

Revue de presse: Millésime en cours de notation

TASTED by ANDREAS LARSSON: 91 POINTS – *Millésime 2021*

« Couleur jaune paille brillante. Aromatique et pur avec des notes d'herbes fraîches, de citronnelle, de verveine, d'agrumes mûrs et de fruits à chair blanche avec un léger soupçon de chêne en arrière-plan. La bouche est texturée avec une fine onctuosité dérivée du chêne et une acidité vive, des fruits blancs infusés d'herbes avec des notes de citron vert et de citronnelle qui mènent à une finale longue et chaleureuse, avec une bonne tension et une bonne définition. »



Gilles et Stéphane Dupuch