



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE

CHÂTEAU SAINTE-MARIE

• VIEILLES VIGNES •



ENTRE-DEUX-MERS

Une promesse de qualité : Vinification & Elevage

Assemblage : 70% Sauvignon blanc, 20% Sémillon, 10% Muscadelle.

Vinification : Sélection parcellaire de nos plus vieilles vignes, avec des Sémillons centenaire. Tri densimétrique effectué dès l'arrivée de la vendange, suivi d'un pressurage pneumatique et d'une fermentation en cuves inox à basse température, entre 15° et 18° degré Celsius, permettant de conserver toute l'intensité du fruit.

Élevage : En cuve inox avec batonnage hebdomadaire des lies.

Une quête constante de qualité : Terroir & Environnement

Parcelles : Sainte Marie

Hectares : 60 Hectares / 148 Acres

Age des vignes : 80 ans en moyenne

Densité : 5 000 à 6 000 pieds/Ha

Terroir : Argilo-Calcaire, Graves fines

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 : Ce vin se démarque par la grande qualité de son bouquet, en révélant de jolis parfums de fleurs blanches et d'agrumes (pamplemousse rose). Son nez fin et typé est très bien équilibré. Il dévoile en bouche une grande fraîcheur et une grande complexité.

Potentiel de garde : A boire dans les 3 premières années.

Température de service : A déguster entre 9 – 11 degré

Accompagnement : Un vin de partage, en apéritif, sur des huitres, des fruits de mers ou encore des sushis.

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 à 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

• VIEILLES VIGNES •

ENTRE-DEUX-MERS

MILLESIME 2023



Détails techniques :

Degré alcoolique : 12,50 %

Date de vendange : 28 août 2023 – 10 septembre 2023

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 enchaînement 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



JAMES SUCKLING : 91-92 POINTS – Millésime 2022

« Pommes tranchées et citrons mûrs avec une minéralité pierreuse et une acidité vive. Moyennement corsé. Poli et élégant. »



JAMES SUCKLING : 91 POINTS – Millésime 2021

« Un blanc moyennement corsé, croquant et piquant avec des notes vives d'agrumes et de pommes vertes. Très frais et buvable. 60% sauvignon blanc et gris, 35% sémillon et 5% muscadelle. Issu de raisins cultivés en biodynamie. A boire dès maintenant. »



VIGNERON INDÉPENDANTS: Médaille d'argent – Millésime 2021

Yves Beck : Millésime 2021

« Bouquet fruité, de bonne intensité, aux nuances de maracuja, de fleurs et de poivre blanc. Légèrement crémeux et salin en attaque, le vin est frais, juteux, équilibré et désaltérant »

Yves Beck

Opille et Stéphane Dupuch