

CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU
PEYREDON LAGRAVETTE

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
UN VIGNOBLE DE L'ENTRE-DEUX-MERS	4
UN DOMAINE HISTORIQUE	6
TOUT UN HERITAGE	8
DE PERE EN FILS	9
L'IMPLICATION DE TOUTE UNE FAMILLE	11
LA REUNION DE TERROIRS D'EXCEPTION	13
UNE PROMESSE DE QUALITE	15
VINIFICATION	16
NOS CEPAGES	17
CHATEAU SAINTE-MARIE	19
FICHES TECHNIQUES	20
UN COUP DE FOUDRE OUVRE DE NOUVELLES AMBITIONS	34
CHATEAU <u>PEYREDON</u> <u>LAGRAVETTE</u>	35
FICHES TECHNIQUES	38
QUELLE PLACE POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE ?	42



– Introduction –

Situé au cœur de l'Entre-deux-Mers, le Château Sainte-Marie bénéficie d'une situation géographique optimale. Les îlots idéalement exposés s'étirent sur deux collines parfaitement ensoleillées, parmi les points les plus élevés de la Gironde.

De vieilles vignes au rendement maîtrisé, dont une parcelle de Sémillon et de Merlot de plus de 100 ans, garantissent l'excellence d'une production toujours plus qualitative.

Depuis 1956, la famille Dupuch-Mondon gère la propriété avec passion, détermination et accorde un attachement tout particulier à la typicité et l'originalité des terroirs.

« UNE PARCELLE DE SÉMILLON ET DE MERLOT DE PLUS DE
100 ANS »

Grilla et Stéphane Dupuch



– Un vignoble de l'Entre-deux-Mers –

L'Entre-Deux-Mers est situé entre la Garonne au sud et la Dordogne au nord, deux rivières sous influence océaniques. Les deux rivières ont laissé au fil des ans des couches de sable, de gravier et d'argile qui se croisent avec des roches calcaires plus anciennes et offrent une diversité inimitable de sols.



Grilla et Stéphane Dupuch





– Un domaine historique –

Les origines du Château Sainte-Marie remontent à plusieurs siècles. Déjà en 1874, « Le Féret » cita le Château Sainte-Marie pour sa production de 8 barils en rouge et blanc. Autrefois le vignoble était maintenu par les moines de l'abbaye de La Sauve Majeure, l'une des plus anciennes abbayes de France, située à 4 kilomètres de la propriété. Ce bâtiment bourgeois a été en proie à un incendie au 18^{ème} siècle.

La tradition orale nous apprend que, lors de la nomination de Saint-Gérard à l'abbaye de la Sauve Majeure au XII^e siècle, il a dédié le culte à la Vierge Marie. Non loin de là, un ermite avait également dédié ce culte dans son édifice: le château Sainte-Marie, où l'on peut encore trouver de nombreuses statues de la Vierge Marie sur la propriété, notamment dans la cave.

L'abbaye a été construite pour le culte mais aussi comme hôpital et auberge de jeunesse car elle se situe sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle. Les Jacquets (pèlerins se rendant à Saint-Jacques de Compostelle) s'arrêtaient à l'abbaye pour prendre des forces avant de s'attaquer à la difficile traversée des Landes, autrefois un marais peuplé de moustiques et de bandits. À leur retour de Compostelle, souvent après avoir été pillés, les Jacquets s'arrêtaient au Château Sainte-Marie car il possédait une source d'eau miraculeuse. Cette étape leur donnait le courage de rentrer chez eux car Sainte-Marie, un des points les plus élevés de la Gironde, offrait une vue sur l'abbaye de La Sauve Majeure. Pendant des années, une messe était célébrée sur la propriété par le prêtre de l'abbaye devant le fronton et la Vierge Marie, la dernière messe a eu lieu en mai 1997.

Les séquoias –vieux de 4 siècles– ainsi que les communs sont les derniers témoins vivants de l'ère Montaigne et des grands voyages.

Cyrille et Stéphane Dupuch





– Tout un héritage –

En 1956, Édouard Mondon acheta le domaine pour utiliser les pâturages pour ses vaches et produire du vin en tonneaux. N'ayant pas eu d'enfant, il était très proche de son neveu Gilles Dupuch, qui comme lui, était passionné par l'agriculture, plus particulièrement la multiculture : l'exploitation de vaches et de vin. Monsieur Mondon forma son neveu pendant 10 ans puis lui laissa les rênes de l'exploitation à sa mort.

Gilles et Stéphane Dupuch



– Une passion transmise de père en fils –

Gilles Dupuch hérita de la propriété en 1982 de son oncle Édouard Mondon. Après avoir découvert les capacités des terroirs de l'Entre-Deux-Mers et leurs potentiels à produire des grands vins, Gilles chercha à porter les vins de ce château à une qualité supérieure. Tombant amoureux de l'œnologie et de la viticulture, il s'est consacré au succès du domaine et de son appellation en devenant plus tard président de l'Entre-Deux-Mers. Aujourd'hui, il a légué la société à son plus jeune fils, Stéphane, mais continue de l'assister.

Stéphane Dupuch a repris la propriété familiale en 1997 avec la même passion et le même dévouement que son père. En raison de son amour pour ce terroir unique allié à son envie de partager la source de sa passion, Stéphane souhaite mettre en avant toutes les possibilités de sa région dans ses vins. Il a mis ses compétences relationnelles au service de l'exploitation afin de permettre au domaine d'acquérir une plus grande reconnaissance internationale. Son ambition l'a poussé à développer la propriété familiale en se diversifiant sa production qui regroupe maintenant du Crémant de Bordeaux et des vins comportant de la Syrah. Après plus de 20 ans passés au Château Sainte-Marie, la propriété n'a plus de secret pour lui.

Gilles et Stéphane Dupuch





« La passion d'hommes et de femmes du terroir »

– L'implication de toute une famille –

Laurence Dupuch, épouse de Stéphane, est arrivée à la propriété en 1996. Elle a commencé à travailler à la vigne et au chai pendant ses premières années de travail avant de se concentrer sur les aspects administratifs, financiers et salariaux de l'entreprise. Laurence aime également accueillir les clients afin de leur faire goûter les vins et découvrir l'histoire du château avec élégance et convivialité.



Stéphane et Laurence Dupuch





– La réunion de terroirs d'exception –

Des Vieilles Vignes au rendement maîtrisé, dont une parcelle de Sémillon et de Merlot de plus de 100 ans garantissent l'excellence d'une production toujours plus qualitative.

La grande diversité de terroir réunie au Château Sainte-Marie est une caractéristique essentielle que l'on retrouve dans la typicité, l'authenticité et l'expression de nos vins.

La richesse de nos terroirs offre une sélection digne des plus grands vins.

Notre recherche d'authenticité nous a conduit à sortir des limites géographiques de la propriété pour sélectionner des îlots situés à plusieurs kilomètres les uns des autres tels que Alios à 8 kilomètres, Pierre Creusée à 4 kilomètres. Cette sélection fondée sur une étude géologique rigoureuse réunit des terroirs d'une grande complémentarité.

Cette sélection issue d'une étude géologique rigoureuse a permis de réunir des terroirs "sanctuarisés" offrant les caractéristiques qui semblent essentielles pour produire de grands vins : graves argileuses, sol argilo calcaire, calcaire à astéries.

Grilla et Stéphane Dupuch





– Une promesse de qualité –

Des densités de plantation de 5000 à 10000 pieds (soit 6 à 10 grappes par pied) et les pratiques culturelles traditionnelles, sont les seuls moyens pour produire des raisins de qualité. Ces pratiques ancestrales retrouvent aujourd'hui toute leur légitimité dans l'élaboration des Grands Vins de Bordeaux. La moyenne d'âge des vignes de la propriété est d'environ 25 ans.

Notre responsable logistique Géraldine Lussiez est engagée aux côtés de la famille dans l'exploitation de la propriété depuis 1988. Elle a vu le domaine évoluer et se développer au fil des années. Géraldine, qui a débuté sous la direction de Gilles Dupuch, connaît bien l'histoire de la propriété familiale.

Géraldine a tout d'abord travaillé dans le chai en vinifiant les vins en collaboration avec l'œnologue Dennis Dubourdieu. Elle gère aujourd'hui la logistique et la production des Châteaux Sainte-Marie et Peyredon Lagravette tout en continuant à partager son expérience et son savoir-faire en matière de vinification et d'assemblage pendant les vendanges. Sa loyauté, son professionnalisme et sa rigueur font d'elle un atout indéniable pour l'entreprise familiale.

Gilles et Stéphane Dupuch



*Laurence & Stéphane
Dupuch*

– Vinification –

« ROUGE OU BLANC, LE VIN EST UNE HISTOIRE DE TEMPS.
PATIENCE ET PASSION SONT LES PRINCIPALES VERTUS DU VIGNERON. »

Le vin c'est une histoire de temps, le temps qu'il fait, le temps des vendanges, le temps de la fermentation, de la macération, de l'écoulage, du bâtonnage, de l'élevage, le temps fait son œuvre...

L'exception de ces terroirs conjuguée à des techniques modernes de vinification donne naissance à des vins rouges riches et profonds, des vins blancs aromatiques et frais.

Table de tri pour une sélection qualitative des baies.

Système de thermorégulation du chai.

Pressurage pneumatique afin de préserver l'intégralité de la vendange.

Maîtrise de l'élevage sur lies en cuve et en barrique.

Vigilance accrue au moment de la mise en bouteille.

Élevage en barriques et sélection précise des types de chêne et de chauffe.

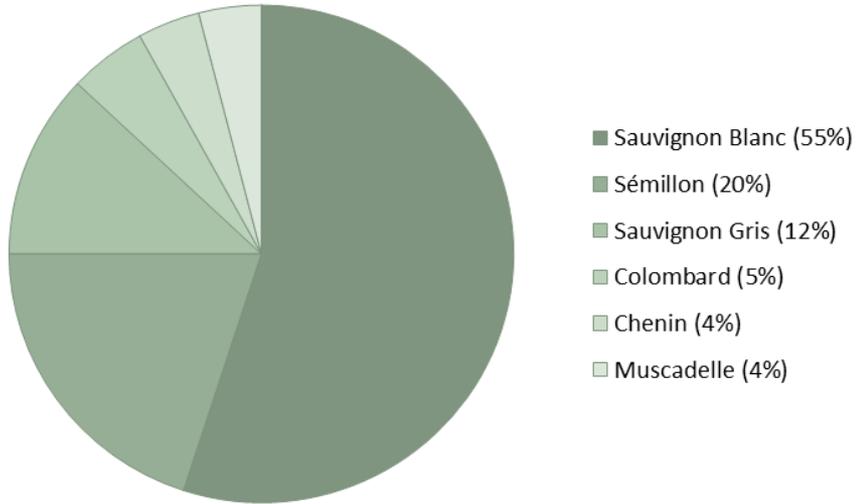
Cécilia et Stéphane Dupuch



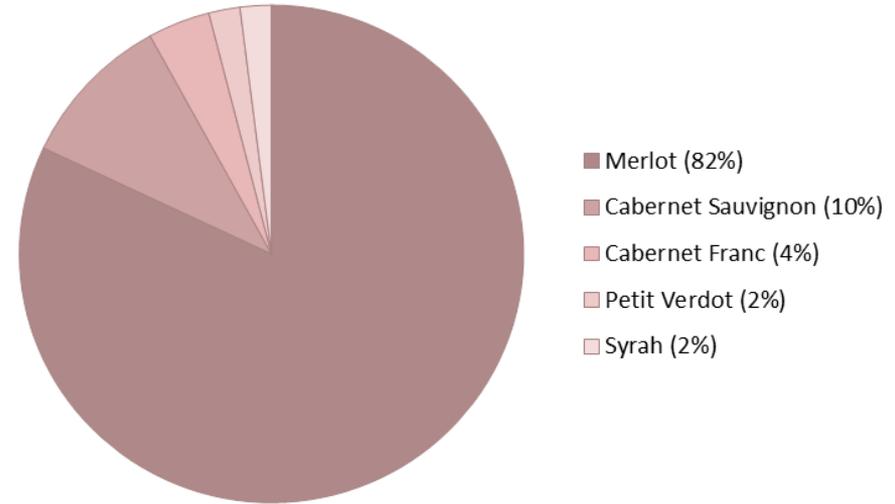
*Laurence & Stéphane
Dupuch*

– Nos cépages –

Nos cépages blancs



Nos cépages rouges





– Château Sainte-Marie –

« **Alios** » situé à 8 kilomètres de Sainte-Marie, offre un vignoble recomposé de 14 hectares sur un sol de graves argileuses.

« **Les Vieilles Vignes** » situées autour de Sainte-Marie sur la commune de Targon s'étendent sur 25 hectares sur un sol essentiellement argilo-calcaire.

La parcelle « **Marcon** » sur la commune de La Sauve offre un sol calcaire à astérie important et affleurant.

Une parcelle à **Croignon**, exposée plein sud, est constituée de graves pyrénéennes ainsi que d'un sous-sol argileux.

Orilla et Stéphane Dupuch





CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



ROSÉ

CLAIRET

ALIOS

• CRÉMANT •

Les Hauts de
SAINTE-MARIE

• VIEILLES VIGNES •

MADLYS

ASTERIE

CADILLAC



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE
• VIEILLES VIGNES •
AOC Entre-Deux-Mers



Parcelles : Sélection de vieilles vignes à bas rendement

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 6 à 8 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10 à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuves inox à basse température, entre 15 et 18°.

Élevage : cuve inox avec Batonnage hebdomadaire des lies

Assemblage : 70% Sauvignon blanc, 25% Sémillon, 5% Muscadelle

Notes de dégustation : Ce vin retient l'attention par la grande qualité de son bouquet, qui révèle 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 : 2 à 3 ans

Opille et Stéphane Dupuch





CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE MADLYS

AOC Entre-Deux-Mers



Parcelles : Le Rocher – Le Jardin – La Plante

Sol: Graves argilo-calcaires

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüiard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10 à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en barriques.

Élevage : En barrique de chêne français pendant 6 mois, bâtonnage hedomadaires des lies.

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

Notes de dégustation : Robe limpide, nez intense révélateur d'une belle potentialité. Subtile touche de pêche et de mangue, ce vin retient l'attention par la qualité de son bouquet, qui révèle des parfums de fleurs blanches et d'agrumes. Il dévoile en bouche fraîcheur et complexité, subtilement boisé, savoureusement élégant, et facile à boire.

Potentiel de garde : 3 à 6 ans

Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE
· VIEILLES VIGNES ·
AOC Bordeaux Supérieur



Parcelles : Sélection de vieilles vignes à bas rendement

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 6 à 8 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, 20% de barriques neuves

Assemblage : 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation : Belle robe intense et vive aux reflets pourpres. Arômes de fruits rouges, délicatement épicés. Belle structure en bouche riche et puissante qui se fondera avec le temps.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans



Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE ALIOS

AOC Côtes de Bordeaux



Parcelles : La Cabane, La Cravette

Sol : Graves et alios

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Vendange et tri manuel

Élevage : 14 mois en barrique de chêne français, 1/3 de barriques neuves

Assemblage : 74% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 5% Petit verdot

Notes de dégustation : Belle couleur rubis-pourpre soutenue aux reflets sombres et profonds. Bouche ample et généreuse. Il exhale un bouquet intense de petits fruits noirs (pruneau, cassis), de cèdre et de notes toastées. Riche, gras et rond ses tanins sont fondus, soyeux et élégants, avec un boisé de qualité. La finale est longue et séduisante.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

Opille et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE

ROSÉ

AOC Bordeaux Rosé



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température, entre 15 et 18°C.

Élevage : Cuve inox

Assemblage : 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

Notes de dégustation: Un vin de plaisir, craquant, riche et frais, doté d'une belle couleur rose pâle saumonée. On apprécie la fraîcheur du fruit avec des amis à l'apéritif. Appréciez-le sur toutes vos salades composées, filets de poulet grillé au safran, avec des grillades.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU SAINTE-MARIE

• CLAIRET •

AOC Bordeaux Clairet



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10° à 15°). Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température, entre 15 et 18°C.

Élevage : Cuve inox avec bâtonnage hebdomadaire des lies.

Assemblage : 50% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; 10% Cabernet Franc.

Notes de dégustation: Il est craquant, riche et frais, une couleur de bonne humeur. On apprécie la rondeur du merlot et la finesse du cabernet. Un vin de plaisir.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE
AOC Crémant de Bordeaux



Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 pieds/Ha

Rendement : 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert de Boüard

Vinification : vinification parcellaire en barriques

Élevage : 6 mois en barrique de chêne français avec 1/3 barrique neuves.

Assemblage : 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

Date de dégorgement : 11 Mai 2019

Second élevage : 30 mois sur lattes

Dosage : BRUT NATURE

Notes de dégustation: Le premier millésime de ce Blanc de Noir est un brut nature non dosé qui possède un nez gourmand aux effluves de brioche et de pain frais, que l'on retrouve dans une bouche généreuse, fraîche et élégante.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



Les Hauts de SAINTE-MARIE

AOC Entre-Deux-Mers



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Macération pelliculaire à basse température (10 à 15°C).
Pressurage pneumatique et fermentation en cuve inox à basse température
entre 15 et 18°C.

Élevage : En cuve inox

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

Notes de dégustation : Robe jaune pâle brillante. Nez vif et très parfumé.
Ce vin regorge de fruit et de caractère. Il dévoile en bouche toute sa fraîcheur.

Potentiel de garde : 2 à 4 ans

Opilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



Les Hauts de
SAINTE-MARIE
AOC Bordeaux



Parcelles : Sélection de nos meilleurs terroirs

Sol : Argilo-calcaire

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuve inox pour une extraction souple des tanins.

Élevage : 12 mois en barrique de chêne français.

Assemblage : 67% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Notes de dégustation : Belle robe cerise noire brillante. Les terroirs de l'Entre-Deux-Mers donnent à ce vin son caractère, ses tanins et ses arômes de fruits rouges agréablement mûrs.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Cécile et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• ASTERIE •

Vin de France



Parcelles : Sauvignon Route

Sol : Calcaire à Astérie

Densité : 5000 pieds/ha

Rendement : 52 hl ha

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Pressurage direct

Élevage : Cuve inox sans soutirage

Assemblage : 100% Sauvignon

Notes de dégustation : Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez fin aux notes d'agrumes (pamplemousse, citron) laisse place à une bouche fruitée, équilibrée et vive.

Potentiel de garde : A boire avant la fin de l'année. Attention, ce vin est à conserver à l'abri de la lumière et à température inférieure à 10°C.

Orilla et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• ASTERIE •

SYRAH
Vin de France



Parcelles : Les Pentes

Sol : Calcaire Astéries

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuves inox pour une extraction souple des tanins.

Élevage : Cuve inox

Assemblage : 100% Syrah

Notes de dégustation : Belle robe pourpre, intense et vive. Arômes de fruits rouges délicatement épicés. Belle structure en bouche, riche et généreuse, puissante qui se fondra avec le temps.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans



Cécile et Stéphane Dupuch



CHÂTEAU
SAINTE-MARIE



• **ASTERIE** •
CABERNET SAUVIGNON
SYRAH
Vin de France



Parcelles : Les Pentès

Sol : Calcaire à Asteries

Densité : 5000 à 6000 pieds/Ha

Rendement : 8 à 10 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boïard

Vinification : Vinification parcellaire, macération et fermentation de 3 à 5 semaines en cuves inox.

Élevage : Cuve inox.

Assemblage : 50% Syrah ; 50% Cabernet Sauvignon

Notes de dégustation : Robe pourpre intense. Au nez, arômes de fruits rouges. Belles structure en bouche, riche et généreuse.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans



Arilla et Stéphane Dupuch

– Un coup de foudre ouvre de nouvelles ambitions –

« CLASSÉ CRU BOURGEOIS DÈS 1932 »

Après de longues recherches, la famille Dupuch tombe sous le charme du Château Peyredon Lagravette et rachète la propriété en 2009.

Domaine familial de la famille Hostein depuis deux siècles, l'origine de la propriété remonte à 1735. À cette époque, les terres étaient inféodées au Seigneur Gaston de l'Isle de la maison noble de la salle Poujeaux-Moulis actuellement Château Poujeaux.

Paul Hostein, le dernier propriétaire exploitant, en a fait un fleuron dans l'appellation AOC Haut-Médoc, classé Cru Bourgeois dès 1932.

Julia et Stéphane Dupuch



– Château Peyredon Lagravette –

La propriété située à 3 kilomètres à l'est du bourg de Lustrac, au village de Médrac. Elle relève de l'aire d'appellation de Lustrac et de celle de Moulis. La propriété fait partie de la butte du Grand Poujeaux, très connue pour ses qualités géologiques « graves de gunz » bénéficiant d'un sol filtrant et profond où la maturité est à son maximum. Un terroir d'exception positionnant la propriété du Château Peyredon Lagravette au milieu de prestigieux voisins que sont Château Poujeaux, Château Chasse Spleen et Château Maucaillou.

L'encépagement est constitué de 60% de Merlot et 40% de Cabernet Sauvignon, avec une densité de 9 100 pieds à l'hectare pour une surface de 10 hectares.

Grilla et Stéphane Dupuch



– Château Peyredon Lagravette –



Grilla et Stéphane Dupuch



– Château Peyredon Lagravette –

Au Château Peyredon Lagravette, le respect des traditions est la règle d'or : vignes cultivées sans désherbant et vendanges manuelles. Les derniers traitements sont faits à la bouillie bordelaise. La tradition associée à l'utilisation d'un matériel moderne permet un contrôle rigoureux et un état sanitaire optimal permanent.

Le cuvier de construction Médocaine, refait en 2005, possède les qualités nécessaires pour une vinification respectant modernité et tradition.

Le chai à barriques, quant à lui, a gardé son charme d'antan : 85 barriques, de chêne français de différentes chauffes et tonneliers, élèvent le Château Peyredon Lagravette.

Cécilia et Stéphane Dupuch





HAUT-MÉDOC



AOC HAUT-MÉDOC
63% Cabernet Sauvignon
37% Merlot

Chardonnnet



AOC BORDEAUX BLANC
62% Sauvignon Blanc,
38% Sauvignon Gris

*Laurence & Stéphane
Dupuch*



CHATEAU PEYREDON LAGRAVETTE

AOC Haut-Médoc



Sol : Graves de Gunz

Densité : 9100 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert de Boüard

Vinification : Vendange et tri manuel

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français

Assemblage : 63% Cabernet Sauvignon; 37% Merlot

Notes de dégustation : Belle couleur rubis-pourpre soutenue aux reflets sombres.

D'une étonnante complexité aromatique, il exhale des senteurs de petits fruits noirs dominés par la mûre et la framboise. Il est agréablement grillé, tout en rondeur un

caractère riche, il révèle un ensemble remarquablement équilibré avec des tanins fondus et élégants. La finale, tout aussi séduisante, est longue.

Potentiel de garde : 3 à 10 ans

*Laurence & Stéphane
Dupuch*



CHATEAU PEYREDON LAGRAVETTE

AOC Bordeaux Blanc

Chardonneret



Sol : Graves argileuse, sous-sol calcaire

Densité : 9100 pieds/Ha

Rendement : 4 à 6 grappes/pied

Oenologue consultant : Hubert De Boüard

Vinification : Ramassé en cagettes en une seule fois puis pressé à froid, la vinification parcellaire se fait en amphore.

Élevage : Pour un plus grand respect du fruit et de la pureté, il est élevé pendant 6 mois en amphores.

Assemblage : 62% Sauvignon Blanc, 38% Sauvignon Gris

Notes de dégustation : Belle robe limpide, il est fin et dégage des arômes fondus d'une grande subtilité. Il exhale en bouche des notes d'agrumes et de fruits exotiques d'une grande fraîcheur et complexité. La finale tout aussi séduisante est d'une belle richesse.

Appréciez-le entre 14° et 16°, en apéritif, sur des crustacés ou des poissons grillés.

Potentiel de garde : 3 à 7 ans

*Laurence & Stéphane
Dupuch*



« RESPECTER LE PASSÉ, BÂTIR L'AVENIR, FAIRE
PARTAGER LA SOURCE DE NOTRE PASSION »

Stéphane Dupuch

Opilla et Stéphane Dupuch





– Quelle place pour le développement durable ? –



– Pourquoi nous engageons-nous dans le Développement Durable ? –

Le Château Sainte-Marie est une source de passion qui se transmet de génération en génération dans la famille Dupuch.

La préservation de la biodiversité et la dimension intergénérationnelle que prend le développement durable embrassent donc parfaitement cet esprit de transmission. C'est pourquoi la propriété s'est orientée vers un mode de culture respectueux de l'environnement pour une agriculture durable et propre.

Les interactions qu'entretiennent les vignes avec les espèces environnantes sont effectivement cruciales. La viticulture a un impact environnemental.

C'est parce que nous cherchons à limiter cet impact que nous avons mis en œuvre des mesures aspirant à contribuer à la sauvegarde d'espèces protégées.

Les initiatives RSE que nous mettons en place, telles que l'utilisation de produits plus responsables, sont étroitement liées au bien-être de nos employés et collaborateurs.

Grilla et Stéphane Dupuch





– Intégration du SME du vin de Bordeaux –

Un Système de Management Environnemental est un outil de gestion de l'entreprise, visant à améliorer de façon continue ses performances environnementales.

Notre situation particulière à Targon et Moulis, dans la zone de protection de la ressource en eau, nous sensibilise et nous pousse davantage à respecter cet environnement et à vouloir mettre en œuvre une viticulture responsable où le travail se fait dans un cadre propre et où les « bonnes pratiques » deviennent la règle.



– Nos initiatives durables –



Les **haies** constituent un habitat alternatif et abritent une biodiversité riche et variée. Elles constituent des refuges pour les oiseaux et les animaux. C'est pourquoi nous avons décidé de les laisser grandir afin de gagner en efficacité en formant un réseau connecté et en atteignant d'autres environnements, tels que les forêts, pour permettre le déplacement d'espèces hébergées.



La propriété abrite 8 **ruches**. Les abeilles permettent de perfectionner la biodiversité du vignoble en assurant 80% de la pollinisation, ce qui permet la reproduction de fleurs.

Par ailleurs, l'emploi de produits phytosanitaires est raisonné grâce à la généralisation de l'emploi de substances moins nocives pour l'Homme, en favorisant la réduction de doses et en privilégiant autant que possible les alternatives non chimiques dans l'entretien des sols. Par exemple, l'usage de produits 'CMR' : cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction, a été écarté.





Les zones gazonnées ou en fleurs constituent également un moyen efficace de lutter contre l'érosion. Effectivement, **l'enherbement des parcelles** avec des espèces adaptées à nos terroirs permettent de lutter contre le phénomène de ravinement correspondant la formation de ravins et de rigoles par les eaux de pluie. Ne pas laisser les sols nus en hiver peut ainsi y pallier.

Les espèces plantées varient selon les terres : sur les sols à fortes pentes, de l'avoine est implanté dès la fin des vendanges, mais sur les sols argileux, de la féverole est plantée avec l'avoine. Enfin, sur des terrains spécifiquement choisis pour leur attractivité envers les abeilles, des espèces mellifères telles que le sarrasin, le trèfle ou la phacélie, sont plantées.





L'intégration d'initiatives durables au sein de notre processus de production implique aussi la **gestion des déchets** que nous produisons. Cela passe notamment par le recyclage et le tri de nos déchets tels que les cartons ou le plastique qui sont triés et stockés dans des conteneurs identifiés.

Par ailleurs, le bassin de collecte des eaux usées a pour objectif de collecter les différents effluents générés pour éviter toute pollution.



– La valorisation du terroir –

Le respect de la **faune et la flore** s'inscrit au cœur de notre processus de production qui vise à mettre en valeur notre terroir.

Nous cherchons ainsi à promouvoir la richesse de l'environnement grâce à nos produits. La cuvée Chardonneret du château Peyredon Lagravette rend ainsi hommage à un petit passereau, une espèce menacée d'extinction en France.





– EVE VEGAN ® –

Notre certification EVE (Expertise Végane Europe) VEGAN permet de garantir que nos produits sont élaborés dans le respect de l'éthique animale. Si nous avons choisi ce label, c'est parce qu'il utilise des critères reconnus internationalement.



CHÂTEAU SAINTE-MARIE
51 ROUTE DE BORDEAUX
33760 TARGON

contact@chateau-sainte-marie.com

Tel/ +33 (05) 56 23 64 30

Fax/ +33(05) 56 23 66 80

