

OCTOBRE 2014. N°9



## DES NOUVELLES DU VIGNOBLE

Comme bien souvent la météo a su ménager le suspense avec des spécificités locales où la pluie et la grêle se sont invitées fréquemment. A Sainte-Radegonde pas de grêle cette année et une pluviométrie moins importante que celle enregistrée en moyenne en Libournais et Entre-Deux-Mers. Les anciens ont raison, du moins pour Le Sèpe, quand ils disent n'avoir jamais connu deux années consécutives de très faible récolte liée aux intempéries !

Les nuits fraîches et les journées ensoleillées de septembre et début octobre avec des températures supérieures à la moyenne saisonnière, ont favorisé la maturation des baies et un bon état sanitaire de la vigne. Les raisins produisant le blanc ont été vendangés le 18 septembre quand il faisait encore nuit et mis immédiatement en barriques. Son élevage va durer 6 mois. Cette cuvée est très prometteuse. Pour répondre à la demande croissante de notre vin blanc, nous avons planté en juin 0,60 ha supplémentaire de sauvignon gris et muscadelle. Les vendanges des cépages pour les vins rouges ont démarré avec le merlot à bonne maturité le 2 octobre et se sont achevées avec le cabernet sauvignon le 16 octobre. La qualité et une jolie couleur sont au rendez-vous.

## LES VINS

Château Le Sèpe est une nouvelle fois présent dans le Guide Hachette 2015. Il fait aussi son entrée dans le Guide des Vins Dussert-Gerber 2015.

Le 2010 Classique a obtenu une médaille d'or au concours des vins de Bordeaux en mai 2014, la Cuvée Initiale 2011 une médaille d'argent à Lyon en 2014 et le blanc 2013 une médaille d'or.

Une petite mention aussi pour nos chambres d'hôtes sélectionnées pour le département de la Gironde par la Revue des Vins de France dans son numéro spécial oenotourisme hors-série de juin 2014 car nous ne prenons pas soin uniquement que des bouteilles !

Les fêtes de fin d'année approchent : pensez dès maintenant à vos cadeaux à titre privé ou professionnel. Nous vous proposons également des magnums et des caisses bois de 6 ou 12 bouteilles dans lesquelles nous pouvons panacher à votre choix les différents vins.



## RENDEZ-VOUS & DÉGUSTATIONS

Vous retrouverez le Château Le Sèpe :

- le 6 novembre à Beaujeu (69)
- les 7 et 8 et novembre à Annecy Sevrier au Salon des Vins et Produits du Terroir,
- les 15 et 16 novembre au Salon des Saveurs de Saint-Cloud,
- le 2 décembre à Paris dans le 17ème arrondissement pour une dégustation privée
- le 6 décembre à Cabanes en Fêtes à Andernos sur le Bassin d'Arcachon,
- le 13 décembre dans l'Oise pour une dégustation privée,
- les 18, 19, 20, 21, 22 et 23 décembre au Marché de Noël de Gouvieux (Oise).

Si vous souhaitez des invitations pour ces manifestations, demandez les nous !

Et sur les sites [www.chateausepe.com](http://www.chateausepe.com) et [www.maisonlesepe.com](http://www.maisonlesepe.com) A Sainte Radegonde, à la propriété, où nous vous accueillerons. A très bientôt et n'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou conseil. Amitiés. Dominique et Catherine



CATHERINE & DOMINIQUE GUFFOND  
VIGNERONS À SAINTE-RADEGONDE, GIRONDE (33350)  
EARL SÈPE-BRANDEY. TÉL. 06 86 90 88 18

[chateausepe@orange.fr](mailto:chateausepe@orange.fr) [www.chateausepe.com](http://www.chateausepe.com) & [www.maisonlesepe.com](http://www.maisonlesepe.com)

