

Chers clients, chers amis du Château Maine Reynaud,

Aujourd'hui, je viens d'achever les vendanges 2011 du Château Maine Reynaud, après une très longue journée débutée dans la fraîcheur et dans la brume et qui s'est achevée avec un magnifique soleil.

Ce futur millésime sera certainement original compte tenu du climat particulier de cette année : d'abord de fortes chaleurs et une sécheresse prolongée, qui auguraient de vendanges précoces ; ensuite et fort heureusement de la pluie qui a permis à la végétation de repartir ; enfin des vendanges qui se sont finalement déroulées à une date « normale ».

Je m'attaque maintenant et pour de longues semaines à la vinification. J'essaierai de vous faire partager les moments d'émotions que je vais éprouver en m'occupant de ce millésime atypique. J'espère pouvoir le faire lors de différents salons auxquels je participerai par le biais du nouveau site internet qui sera mis en ligne avant la fin du mois d'octobre.

Lors des différents salons, je présenterai le millésime 2009 du Château Maine Reynaud et de la Cuvée Maine Rabyon en appellation Saint-Emilion Grand Cru et le millésime 2010 du Château Le Maine en appellation Saint-Emilion ainsi que le cru La Tour Reynaud 2010 en appellation Bordeaux .

Si vous avez déjà passé commande de ces vins, vous pourrez retirer vos caisses à l'occasion de ces salons ; si vous ne l'avez pas encore fait, merci d'envoyer vos commandes par mail ou courrier (avec le bon ci-joint).

Tél /fax : 05 57 24 74 09 courriel : contact@chateau-maine-reynaud.fr

Je reviens sur le millésime 2010 pour les retardataires ou les hésitants : Sa qualité est reconnue de tous et je ne peux que confirmer ce que je vous disais : 2010 est bien un vin de garde.

Parmi les nouveautés de la propriété cette année, la création d'un nouveau site internet convivial, présentant les vins de la propriété, des conseils et des échanges d'informations, et proposant des stages de dégustation avec accueil dans l'un des deux gîtes.

Je vous y accueillerai avec plaisir avec mes enfants Kevin et Kathlyn. Vous pourrez ainsi vous immerger dans les arômes des vins de Saint-Emilion et en profiter pour visiter la région.

Enfin, dernière nouveauté à laquelle je tiens : désormais je signerai toutes les bouteilles de mon nom : Chantal Sclafer. Vous le savez, depuis 15 ans déjà je conduis le domaine en culture raisonnée « maîtrisée » et j'assure la vinification de mes vins.

A bientôt donc sur l'un des salons (liste ci-jointe), sur internet, ou à la propriété et merci de votre fidélité

Chantal Sclafer