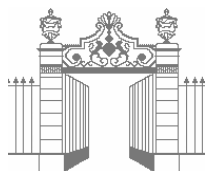


La Lettre du Château du Grand Caumont

N° 1 – Novembre 2004



Il y a maintenant près de 100 ans que le Château du Grand Caumont appartient à notre famille et de nombreuses années que nous travaillons pour vous au service de la passion du vin. C'est pour cela que nous avons souhaité, Laurence, ma fille et moi-même renforcer les liens qui nous unissent à nos clients dans tous les pays, vous donner régulièrement des informations sur l'évolution de notre domaine, de nos vins, nos récompenses, nos nouveaux marchés et vous remercier de votre fidélité. Au lendemain de la vendange 2004, le bilan est satisfaisant, la récolte s'est révélée de grande qualité et le millésime 2004 devrait nous apporter de réelles satisfactions...

Françoise Rigal



DES VENDANGES ENSOLEILLÉES ET RICHES EN PROMESSES !

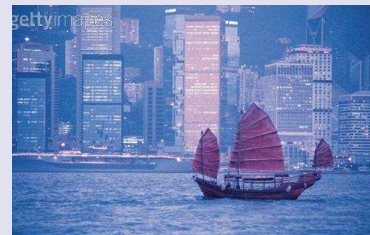
Après un été sans grande chaleur, et une période humide début septembre les perspectives étaient encore incertaines mi septembre et le risque de botrytis planait. Puis, la chance étant avec nous le vent du nord s'est levé et nous avons pu bénéficier d'un temps bien ensoleillé et frais très favorable au bon mûrissement des raisins. Les vins ont commencé leur concentration et repris leur maturation. Résultat : les cépages sont rentrés très sains avec une excellente extractabilité, des degrés élevés, de bonnes acidités et de belles couleurs. Le millésime 2004 qui est en pleine élaboration s'avère déjà très prometteur. Nous vous donnons rendez vous dans quelques mois pour le découvrir avec nous .



NOUVEAUX MARCHÉS 2004

La Réserve de Laurence et la Cuvée Tradition

connaissent un véritable succès à Hong Kong
Hong Kong est avec le Mexique et la Norvège l'un de nos nouveaux marchés 2004. Depuis un peu moins d'un an la Société « Champagne Company » y vend nos vins, en particulier *La Réserve de Laurence* et *La Cuvée Tradition*, avec beaucoup de réussite à des clients prestigieux tels que les Hôtels *Excelsior*, *Inter-Continental*, *Conrad*, et les restaurants *Spoon d'Alain Ducasse*, *Le Parisien* tenu par un jeune chef issu de la Tour d'Argent à Paris et le *Salon Business Class* de la *Cathay Pacific*.



Nos dernières médailles

2003

Impatience 2000 : Médaille d'Or Bruxelles
Cuvée Spéciale 2001: Médaille d'Argent
Mâcon Cuvée Spéciale 2001 Médaille d'Argent
Vinalies internationales
Cuvée Spéciale 2001 Prix d'Excellence
Vinalies Nationales

2004

Impatience 2001 : Médaille d'Argent Bruxelles
Réserve de Laurence 2000 : Prix d'Excellence
Vinalies Nationales
Cuvée Spéciale 2001 : Médaille d'Or Montréal
Cuvée Tradition 2002 : Prix des Vinalies Nationales

Dernière minute ...

D'ici à la fin de l'année le Site Château du Grand Caumont qui est en cours d'élaboration sera accessible sur Internet ...