

# *La Gazette*

n° 26 - septembre 2017

*Lestrille*

*Estelle Roumage - viticultrice - Bordeaux*



le bloc note d'Estelle

## un château en ville



« C'est une très grande nouvelle que je souhaite partager avec vous : le lancement d'une boutique "un château en ville" by Lestrille dans le centre historique de Bordeaux.

A la fois boutique, lieu de dégustation et de grignotage, vous y trouverez les vins de Lestrille, une petite épicerie en bocaux, et surtout une équipe enjouée

et ravie de transmettre sa passion pour le métier.

Parce qu'aujourd'hui être viticultrice c'est bien plus que cultiver des vignes et produire des vins : c'est aussi vous écouter et comprendre ce que vous aimez, expliquer notre travail, notre engagement pour une viticulture qui respecte notre environnement, nos salariés.

Depuis quelques années, il règne une atmosphère si vivante et pleine d'énergie positive dans Bordeaux qu'il nous est apparu évident que Lestrille devait faire partie de cet élan : si nous sommes les premiers à nous installer dans le centre de Bordeaux, j'espère que nous en inspirerons d'autres.

Ouverture en décembre 2017. »



## Vendredi 22 septembre

---

à *Lestritte* Soirée épices et vins.

## 25 septembre - 5 octobre

---

Exposition du festival D'ici danse.

## 20 octobre

---

à *Lestritte* Soirée gerbaude, pour fêter la fin des vendanges.

## 25-27 octobre

---

Déplacement d'Estelle en Angleterre chez notre importateur Hallgarten.

## 27-29 octobre

---

Les Epicuriales à Bernwiller en Alsace.



## 4-6 novembre

---

Déplacement d'Estelle en Allemagne chez notre importateur LöwWeine.

## Vendredi 24 novembre

---

à *Lestritte* Soirée champagne, en prévision des fêtes.

## Samedi 2 décembre

---

Cabanes en fêtes à Andernos avec l'appellation Entre Deux Mers.

## 9-31 décembre

*à Lestrille* Grand jeu concours dans la Boutique.

## 10-20 janvier

*à Lestrille* Offres spéciales dans la Boutique.

## Mercredi 14 février

*à Lestrille* Soirée St Valentin.

## 18-20 février

Salon Vinisud à Montpellier.



A. Reynaud

## LESTRILLE CERTIFIÉ HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Suite à notre certification Iso 14001 au sein de l'association du Système de Management Environnemental du vin de Bordeaux, nous avons voulu affirmer un peu plus notre engagement environnemental.

HVE : derrière ces trois lettres se cache une certification issue du Grenelle de l'environnement, pour toujours tendre vers plus de respect de ce qui nous entoure.

Quelques-uns des engagements pris :

- Impliquer tout le personnel autour d'un projet fédérateur ;
- Améliorer ses performances environnementales en diminuant l'utilisation des produits phytosanitaires, les déchets...

- Valoriser son engagement environnemental auprès des transformateurs, distributeurs et consommateurs ;
- Comparer l'évolution de son impact environnemental d'une année sur l'autre ;

Un petit pas de plus pour notre planète !



 *En direct de la vigne*

## 2017 : LE GEL PUIS LA CONSOLATION

Fin avril, c'était la stupéfaction : le vignoble dans son ensemble était gelé, à des degrés divers, mais la vision était terrible.

Rameaux brûlés, grappes grillées... Il a fallu relever le défi et reprendre le travail malgré l'abattement.

Après quelques mois, la végétation a repris le dessus, mais la récolte sera historiquement basse.

A l'heure où j'écris cette gazette nous pensons récolter 70 à 80% de moins qu'une vendange normale.

Dans un monde où nous tendons vers plus de maîtrise de tous les paramètres de production, la nature nous a rappelé que c'est elle qui décide de l'avenir de la récolte.

Belle consolation tout de même : la qualité est là et les premiers jus de blancs sont très aromatiques.

*Les rameaux après le gel.*



 *En direct de la Boutique*

## LE SECRET VERSION MAGNUM

L'automne est propice à la dégustation de rouges généreux, et aux repas à partager autour d'une grande table.

Pour vous accompagner dans ces moments de convivialité, le magnum me paraît le contenant idéal. Disponible depuis ce printemps en Secret, laissez-vous tenter par ses proportions, la richesse et la complexité de sa bouche.

A déguster presque sans modération !



### *Notre site internet fait peau neuve*

*Après sept ans de bons et loyaux services, notre site internet tourne une page et inclut maintenant plus de photos, de textes, et une partie dédiée à « un château en ville ».*

*Nous avons aussi revu la boutique en ligne car vous êtes de plus en plus nombreux à nous passer commande via internet. Bonne navigation !*

Pour 10 personnes, dans un pot de 5 litres ♦ 3,5 l d'eau ♦ 1 oignon ♦ 300 g de carottes ♦ 300 g de citrouille ♦ 2 poireaux ♦ 1 navet moyen ♦ 1 chou vert 300 g de pommes de terre ♦ 1 gousse d'ail ♦ 150 g de haricots tarbais ½ branche de céleri ♦ 1 feuille de laurier ♦ 2 branches de thym ♦ 4 épices sel, poivre ♦ 500 g de jambon avec os ♦ 3 cuisses de canard confites

## LA GARBURE DE PAPA

Lorsque l'automne arrive, rien de plus chaleureux qu'une bonne soupe maison, qui peut aussi servir de plat principal le soir au coin du feu.



1. Mettre le jambon à cuire dans l'eau à petit feu pendant 1h30 dans le pot. Dégraisser.
2. Faire revenir à la graisse de canard l'oignon émincé et les carottes. Verser dans le pot.
3. Rajouter le navet et le poireau en morceaux, l'ail, les haricots qui ont été réhydratés depuis la

veille, le céleri coupé, le laurier, le thym, le sel, le poivre et les 4 épices. Laisser cuire 1h30 à 2h.

4. Ajouter le chou vert blanchi, la citrouille et les pommes de terre en morceaux. Laisser cuire environ 1h.
5. En fin de cuisson rajouter les cuisses confites.
6. Une fois la garbure refroidie, sortir l'os garni de jambon, émietter le maigre et éliminer l'os et la couenne.
7. La garbure est toujours meilleure lorsqu'elle a été réchauffée une ou deux fois.



## JOUEZ AVEC LESTRILLE

Combien de barriques avons-nous actuellement dans notre chai ?

---

**Le premier à donner la bonne réponse ou celui ou celle qui s'en rapproche le plus gagne un magnum de Secret de Lestrille 2015.**

*Répondez vite par téléphone, mail ou à la boutique.*

# *La Gazette*

---

La Gazette est éditée par E. Roumage  
Château Lestrille - 15, route de Créon - 33750 Saint-Germain-du-Puch.  
Tél. 05 57 24 51 02 - [www.lestrille.com](http://www.lestrille.com)