

La Gazette

Lestrille

Estelle Roumage - viticultrice - Bordeaux



le bloc note d'Estelle

un château en ville

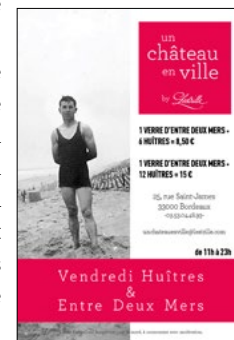


« C'est fait ! Nous sommes très fiers d'avoir ouvert cet établissement en décembre 2017 qui est une première pour un viticulteur à Bordeaux, et qui nous permet un peu plus de parler de nos vins, les partager, en les accompagnant de produits locaux sélectionnés avec passion gourmande.

Situé dans une rue piétonne qui nous ressemble, gaie, authentique, ponctuée de commerces de bouche

indépendants, il est ouvert du mardi au samedi.

C'est à la fois une boutique, où vous retrouverez notre gamme à emporter, et un lieu de grignotage pour se régaler avec des planches gourmandes et tous nos vins au verre. Un lieu dans lequel notre histoire de famille est bien présente, notamment par le biais de photos que j'ai eu grand plaisir à sélectionner et réimprimer. Mon grand-père était certainement loin de s'imaginer, en 1936, lorsqu'il a été pris en photo sur les plages d'Arcachon, qu'il serait la vedette de nos prospectus huîtres/Entre Deux Mers !



L'Agenda

15-16 mars

Visite de clients professionnels aux Pays Bas.

18-20 mars

Salon Prowein à Düsseldorf en Allemagne.

23 mars

à Lestrille Soirée vins blancs à Lestrille.

31 mars

à Lestrille Matinée spéciale « mariés », visite de notre salle de réception.

9-13 avril

Visite de clients professionnels en Angleterre.

13-15 avril

Les Epicuriales de Bernwiller en Alsace.



20 avril

à Lestrille Soirée vins-fromages à Lestrille.

21 mai

à Lestrille Rando pique-nique dans les vignes.

11-15 juin

Visite de clients professionnels en Angleterre

22 juin

à Lestrille Soirée rosé et guinguette à Lestrille.

 *En direct de la vigne*

2017, UN MILLÉSIME DE CONTRASTES

Après une année culturale marquée par la gelée de fin avril, le bilan du millésime est contrasté. En termes de quantité, c'est un rendement historiquement bas, avec seulement 30% d'une récolte normale. Un manque à gagner qui se fera ressentir sur



les stocks pendant plusieurs années, et qui fait suite à plusieurs millésimes déficitaires. Si je cumule les cinq dernières récoltes c'est en tout une récolte et demie qui manque à l'appel...

Côté qualité, nous avons tout misé sur les blancs et rosés, et soyez rassurés, ils sont vraiment excellents : concentration et finesse, toutes les qualités des vins de Lestrille sont présentes ! Les quantités récoltées nous ont obligés à prendre la décision de ne pas produire de Bordeaux Blanc élevé en barriques, mais vous retrouverez avec bonheur l'Entre Deux Mers, le Rosé et le Clairnet.

 *En direct du chai*

LE ROSÉ EN MAGNUM

Contenant festif par nature, le magnum était jusqu'à présent réservé aux vins rouges, et synonyme de conservation et d'évolution idéale du vin.

Il est maintenant devenu le compagnon indispensable des repas d'été et son allure sur une table transforme les repas les plus simples en vrais moments festifs. À 12,90 € la « quille », pourquoi se priver ?

*Château Lestrille,
Bordeaux Rosé,
12€90 le magnum de 1,5 l*





En direct de la Boutique

LES BULLES BY LESTRILLE

Voilà plusieurs années que nous réfléchissons à vous proposer des « bulles » made by Lestrille.

Le savoir-faire en vinification et élevage pour obtenir un vin effervescent étant très spécifique, nous avons décidé de sélectionner un Crémant de Bordeaux, plutôt que de le produire nous-mêmes.

Après un nombre (très !) important de dégustations sur l'année passée, nous avons sélectionné un crémant qui nous ressemble : élevé dans des caves souter-



raines creusées au 18^e siècle, naturellement thermorégulées à 13°C toute l'année, il est composé de 60% de sémillon, 30% de muscadelle et 10% de sauvignon blanc. Délicat, aux arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques, sa bouche est fraîche et ronde à la fois. Une belle association de finesse et de caractère pour accompagner vos moments de fête !

**Les Bulles by Lestrille,
Crémant de Bordeaux,
11° la bouteille de 75 cl**

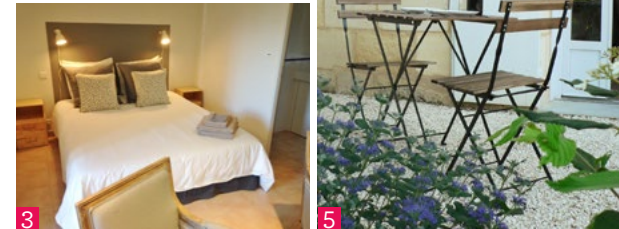
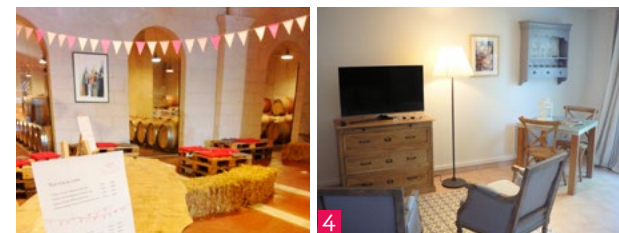
Les locations à Lestrille

Depuis l'année dernière, nous vous proposons de vous immerger un peu plus dans la vie d'une propriété viticole :

• En louant l'ancien chai à barriques pour vos réceptions (photos 1 et 2).

• En louant le gîte pour deux personnes, situé à 100 mètres de Lestrille (photos 3-4-5).

Pour tout renseignement contactez-nous par mail ou téléphone !



LA PLANCHE D'EUGÈNE



La Planche d'Eugène porte le nom de mon arrière-grand-père, grand amateur de vins rouges, avec lesquels elle s'accorde à merveille.

Vous allez me dire que c'est un peu facile et que ce n'est pas vraiment de la cuisine... Vous aurez raison, mais quel plaisir d'assembler des produits de qualité et de ne plus se lever de table si ce n'est pour remplir les verres de vin !

Assembler sur une planche les produits suivants, prêts à consommer, soit pelés pour les fruits et tranchés pour le magret séché ou le fromage. Pas besoin de couverts, tout se mange du bout des doigts !

- ◆ 25 tranches de magret séché
- ◆ un demi-pot de rillettes
- ◆ du Saint Nectaire
- ◆ de l'Ossau Irraty
- ◆ des canelés salés au chorizo
- ◆ des fruits secs en mélange (noisettes, amandes, raisins)
- ◆ des fruits frais de saison
- ◆ des radis et du beurre salé



COUPS DE CŒUR x13
AU GUIDE HACHETTE DU VIN

Estelle
A attrapé le virus du Sauvignon blanc
EN NOUVELLE ZELANDE
Depuis, on ADORE produire du blanc à Lestrille

1 DE LESTRILLE
CONSOMMEE
TOUTES LES 2 MIN
DANS LE MONDE

L'entre-Deux-Mers = LA TOUSCANE BORDELAISE

SOIT 2 PORTIONS DE VOS 5 FRUITS ET LEGUMES PAR JOUR !

Lestrille

C'est WiFi by Lestrille



L'ARDOISE QUI DIT TOUT...

L'aménagement d'«un château en ville» à Bordeaux a été l'occasion de réfléchir sur qui nous sommes, ce qui nous anime et ce vers quoi nous voulons tendre. L'occasion aussi de poser sur ardoise quelques faits marquants.



La Gazette

.....

n° 27 - de mars à août 2018

La Gazette est éditée par E. Roumage
Château Lestuille - 15, route de Créon - 33750 Saint-Germain-du-Puch.
Tél. 05 57 24 51 02 - www.lestruille.com