

La Gazette

Lestrille

Estelle Roumage - viticultrice - Bordeaux



le bloc note d'Estelle

Aller de l'avant

« **M**étier ancestral, en lien avec notre terroir, être viticulteur ne signifie pas pour autant vivre avec le passé : ce qui nous anime avant tout, c'est l'envie de bien faire et de vivre notre passion en ayant un regard résolument tourné vers l'avenir.

Lorsque mon père a commencé la lutte raisonnée dans les années 80, peu suivaient cette démarche. C'est maintenant une évidence, avec près de 65% du vignoble bordelais certifié sous une démarche environnementale. Ici nous avons fait le choix d'une certification individuelle, HVE (Haute Valeur Environnementale) et collective, ISO 14001 (SME du Vin de Bordeaux).

Depuis que je suis revenue à Lestrille en 2001 après une vinification dans la région de Marlborough, en Nouvelle Zélande, je replante des cépages blancs... quand tout le monde ne jurait que par les rouges pour exporter vers la Chine. Quel plaisir de

constater aujourd'hui que les Entre Deux Mers sont souvent considérés comme les Bordeaux de demain !

Autre évidence : vendre notre vin en direct et aller à votre rencontre. Cela vous paraît peut-être anodin, mais à Bordeaux cela signifie s'affranchir du circuit de vente établi depuis des siècles : les maisons de négoce. Au départ mes grands-parents recevaient derrière leur maison dans le chai, puis il y a eu un espace d'accueil, la boutique, et enfin notre bar à vins « un château en ville » dans le centre de Bordeaux.

Et maintenant ? Pour moi, deux pistes sont à explorer pour les années à venir. D'abord replanter des cépages bordelais oubliés pour renforcer notre spécificité locale. Ensuite mettre en bouteilles du « parcelle par parcelle » pour exprimer un cépage sur un terroir en particulier. C'est ce que nous faisons dès cette année avec une parcelle de merlots dont nous fêtons les... 70 ans !

 *L'Agenda*

28 septembre

Soirée privée à « un château en ville ».

12 octobre

à Lestrille Soirée « Gerbaude ».

26-28 octobre

Les Epicuriales à Bernwiller.

16 novembre

à Lestrille Soirée « Ciné et bulles ».

20-23 novembre

Dégustations avec notre importateur en Angleterre.

1^{er} décembre

Cabanes en fête à Andernos.



15 et 22 décembre

à Lestrille « Verticales » à la boutique en préparation des Fêtes.

9-19 janvier


à Lestrille Offres exceptionnelles dans la boutique.

14 février

à Lestrille St Valentin théâtrale.

23 février

à Lestrille Matinée futurs mariés.

 *En direct de la vigne*

2018 : GRANDS BLANCS ET ROUGES EXCEPTIONNELS

Les années se suivent et ne se ressemblent pas ! Si 2017 a été marquée par la gelée de printemps, Dame Nature nous offre en 2018 un millésime exceptionnel.

La maturité des blancs est parfaite, les muscadelles notamment n'ont jamais été aussi dorées, et les sauvignons sont très aromatiques, sur des notes exotiques gourmandes à souhait. Côté rouges, la floraison et la véraison (changement de cou-



Les muscadelles n'ont jamais été aussi dorées.

leur des raisins) se sont déroulées très rapidement, ce qui signifie que la maturité optimum sera très groupée sur une même parcelle. D'autre part les températures de ces derniers mois vont permettre d'obtenir non seulement des arômes de fruits noirs, mais également un potentiel élevé de couleur et de tanins. Nous pouvons déjà l'affirmer : le 2018 sera un très grand millésime en rouge !

 *En direct de la Boutique*

LE CHÂTEAU LESTRILLE ET SES ÉTOILES

Son prix abordable n'empêche pas le Château Lestrille d'être souvent récompensé parmi les plus grands !

Cette année notre Entre Deux Mers a été choisi pour représenter son appellation au Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux. Il est également servi en dégustation au Belvédère de la Cité du Vin à Bordeaux.

Le rosé a obtenu 2 étoiles au Guide Hachette, une belle récompense et un commentaire de dégustation qui nous ravit : « *Un fameux rosé 100% merlot, passé à un souffle du coup de cœur... Beau nez tout en fruit, bouche expressive, ample, tonique : rien à redire.* »

Et pour couronner le tout le rouge est présent dans les deux restaurants deux étoiles Michelin de Bordeaux...

De quoi donner le sourire à toute l'équipe, fière de ces récompenses qui nous poussent à faire toujours mieux !



L'Entre Deux Mers a été choisi pour représenter l'appellation au CIVB.



En direct de la Boutique

LES VINS, AILLEURS

J'ai la grande chance de pouvoir voyager pour présenter et vendre les vins de Lestrille à l'export, principalement en Europe, mais aussi au Japon, en Corée du Sud ou aux Etats-Unis. Selon les pays, les cultures, le vin est apprécié à des moments différents de la journée, avant ou pendant le repas, parfois après, et pour des raisons parfois très différentes (vivacité, fruité, structure, onctuosité...).

Cependant il est une tendance que je retrouve un peu partout, et qui fait suite à la présentation des vins par cépage depuis les années 80. Ils sont actuellement plutôt classés par type de dégustation (fruité et sec / fruité et charnu / opulent et structuré...),



voire maintenant selon le type de sol (volcanique / argileux / calcaire...).

Cette tendance est avant tout révélatrice d'un intérêt croissant pour la façon dont le vin est produit, et pour ce qu'il est individuellement, ce qui me paraît être une très bonne nouvelle pour tous les vins artisans !



En direct du chai

Les mariages dans le chai à barriques

Pour la première année nous avons proposé notre salle de réception à la location. Et quel succès !

De nombreux mariages et fêtes de famille se sont déroulés en intérieur et en extérieur. Décorations variées, ambiances très personnelles et plaisir partagé autour des barriques et des vins de Lestrille.



Le vin sans soufre n'existe pas...

... tout simplement parce que les levures qui transforment les sucres du raisin en alcool en produisent naturellement ! En quantité plus ou moins importante, certes, mais dans tous les cas : une étude menée en 2015 à Lestrille montrait une production de soufre entre 12 et 64 mg/l, selon les souches de levures et les conditions de fermentation.

◆ 1 kg de joues de porc ◆ 3 carottes ◆ 4 belles échalotes ◆ 2 gousses d'ail
50 g de beurre ◆ 15 cl de vin blanc ◆ 15 cl de bouillon de veau ◆ 1 branche
de thym ◆ 1 feuille de laurier ◆ Une vingtaine de pruneaux d'Agen

LA JOUE DE PORC CONFITE AU VIN DE LESTRILLE

Voici une recette que j'aime particulièrement retrouver quand l'automne revient... et avec lui l'envie de plats réconfortants !

Faites revenir les joues de porc dans du beurre, salez, poivrez. Lorsqu'elles sont dorées, retirez-les et faites fondre les échalotes, les gousses d'ail et les carottes en rondelles. Déglacez au vin blanc, rajoutez les joues de porc, le bouillon, le thym, le laurier et les pruneaux. Laissez mijoter 45 minutes... c'est prêt !

Pour une touche plus exotique, je rajoute parfois un peu de miel, des amandes, et quelques feuilles de coriandre au moment de servir.



Les joues de porc au vin blanc de Lestrille sont disponibles en conserve dans la boutique à Lestrille ou à « un château en ville » à Bordeaux !



QUI EST AU VOLANT ?

Les cinq premières personnes à répondre correctement recevront un magnum de Château Lestrille Capmartin 2015.



La Gazette

.....

n° 28 - d'octobre 2018 à février 2019

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