



Le bloc note d'Estelle

Les années se suivent et ne se ressemblent pas...

En 2021, nous avons gelé à 80%, et l'année avait été particulièrement humide avec plus de 1.000 mm de précipitations. Cette année, c'est exactement l'inverse qui s'est produit, avec à ce jour (mi-septembre), seulement 400mm de pluie depuis le début de l'année !

À choisir, je re-signe tout de suite pour une année comme 2022 !

Malgré le gel de début avril, la vigne a bien récupéré, notamment en merlot, et a bénéficié d'un ensoleillement exceptionnel. **Côté mildiou**, la pression a été très faible, nous avons moins traité, et avons pu nous concentrer sur le travail du sol. **Résultat** : de jolies vignes bien tenues, et un raisin délicieux. **Côté récolte**, les baies sont plus petites que la normale, il y aura moins de jus, mais quelle concentration d'arômes !

Direction de la publication

Estelle Roumage
Château Lestrille - 15 route de Créon
33750 Saint-Germain du Puch
Tél. 05 57 24 51 02 / www.lestrille.com

Direction artistique et exécution

atelierv1.fr - Libourne - Nelly Soustre

Imprimé sur papier recyclé 100%, avec encres végétales : Sodal - Langon

Illustrations : Château Lestrille, Atelier V1



Côté Vendanges

L'art de choisir la date de récolte

Toute l'année nous travaillons dans la vigne pour la guider, pour qu'elle s'épanouisse harmonieusement et qu'elle nous donne le meilleur fruit.

Alors lorsque l'on me demande ce qui fait la différence entre un bon vin et un vin encore meilleur, je réponds sans hésiter : la date de récolte ! Imaginez un fruit, quel qu'il soit, abricot, fraise... avant maturité, les arômes sont fades, voire verts, la bouche est pâteuse, crayeuse. À pleine maturité, ils expriment tout leur potentiel, le fruit est juteux, et lorsqu'ils sont trop mûrs, les arômes virent au confituré et la texture est molle. **C'est exactement la même chose pour le raisin, et c'est pour cette raison qu'à partir de fin août, nous arpentons les parcelles de vigne plusieurs fois par semaine pour goûter et regoûter, et décider de la meilleure date de récolte.**



Connaissez-vous...

Le sauvignon gris

Ce cépage est très peu planté dans le monde. À Bordeaux, il ne représente que 2% des surfaces des cépages blancs... et pourtant, nous pensons qu'il mérite toute sa place dans la palette des cépages bordelais : à Lestrille, il représente environ un quart de nos surfaces de blancs.

De texture riche, ses arômes sont exotiques, ananas, mangue, et nous pensons qu'il apporte un complément aromatique très intéressant au sauvignon blanc. Son petit défaut : il se charge rapidement en sucres, et donne donc des degrés un peu élevés. Défaut vite compensé par une ampleur très généreuse !



L'humeur du moment

« LES BONS
CRUS FONT
LES BONNES
CUITES »

Pierre Dac

Une date



NOTRE NOUVEAU MILLÉSIME
DE CRÉMANT DE BORDEAUX
**CHÂTEAU
LESTRILLE
LES BULLES**
SERA DISPONIBLE LE
1^{ER} DÉCEMBRE

Victime de son succès,
nous sommes
en rupture de Crémant...
il faut encore être patient
quelques semaines
pour que le nouveau
millésime 2021 soit mis
en bouteilles.
Une majorité de sémillon
pour la rondeur, un peu
de muscadelle pour le
côté floral, beaucoup
de fraîcheur,
les dégustations en
cours d'élevage sont
très prometteuses !

Pas peu fiers !

Quatre étoiles au Guide Hachette



Lorsque l'on connaît le sérieux de la dégustation de ce guide, on ne peut que se réjouir d'y figurer, d'autant plus lorsque les vins sont auréolés d'étoiles !



Château Lestrille rosé 2021

« Ce pur merlot offre un visage rayonnant du rosé aquitain. Sa teinte fraîche, légèrement saumonée, ses notes de fruits rouges et blancs, sa bouche souple et élégante, tout en fruit et en fraîcheur, forment un ensemble ravissant »

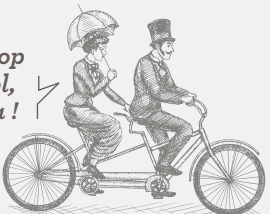
Château Lestrille Entre Deux Mers 2021



« Digne représentant de son appellation, ce blanc plaira au plus grand nombre : gourmand et très équilibré, offrant à la fois du gras et beaucoup de fraîcheur, auréolé de notes de fruits exotiques, il ne manque de rien. »



Allez hop
Marcel,
on y va !



**VENEZ VISITER NOTRE CUVIER ET CHAI À BARRIQUES
ET DÉGUSTER NOS VINS RÉPUTÉS
POUR LEUR EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ/PRIX.**

1 h • Sur réservation au 05 57 24 51 02

Un pas de plus, en avant

Notre bilan carbone en baisse

Dans notre effort pour impacter le moins possible notre environnement, un véritable défi : le poids des bouteilles.

En effet, c'est le transport du verre qui pèse le plus sur le bilan carbone de notre filière dans son ensemble. Depuis de nombreuses années, nous optons donc pour du verre allégé, et les verriers ont eux aussi amélioré leurs pratiques en proposant des bouteilles de moins en moins lourdes.

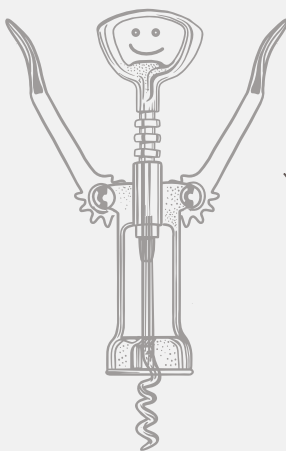
À l'heure actuelle, la bouteille en verre que nous utilisons pèse 450 grammes.

C'est mieux, mais encore beaucoup trop... nous rêvons d'une belle bouteille, solide, légère, qui ne soit pas issue de l'industrie pétrochimique !

Le goût avant tout

Les goûts de bouchon ont disparu

Lorsque vous avez travaillé toute l'année à guider et faire pousser au mieux votre vigne, soigné avec attention vos vins, mis tout votre cœur dans la vinification et l'élevage... la dernière chose que vous voulez, c'est qu'un bouchon vienne gâcher tout le plaisir de la dégustation ! **Alors depuis plus de 10 ans maintenant, nous mettons tous nos vins en bouteilles avec des bouchons traités au CO2 super critique, pour vous garantir des bouteilles sans goût de bouchon.**



Et oui !
Des bouteilles
garanties sans goût
de bouchon depuis
10 ans !
Alors asseyez-vous,
relaxez-vous, et
dégustez !

Un peu de chez nous, chez vous

La seconde vie des caisses en bois...

Depuis l'année dernière, nous utilisons pour notre Château Lestrille - Le Secret des caisses bois issues de bois de la forêt des Landes. **Plus veiné, légèrement plus rouge, il est local et donc plus vertueux** qu'un approvisionnement à des centaines voire des milliers de kilomètres. Ces caisses, nous les aimons particulièrement pour leur fonction première, mais aussi parce que nous les détournons pour en faire des objets du quotidien.

Envoyez-nous des photos de leur seconde vie, **la plus réussie gagnera un magnum de Château Lestrille Le Secret 2016**, et sera publiée dans notre prochaine gazette !



JEU CONOURS
DU 1^{ER} OCTOBRE AU 31 DÉCEMBRE 2022

**VOTRE CRÉATIVITÉ
À L'HONNEUR !**

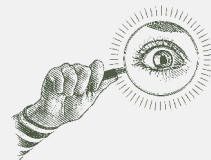




Ils & Elles font le château

Dans chaque gazette, nous vous parlons d'un membre de l'équipe : aujourd'hui c'est Laëtitia qui est à l'honneur.

À Lestrille depuis 2003, c'est elle qui s'occupe - toujours avec le sourire - de mille choses différentes : vos commandes, l'administratif, l'accueil à la boutique, les clients professionnels français... vous la trouverez également sur le chariot élévateur pour charger les camions !



Agenda du château

Nos prochains rendez-vous

DES MOMENTS GOURMANDS AUTOUR DE NOS VINS !



28-30 Octobre Les Épicuriales à Bernwiller

Venez nous retrouver en toute convivialité, entourés de nos amis producteurs de Champagne, Monbazillac, canards des Landes, noix du Périgord, pruneaux d'Agen...

4 Novembre C'est la Gerbaude au Château Lestrille

Venez fêter avec nous la fin des vendanges. Au programme, visite du chai, et repas « à l'ancienne ».



3 Décembre Cabanes en Fête à Andernos-les-bains

avec l'appellation Entre Deux Mers.



17 et 24 Décembre La boutique du château en fête

De nombreuses animations à la boutique de Lestrille.

En Janvier Fins de lots

Soyez attentifs, c'est le mois des remises exceptionnelles sur nos fins de lots.

14 Février Journée des amoureux !

à la boutique et en ligne, tenez-vous prêts ;).



Pour tous renseignements : contactez-nous au 05 57 24 51 02 ou sur laboutique@lestrille.com



À L'IMPROVISTE
OU EN RÉSERVANT,
VENEZ NOUS
RENDRE VISITE !

N'hésitez pas à passer à l'improviste, notre comptoir dégustation est ouvert sans réservation du lundi au samedi, vous pourrez y découvrir toute notre gamme de vins.

Pour une visite du cuvier suivie d'une dégustation par contre, mieux vaut réserver à l'avance, tout comme pour le tour des vignes en deuch' ;)).

Renseignements contactez-nous au 05 57 24 51 02.

VOUS AIMEZ LE CHÂTEAU LESTRILLE ? DITES-LE HAUT ET FORT !

Plus vous êtes nombreux, plus nous nous sentons soutenus. Vos commentaires ou seulement des "j'aime" ou des ♥ nous font tellement plaisir. Merci ♥.

Rejoignez notre communauté ou abonnez-vous.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION