

La Gazette

N° 37



CHÂTEAU

LESTRILLE

MARS. 23
> SEPT. 23



Le bloc note d'Estelle

Toute l'année, nous travaillons d'arrache-pied pour élaborer le meilleur vin possible, tout en améliorant nos pratiques environnementales.

Notre plus belle récompense ? Partager avec vous le fruit de nos efforts, autour d'un verre, au comptoir ou dans le **cuivier...** Pour cela, nous vous avons concocté un **programme gourmand** pour contenter tous les palais : visite du chai et dégustation, casse-croûte vigneron, rando pique-nique, tour des vignes en deuch'!...

Contactez-nous pour réserver et partager notre passion vigneronne !

Direction de la publication

Estelle Roumage
Château Lestuille - 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 Lestuille, Atelier V1



Le fruit d'un travail bien fait

Une appellation Entre Deux Mers rouge

C'est une grande nouvelle pour notre région : l'appellation Entre Deux Mers vient d'obtenir l'autorisation de l'INAO de produire des vins rouges à partir du millésime 2023.

Une belle reconnaissance de nos terroirs vallonnés débordant naturellement de biodiversité, parsemés de bosquets et de femmes et d'hommes passionnés par leur métier de viticulteur. Les vins rouges de l'Entre Deux Mers seront pleins de charnu avec un fruité gourmand, une belle ampleur et une capacité de vieillissement importante.

Croisons les doigts pour que la météo de ce premier millésime nous permette d'exprimer tout le potentiel aromatique de nos rouges d'Entre Deux Mers !

Le tout pour le goût

Les investissements pour 2023

Pour encore améliorer la qualité et la précision de nos vins, nous investissons de nouveau dans du matériel de chai : un nouveau pressoir à cage fermée pour maîtriser au mieux l'oxydation, une machine à vapeur pour désinfecter les barriques, **une nouvelle machine à bibs avec injection de gaz inerte...** des investissements lourds mais nécessaires pour que tout le fruité de nos vins s'exprime dans la durée.



L'humeur du moment

« **BOIRE DU VIN, C'EST BOIRE DU GÉNIE** »

Charles Baudelaire

Une date



1948

Date à laquelle mon grand-père a planté notre parcelle de merlot avec laquelle nous avons élaboré notre cuvée anniversaire

JEU CONCOURS

ET LE GAGNANT EST...

Il s'agissait de nous envoyer une photo de la seconde vie de nos caisses en bois issus de la forêt des Landes.



Très bonne idée, on adore. Bravo à **M. Viriot** pour cette belle réalisation !

Nos amies les abeilles

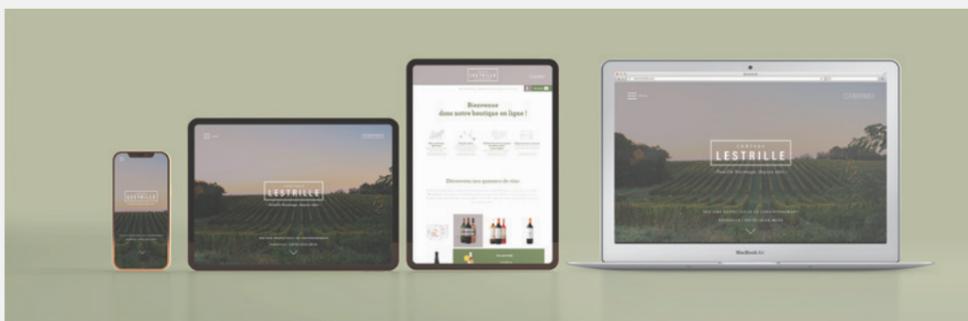
L'Observatoire Agricole de la Biodiversité (OAB)



Dans le cadre de notre certification Beefriendly, nous participons au protocole « observation des abeilles sauvages » lancé par l'OAB.

Deux parcelles ont été choisies pour installer des nichoirs, l'une entourée de bois, l'autre entourée d'habitations. Tous les mois, nous ferons un relevé pour suivre le bouchage des opercules et les matériaux utilisés par les abeilles.

Tout nouveau tout beau



Notre nouveau site internet

Après notre logo, nos étiquettes, le tarif et la gazette, c'était au tour de notre site internet de se refaire une beauté. Nous espérons que vous aurez plaisir à le parcourir : nous avons inclus plus de photos et d'explications, plus d'anecdotes et de souvenirs aussi. N'hésitez pas à nous faire part de vos commentaires.

Découvrez également notre nouvelle boutique en ligne !

À vos flûtes !

Le Crémant est de nouveau disponible !

Récolté en cagettes sur deux parcelles de sémillon et muscadelle, nous le pressons et le vinifions dans notre chai, puis l'envoyons chez un élaborateur à 15 km au Sud de Lestrille. Il dispose de tout l'équipement pour faire la deuxième fermentation en bouteilles, le dégorgement...

Le résultat est vraiment délicieux : beaucoup de rondeur et une aromatique élégante, portée par de très fines bulles.



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

Changement de famille

Notre Clairet change de famille

C'était un peu l'intrus en Château Lestrille Capmartin : le Clairet, ce rosé foncé ou rouge léger selon les goûts était le seul de la gamme à ne pas être élevé en barriques. Il a donc rejoint la gamme du Château Lestrille, entièrement vinifiée et élevée en cuves, où il rivalise de fruité et de gourmandise avec le blanc Entre Deux Mers, le Bordeaux Rosé et le rouge en Bordeaux Supérieur.



Un petit pas de plus pour l'environnement

Nous recyclons les glassines...

Les glassines, qu'est-ce que c'est ? Il s'agit du papier siliconé sur lequel les étiquettes sont apposées, en rouleaux.

Elles sont très présentes dans l'agroalimentaire, l'hygiène, la cosmétique... à elles seules, elles génèrent 50 000t/an de déchets en France. **Nous commençons en 2023 un partenariat avec une entreprise locale (33 Cestas) qui les collecte et les transforme en une ouate de cellulose, isolant thermique et phonique.**

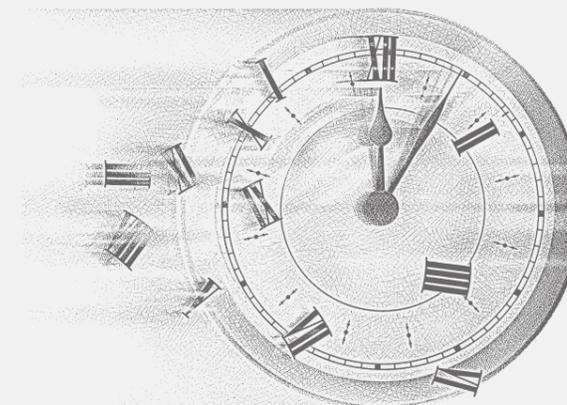


Du jamais vu...

Les délais s'allongent pour la mise en bouteille

Depuis environ 45 ans que nous mettons notre vin en bouteilles, jamais nous n'avions connu de tels problèmes d'approvisionnement en «matières sèches».

Jusqu'en 2020, il nous fallait passer nos commandes de bouteilles, bouchons, capsules environ 5 à 6 semaines avant d'être livrés. L'année dernière, nos capsules commandées en janvier ont été livrées en Novembre... Quant aux bouteilles nous ne savons toujours pas si nos commandes passées seront honorées, avec le risque de ne pas pouvoir embouteiller le vin que nous avons produit ! Sans parler des hausses de prix : les bouteilles ont doublé, et tout le reste a subi des augmentations à double chiffre. Du jamais vu...





Ils & Elles font le château

Des nouvelles du retraité

Nombre d'entre vous nous demandent des nouvelles de mon père, Jean-Louis, qui a pris sa retraite il y a 12 ans maintenant. Si l'on en croit ce qu'il dit, il vit la meilleure période de sa vie ! De viticulteur, il est devenu maraîcher à plein temps, pour notre plus grand bonheur ; d'ailleurs il est ravi de partager non seulement sa production mais aussi ses conseils pour obtenir les tomates les plus goûteuses, ou réussir les semis de petits pois... **Pour le contacter, envoyez un mail à jlroumage@lestrille.com, il vous répondra avec plaisir !**

Agenda du château

Nos prochains rendez-vous

DES MOMENTS GOURMANDS AUTOUR DE NOS VINS !



31 mars - 2 avril Les Épicuriales à Bernwiller (68)

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

27 avril Ciné food truck dans le patio



6 Juin Randonnée pique-nique Château Lestrille

Venez vous promener, discuter, observer la vigne, vous régaler de produits locaux... et des vins du château bien sûr !



Tous les jeudis soirs de Juillet et Août Les apéros du Château

Venez partager un apéro avec un food truck différent chaque jeudi... et les vins de Lestrille !

21 septembre Ciné food truck dans le chai à barriques



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