

La Gazette

N°38



CHÂTEAU
LESTRILLE

OCT. 23
> FEV. 24



Le bloc note d'Estelle

Passion vigneronne

Après les 120, nous préparons les ... 124 !

Récoltée sur une parcelle plantée par mon grand père en 1948, cette cuvée confidentielle élevée en barriques de 400 litres ne sera produite que sur certains millésimes, sous forme de collection. En 2022, nous avons eu la chance de produire un millésime exceptionnel qui nous a permis de vinifier cette parcelle à part.

Si tout se passe bien, elle sera prête à être mise en bouteilles en 2025, pour fêter nos ... 124 ans !



Le fruit d'un travail bien fait

Une pluie de récompenses

Nos vins ont été primés dans de nombreux concours dernièrement, en voici un aperçu :

Le Château Lestrille Entre Deux Mers 2022 est médaille d'Or au Mondial du Sauvignon, le Clairet 2022 a été choisi par le CIVB pour représenter son appellation.



Le Château Lestrille Capmartin Bordeaux Supérieur 2016 est médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles, le Château Lestrille 2016 médaille d'Argent.

Le Château Lestrille Capmartin Bordeaux Supérieur 2016 est médaille d'Or et le Château Lestrille Bordeaux rosé 2022 est médaille d'argent au concours Terre de Vins.



Nos rouges ont brillé également au concours Elle à Table avec deux médailles d'Or : une pour le Château Lestrille 2016, une pour le Secret 2016...

Un investissement qui marque

Un nouveau pressoir

Dans la vie d'une entreprise viticole, il y a des investissements qui marquent.

Le pressoir en est un, de par sa taille, le montant investit (les prix ont presque doublé en 5 ans !), et son influence sur la qualité de nos jus. Notre nouveau pressoir est à « cage fermée », pour éviter toute oxydation : un petit pas de plus pour préserver tout le fruité de nos vins.



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

L'humeur du moment

« LA VIE EST
TROP COURTE
POUR BOIRE
DE MAUVAIS
VINS. »

Goethe

Un chiffre

Le saviez-vous ?

Il existe plus de

**6000
CÉPAGES**

dans le monde !

Clin d'oeil



" Vous voyez,
nous ne sommes
pas les seuls
à nous sentir bien
dans nos vignes ! "

Un petit pas de plus pour l'environnement

**Vous avez dit économie
circulaire ?**

Au-delà du vin, saviez-vous que nos vignes permettent aussi la création de sous-produits utiles pour d'autres secteurs ?

Les résidus de pressées (peaux et pépins) distillés



Ils deviennent de l'alcool à plus de 92% utilisé dans les biocarburants, de l'huile de pépin de raisin, de l'acide tartrique pour la panification, mais aussi un compost qui peut être utilisé comme engrais organique dans les vignes. Les polyphénols sont même revendus à l'industrie cosmétique !

Les sarments (bois de l'année taillés chaque hiver)



Ils deviennent du bois pour des grillades mais surtout du broyat étalé dans les rangs de vigne pour apporter de la matière organique dans le sol.

Les ceps de vigne



lorsqu'ils meurent naturellement ou sont arrachés en vue d'une replantation, ils deviennent des pellets transformés par une entreprise locale.

À vos flûtes !

**Les apéros
du Château**



Pour la troisième année, nos Apéros du Château ont affiché complet !

La recette est simple : un food truck différent invité chaque jeudi soir en Juillet et Août, et les délicieux vins de Lestrille...

Alors à l'année prochaine pour vous régaler de nouveau :)



Croquant gourmand

Quel bonheur ce Cabernet Franc !

Depuis quelques années nous avons planté et récoltons ce cépage croquant et savoureux.

Si au départ nous avons pensé l'utiliser uniquement dans les assemblages de nos vins rouges, pour apporter des notes de fruits rouges frais, il est tellement délicieux que nous avons décidé cette année d'en utiliser une partie dans notre Crémant, et nos pressées de rosé. **Rendez-vous au printemps prochain pour nous dire ce que vous en pensez.**





Le millésime 2023 : la nature et nous

Saviez-vous que la moyenne des températures enregistrées sur les trente dernières années à la station de Mérignac (Bordeaux), a augmenté de 1,5 degrés ?

Pour nous viticulteurs, cela a des conséquences directes sur la vigne et le raisin. Côté vignes, alors que dans les années 80 on augmentait les surfaces foliaires pour que les raisins mûrissent plus tôt et mieux, aujourd'hui on cherche avant tout à préserver la fraîcheur du fruit : lorsque nous plantons une nouvelle parcelle, nous réduisons la hauteur du feuillage, pour limiter le taux de sucre, et le degré d'alcool qui en découle.

Cette hausse des températures, s'accompagne aussi d'épisodes climatiques plus extrêmes : gelées de printemps qui brûlent les jeunes feuilles, orages violents, épisodes de sécheresse... Fin Mai, il a plu 105 mm en 1 heure sur notre village : impossible de rentrer dans les vignes avec un tracteur dans les 48h qui ont suivi, et donc de traiter pour protéger les jeunes feuilles contre le mildiou.

Si vous additionnez ces incidents climatiques à notre parcours Bio, les embûches sont nombreuses : en 2023, nous allons produire du Crémant, des rosés, des blancs, et très peu de vin rouge.

Tous concernés

Notre confiance en l'avenir

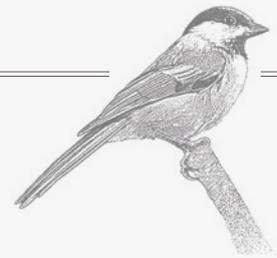
Les médias en ont copieusement parlé : entre la déconsommation de vin rouge, la surproduction mondiale, l'écart qui se creuse entre les attentes des consommateurs et les profils des vins proposés, il y aurait entre 30 et 40.000 ha de trop dans le bordelais (soit environ 30% de la surface totale).

Les aléas climatiques, les ravages du mildiou n'ont fait qu'empirer la situation, et malheureusement nombreux sont les viticulteurs qui se retrouvent dans des situations qui ne sont plus économiquement viables.

Malgré ce contexte, je reste confiante en l'avenir, confiante en notre capacité de nous adapter, d'innover, et je vous promets une chose : nous redoublerons d'efforts pour sortir la tête haute de cette mauvaise passe. Nous avons déjà pris le virage des blancs et des rosés il y a une vingtaine d'années, celui de l'accueil à la propriété aussi, sans oublier la protection de l'environnement avec la lutte raisonnée et le Bio maintenant.



Nos vins sont bons, sains, nos prix restent maîtrisés malgré la hausse des coûts de production de ces dernières années. Alors merci de continuer à nous soutenir en vous régaland !



Une belle première fois !

La Fête de l'Entre-Deux-Mers

Souvent considérée comme le parent pauvre du bordelais, la région de l'Entre-Deux-Mers regorge de trésors : des paysages vallonnés et variés, une vraie biodiversité venant de la diversité des cultures et espaces naturels, et surtout des femmes et des hommes passionnés par leur métier et leur terroir. **Le 10 Juin a eu lieu, dans les jardins de l'Abbaye de la Sauve Majeure, la première fête des vins de l'Entre-Deux-Mers : un moment festif mêlant vins, gastronomie locale et patrimoine. Ne ratez pas la prochaine édition en Juin 2024 !**



Ils & Elles font le château

Valérie

Cette année nous avons fêté les 20 ans de travail de Valérie au Château Lestrière.

Toujours un sourire aux lèvres, elle est aussi à l'aise à la vigne qu'au chai, et n'a pas son pareil pour détecter une tache de mildiou ou une odeur suspecte en fermentation !

C'est elle aussi qui contrôle la qualité de l'étiquetage et donne le rythme aux jeunes saisonniers pour les travaux en vert.

Agenda du château

Nos prochains rendez-vous

DES MOMENTS GOURMANDS AUTOUR DE NOS VINS !



Jeudi 21 septembre Soirée Ciné & Food Truck

Pour le plaisir des papilles,
et des yeux !

Jeudi 5 octobre
Soirée gerbaude pour
fêter la fin des vendanges.
Un délicieux dîner... et les
vins sont offerts !



14 > 15 octobre
**Journées portes
ouvertes avec
la Maison Leroy Prévot
en Belgique**

4 > 5 novembre
**Journées portes ouvertes
avec Löw Weine
en Allemagne**



Décembre
Jeux et animations
en boutique pour se
régaler en préparant
les fêtes!



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 LESTRIÈRE ? 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