

La Gazette

N°40



CHÂTEAU

LESTRILLE

SEPT. 24
> FÉV. 25



Le bloc note d'Estelle

Si vous lisez cette Gazette,

c'est que vous avez fait le choix du direct producteur et de la qualité avant tout.

C'est aussi que vous savez que malgré tous les aléas, climatiques, conjoncturels, nous faisons tout notre possible pour produire **des vins goûteux, sains, reflétant leur origine.** Un travail de chaque instant récompensé par de belles réussites, mais aussi parfois de grandes déceptions, lorsque Mère Nature se déchaîne et nous empêche de récolter le fruit de notre travail.

Dans cette Gazette, j'espère que vous sentirez toute l'énergie et l'enthousiasme que nous mettons en œuvre pour vous offrir le meilleur en termes de goût et de durabilité.

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,
mysweetmadeleine.com, istockimages.com



Souvenirs gourmands

Un dimanche en famille

Véritable invitation au partage, c'est LA bouteille que vous ouvrirez comme nos ancêtres le faisaient si bien : autour de mets goûteux, simplement et généreusement.

Nous avons tous des goûts différents : certains préfèrent le sucré, d'autres le salé, l'amer... il en est de même pour les goûts des vins. Vous ne jurez que par le rosé ? votre voisin boit du vin rouge de l'entrée au dessert ? Il est parfois difficile de conseiller un vin qui va plaire à l'ensemble des convives sur un même plat. C'est avec cette idée en tête que nous avons cherché à créer un vin qui plaira à la fois aux personnes qui recherchent du fruité, à celles qui veulent du velouté, tout comme à celles qui apprécient un léger boisé.

Notre nouvelle création s'appelle **Un dimanche en famille**, et elle est un assemblage de 5 de nos meilleurs millésimes, qui apportent chacun une touche différente : 2014, 16, 18, 19 et 20. Les plus anciens sont là pour un léger boisé et du velouté, les plus récents pour la rondeur et le fruité.

▲ " Sur l'étiquette, il s'agit de mes grands-parents et de ma famille, lors d'un pique-nique sur la côte atlantique dans les années 40."

Estelle

Du fruit au jus

Un jus de raisin pétillant

Récolté à la main sur nos parcelles, Bio, bon et sain : voilà une jolie bouteille pour tous ceux qui veulent se régaler des arômes croquants de raisin, associés à des bulles pour un côté festif. Disponible dès le 1^{er} décembre à 6€TTC.

➤ Avis aux amateurs : ce jus n'est PAS réservé qu'aux enfants ;).



L'humour du moment

« IL Y A PLUS DE PHILOSOPHIE DANS UNE BOUTEILLE DE VIN QUE DANS TOUS LES LIVRES. »

Louis Pasteur

Le saviez-vous ?

1 = 1

Il faut environ 1 pied de vigne pour produire 1 bouteille de vin

L'info fruitée



LA PLANTATION DU CASTETS = C'EST FAIT

Nous venons de planter une belle parcelle de ce cépage oublié du bordelais. Il nous faudra attendre le millésime 2026 avant de pouvoir le récolter, mais nous sommes déjà très excités à l'idée d'en faire une cuvée spéciale, pour mettre en avant toutes ses qualités.
> À suivre !

L'illustration de nos vins

Les profils aromatiques illustrés

Cette année nous avons fait déguster nos vins par un panel de dégustateurs professionnels dont les notes sont analysées par l'intelligence artificielle « Wine Space » afin d'obtenir une roue des arômes très parlante.



Les résultats du profil aromatique illustré pour notre crémant Château Lestrille Les bulles.

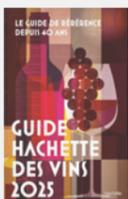
Qu'en pensez-vous ?



Des étoiles plein les yeux

La qualité de nos vins récompensée

Nous sommes très honorés d'avoir reçu de nouvelles récompenses pour la qualité de nos vins



Le Guide Hachette 2025 met à l'honneur notre gamme Château Lestrille avec **une étoile pour le rosé 2023 et deux étoiles pour l'Entre Deux Mers 2023... et des commentaires très élogieux !** « Persistant et d'un bon volume, le palais respire la fraîcheur et le fruit de bout en bout. »

Le CIVB (l'organisme professionnel qui s'occupe notamment de la promotion des vins de Bordeaux) a **sélectionné notre Château Lestrille Bordeaux Rosé 2023 pour représenter cette appellation en**

2024. C'est donc notre vin qui est servi au Bar à Vins dans le centre de Bordeaux, mais aussi lors d'opérations de promotion dans le monde entier. Cette distinction récompense tous les efforts mis en œuvre pour exprimer les arômes de fruits rouges et l'élégance de nos merlots de pressée.

Nous avons aussi été sélectionnés pour être servis lors de festivals en France (Rock en Seine) et à l'étranger (Glastonbury) avec la gamme des vins La petite Lestrille : une belle mise en avant de notre gamme de vins frais, disponible depuis cette année en bibs et en bouteilles.

Quésaco ?



Des vins végétans ?

Le vin étant fait à partir de raisins, "pourquoi certaines étiquettes affichent-elles le logo Végan ? Tous les vins ne le sont-ils pas ?" "En fait, il y a bien plus que du raisin dans le vin !"

Un vin végétan est un vin qui a été fait sans contact direct ou indirect avec les produits d'origine animale.

Ainsi, dans la vigne, pendant la vinification et l'élevage, de nombreux choix sont possibles, notamment :

- **Les engrais organiques bios** (appelés aussi engrais naturels) utilisés pour apporter des nutriments au vignoble peuvent être des résidus d'origine animale, notamment le fumier (excrément d'animaux comme le guano, mais aussi la corne), ou d'origine végétale (compost, bio-déchets végétaux). **Nous avons fait le choix depuis de nombreuses années de n'utiliser que de l'engrais d'origine végétale et des engrais verts semés.**

• **Le collage pour la clarification et la stabilisation des vins** : traditionnellement fait à partir de sang de bœuf ou de blanc d'œuf, voire de caséine (trouvée dans le lait), ces produits peuvent être facilement remplacés par des protéines de pois, de pommes de terre ou de la bentonite (un type d'argile).

• **Certains bouchons** peuvent contenir des liants d'origine animale, tout comme certaines colles utilisées dans les emballages.

➤ **À Lestrille, au-delà du Bio, nous faisons tout notre possible pour éviter tout contact direct ou indirect avec des produits d'origine animale.**



Un ami parrainé = 10% de remise !

Vous êtes nombreux à nous faire connaître autour de vous, et nous vous en sommes très reconnaissants !

Pour vous remercier, nous faisons évoluer nos cadeaux de parrainage : à partir du 1^{er} Octobre, tout nouveau parrainage donnera droit à 10% de remise sur la prochaine commande du parrain.

Cette offre est valable pour toute commande en ligne, par correspondance ou en boutique. Non cumulable avec l'offre "Grandes Commandes".

L'alchimie parfaite

Une équipe de choc !

Voici les sourires de Lestrille qui de Janvier à Décembre font tout leur possible pour produire le meilleur raisin, le transformer en nectar, vous le faire connaître...

Une équipe motivée, sereine et habitée d'un mot d'ordre : la qualité avant tout !



Un terroir qui en dit long

Nos organismes professionnels ont lancé une grande étude des terroirs de l'Entre Deux Mers, pour chaque village viticole entre la Dordogne et la Garonne. Étude très fournie qui nous a permis d'en savoir plus sur l'origine des sols des parcelles de Lestrille et leur relation avec les appellations environnantes. **Certains sont sur des rebords de plateaux sur calcaire à astéries comme nos voisins de St-Émilion, d'autres sur versants molassiques du fronsadais, qui correspondent également à des terroirs très qualitatifs.**



Agenda du château

Nos prochains rendez-vous

Septembre / Octobre
Tout le monde est au chai pour vinifier !

31 Octobre
GERBAUDE

Venez nous retrouver en toute convivialité pour partager ce rendez-vous annuel du château !

Réservation dès le 1^{er} Octobre !

NOVEMBRE

Offre spéciale « clés en main » pour vos vins de fêtes !



Pour vous aider à préparer vos fêtes de fin d'année, nous avons sélectionné trois vins prêts à boire, qui accompagneront à merveille : vos apéritifs, fruits de mer, poissons et viandes délicates (volailles, agneau).

6 bouteilles de Château Lestrille Crémant
+ 6 bouteilles de Château Lestrille Capmartin rouge
+ 6 bouteilles de Château Lestrille Entre Deux Mers

180 €^{TTC}

+ 27€^{TTC} de port si commande totale inférieure à 48 bouteilles

~~201 €^{TTC}~~

Pour toutes les commandes reçues et expédiées en novembre 2024 en boutique, en ligne ou par correspondance.



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

Elles, Ils font le château

Élodie

Si vous êtes déjà venus à la boutique du Château Lestrille, vous connaissez son enthousiasme communicatif : en charge de l'accueil, des animations, réseaux sociaux, elle n'a pas son pareil pour mettre en avant notre production. Après un parcours international dans la restauration et la vente au détail, notamment 7 ans à Londres, nous sommes ravis qu'elle soit revenue sur ses terres de cœur pour nous apporter toute son expérience au service du client. Merci Elodie !



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