

# La Gazette

N°41

2025



CHÂTEAU  
LESTRILLE



## Le bloc note d'Estelle

### Poser notre raison d'être

En ces temps de turbulence, il est important de garder le cap ! Voici en quelques mots ce qui fait l'essence de Lestrille, notre raison d'être, et je l'espère votre raison de nous être fidèles :

- Pratiquer une viticulture durable et vertueuse
- Œuvrer pour la biodiversité
- Ne rien laisser au hasard et toujours faire de notre mieux
- Garder l'humain au centre de notre métier
- Innover sans renier le passé
- Utiliser les ressources locales
- Et enfin et surtout, faire parler notre terroir

Alors de tout cœur, merci de nous accompagner dans cette belle aventure humaine !

#### 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](http://www.lestrille.com)

Direction artistique et exécution  
[ateliervi.fr](http://ateliervi.fr) - Libourne - Nelly Soustre

Imprimé sur papier recyclé 100%,  
avec encres végétales : Sodal - Langon (33)

Illustrations : Château Lestrille,  
[mysweetmadeleine.com](http://mysweetmadeleine.com), [istockimages.com](http://istockimages.com), [vecteezy.com](http://vecteezy.com)



## Qu'on se le dise

### Une qualité constante ?

Lorsque l'on est balayé par notre climat océanique, il est presque impossible de produire un vin identique d'une année sur l'autre, et c'est très bien comme ça !

... car c'est ce qui fait tout le charme de notre production : si tous les efforts sont faits pour obtenir le meilleur de nos raisins au mieux des conditions de l'année, chaque millésime exprime sa touche particulière, que ce soit une pointe supplémentaire de notes florales sur nos blancs, des tanins plus fermes, un fruité plus ou moins noir sur nos rouges.

Ce dont vous pouvez être sûrs, c'est que :

- nous ne mettons en bouteilles que ce qui mérite de l'être (et parfois rien en rouge comme en 2017, 2021 ou 2023)
- les assemblages que nous vous offrons représentent au mieux l'année dont ils sont issus.

## Le nouveau venu

### Un dimanche en famille

#### Une "solera" de 5 millésimes

Un *dimanche en famille* est le nouveau venu dans notre gamme: un Vin de France élaboré en assemblage comme une "solera". 2014, 2016, 2018, 2019, 2020, d'excellents millésimes qui apportent chacun leurs atouts: du velours pour les plus anciens, du fruité pour les plus récents. Avec une partie d'élevage en barriques, c'est un vin qui plaira à la fois aux palais les plus sensibles aux tanins, comme à ceux qui cherchent une belle complexité.

Avec son étiquette jeune et fun, nous revisitons ce que la famille aime le plus : le partage de moments autour de bouteilles qui plaisent à l'ensemble des convives.



**L'humour du moment**



« UN REPAS SANS VIN EST UN JOUR SANS SOLEIL. »

Louis Pasteur

**Le saviez-vous ?**



Nous avons installé **DES RUCHES** en partenariat avec Thibault Chaumont, apiculteur local.

**L'info fruitée**



**BIENTÔT, UN VERMOUTH ÉLABORÉ AVEC NOTRE VIN !**

Nous avons fait distiller un petit lot et faisons macérer des herbes et aromates pour obtenir un vermouth qui associera gourmandise, fraîcheur, et une pointe d'amertume.

Une belle aventure qui émoustille nos papilles et nous oblige à revoir nos standards de dégustation !

**L'essence de Lestrille**

**L'arbre des générations**

Depuis 1901, la vigne et des valeurs incompressibles sont léguées de génération en génération : un profond attachement à la nature, le goût des bonnes choses, de l'accueil et du partage.

**1901**

Tout a commencé en 1901, lorsque **Eugène, mon arrière-arrière-grand-père**, jardinier de métier, achète les premiers arpents de vigne au lieu-dit Maurat, une parcelle sur laquelle mon grand-père irait plus tard faire des bouquets de tulipes sauvages.

**Son fils Louis** reprend le flambeau en 1918, tout en continuant de ravir sa famille avec ses talents de musicien. En 1946, c'est au tour de **mon grand-père Robert**, qui malgré ses excellents résultats scolaires a refusé de continuer à étudier après son baccalauréat : l'envie de cultiver et de chasser était beaucoup plus forte que celle de devenir professeur ou notaire ! Il fera passer l'exploitation de 8 à 25 hectares et fournira la famille en légumes d'un potager prolifique et impeccablement tenu, pour notre plus grand plaisir.

**Mon père Jean Louis** revient sur la propriété en 1980, après un diplôme d'ingénieur et quelques années chez un négociant. C'est lui qui a investi dans un nouveau chai pour améliorer la précision de nos vinifications, et a développé avec succès la vente en bouteilles en direct. En prenant sa retraite, il a suivi les pas de son père et a troqué sa passion de viticulteur contre celle de jardinier, pour nous régaler au quotidien.

**En 2001**, je reviens sur l'exploitation après 8 années riches d'expériences à l'étranger, dont une vinification en Nouvelle Zélande : il est temps de développer les blancs, et les ventes à l'export, qui représentent aujourd'hui 60% de nos bouteilles.

Depuis, nous avons aussi terminé notre conversion Bio, et œuvrons au quotidien pour retrouver la biodiversité d'origine : bientôt je l'espère, le retour des tulipes sauvages dans nos rangs de vignes !

**Actions pour la biodiversité**

**536 arbres et arbustes plantés – Essai Vin Cœur**



En 2001 nous plantons pour la première fois des haies de biodiversité pour séparer nos parcelles de vignes avec *Arbres et Paysages*. C'est partie remise avec trois nouvelles haies plantées fin 2024, grâce à Léa Lalanne et Essai Vin Cœur, soutenus par l'UBB et le CIVB.... Et bien sûr *Arbres et Paysages*, avec la même formidable équipe, 24 ans plus tard !

Merci à tous les participants pour leur bonne humeur malgré une journée bien pluvieuse. Il nous tarde de voir les premières feuilles sortir, et les bénéfices en termes de biodiversité.

En effet, au-delà de l'aspect paysager, elles servent de barrière pour les vents, induisent une baisse des températures, et sont des habitats pour les insectes auxiliaires qui aident à contrôler les ravageurs des cultures. **Elles contribuent donc à réguler l'équilibre naturel de nos parcelles.**



**En voiture Simone !**

**Un tour de deuch', ça vous tente ?**

**Allez hop !**

Vous avez toujours rêvé d'un tour en deuch' dans la campagne ? Réalisez votre rêve en faisant un tour commenté de notre vignoble.

Au programme, une jolie balade (3 personnes max.) avec des arrêts sur nos parcelles pour comprendre comment nous guidons la vigne tout au long de l'année, suivie d'une dégustation de vin.

➤ Renseignements et réservations au 05 57 24 51 02.

**Le petit dernier**



**Un air de fête – notre jus de raisin Bio et bon !**

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, associé à des bulles pour une touche festive.

Sans sucre ajouté, sans sulfites, sans alcool...

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





**Un bol d'air ?**

## Balade et pique-nique

Vous êtes plutôt balade à pied, chant des oiseaux, clairière et pique-nique sur l'herbe ? Nous vous avons tout préparé pour une belle découverte sans souci : équipés d'une carte et d'un panier pique-nique, vous n'avez plus qu'à apprécier !

Renseignements et réservations au 05 57 24 51 02.



### Agenda du château

## Retrouvons-nous autour de moments conviviaux



**Mercredi 30 avril**

### Lestrille en fête

Venez pour une grande soirée festive autour des vins de Lestrille, avec food-trucks, bar à vins, jeux, animation musicale.

**Tous les jeudis soirs de juillet et août**

### Les Apéros du Château dans notre patio

Venez trinquer au Château avec un food-truck invité différent chaque jeudi.

**Vendredi 31 octobre**

### Soirée Gerbaude

Une belle soirée sous le signe de la convivialité pour fêter la fin des vendanges.



**Décembre**

### Nombreuses animations en boutique

Restez connectés (mails ou réseaux sociaux) pour suivre notre programme.



**Lundi de Pentecôte – 9 juin**  
**Rando gourmande nouveau format !**



**Vendredi 28 novembre**

### Soirée Red Friday

Vins rouges et viandes grillées pour une soirée très gourmande !

### POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contactez-nous au  
05 57 24 51 02 ou sur  
[laboutique@lestrille.com](mailto:laboutique@lestrille.com)

### Elles, Ils font le château



## Estelle, notre œnologue conseil

Après vous avoir parlé de Laëtitia, Jean-Louis, Valérie, Yohann et Elodie, ... il est temps de vous présenter Estelle, notre œnologue conseil (une autre Estelle dans la dream team du Château Lestrille ;) !).

Toujours armée d'un beau sourire, d'un verre et d'une éprouvette à la main, elle nous accompagne tout au long de l'année pour affiner au mieux la vinification, l'élevage et les assemblages de nos vins. Son savoir-faire, son humilité, sa curiosité sont autant de qualités qui permettent aux vins de Lestrille d'être une des références de nos appellations. Alors un grand bravo, et un immense merci !

### 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.



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