



CHÂTEAU
LESTRILLE



Le bloc note d'Estelle

Faire bon, faire juste, faire vrai

La filière viticole traverse une période complexe. Les marchés évoluent, les habitudes de consommation changent, et l'incertitude économique pèse sur beaucoup d'exploitations.

Pourtant, au cœur de cette période exigeante, une chose demeure : la qualité des vins produits n'a jamais été aussi élevée.

Nous le constatons chaque jour : les consommateurs recherchent des vins sincères, digestes, modernes dans leur expression, mais enracinés dans une histoire. Des vins précis, moins marqués par l'extraction, plus portés par la fraîcheur et l'équilibre.

C'est exactement la direction que nous avons choisie. Produire des vins délicieux, accessibles, élégants, qui respectent leur origine bordelaise tout en répondant aux attentes actuelles.

Et c'est peut-être dans les périodes de crise que l'essentiel devient plus clair : faire bon, faire juste, faire vrai.

Le grand dernier de Lestril

Naissance d'un vermouth de vigneronne



Lancer un vermouth quand on est viticultrice en Entre-deux-Mers, certains pourraient trouver cela audacieux. En fait, c'est une manière de renouer avec nos racines : le prolongement de souvenirs d'apéritifs avec mes grands-parents, et un hommage à nos origines en 1901, époque où le vermouth faisait partie de tous les moments festifs.

Tout commence par **notre vin, issu de vignes cultivées en agriculture biologique**, enracinées dans les coteaux de l'Entre-deux-Mers. Nous avons choisi de le sublimer avec **une sélection de plantes, d'écorces et d'épices** soigneusement travaillées pour créer un vermouth qui nous ressemble : **un vermouth dans lequel le vin est roi, un vermouth gourmand et élégant, profondément ancré dans notre terroir.**

Ce nouveau venu dans la gamme des Lestril ne répond pas à un effet de mode. C'est une continuité et une autre manière d'exprimer notre savoir-faire. **Il se déguste frais, pur, additionné de tonic ou d'eau pétillante, en cocktail, mais toujours avec cette signature : équilibre, finesse, et authenticité.**



1901

*Notre vermouth
artisan : une infusion
d'histoire et de nature*

Nous vous
accueillons
à la boutique
du château pour
le goûter !

Du lundi au vendredi
9h - 12h30
14h - 18 h !



L'humeur
du moment

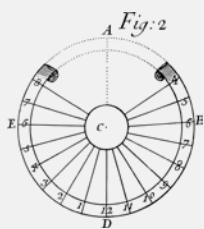


« LÀ OÙ
LA VIGNE POUSSE,
L'AMITIÉ
FLEURIT »

Le compte
est bon

0 HERBICIDE
CHIMIQUE,
ET 100 %
D'ATTENTION

Scientifiquement
prouvé



1 BOUTEILLE
OUVERTE =
100 %
DE CHANCES
DE CRÉER UNE
CONVERSATION

Point Météo vignes

Millésime 2025 : s'adapter sans renoncer

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.

Le climat évolue, c'est une certitude scientifique, et nous le vivons chaque jour dans les vignes. Les cycles changent, les équilibres se déplacent, et le métier de viticultrice demande plus que jamais observation, anticipation et humilité.

Le millésime 2025 à Bordeaux a été marqué par des contrastes : des périodes sèches, des épisodes pluvieux intenses, et une maturité précoce. En agriculture biologique, cela demande encore plus de présence, d'observation et de précision.

Tous ces défis nous obligent à progresser. À affiner nos pratiques, à préserver les sols, à favoriser la biodiversité, à accompagner la vigne plutôt qu'à la contraindre.

Le résultat ? Des raisins concentrés, équilibrés, avec une belle richesse aromatique et une fraîcheur préservée grâce à nos choix culturaux. Ainsi, au cuvier, il nous a suffi d'accompagner **des raisins rouges au potentiel incroyable : c'est une année idéale pour notre cuvée Le Secret.**

>>>> OFFRE EN PRIMEUR >>>>

Nous vous proposons de réserver
notre cuvée **Le Secret en primeur**
pour bénéficier d'un tarif
avantageux, une occasion unique
valable jusqu'à fin juin 2026.

LIVRAISON EN JUIN 2027



Loin des yeux, près du cœur

Ancrés ici, ouverts au monde

Nos racines sont profondes. Elles plongent dans les terres de l'Entre-deux-Mers, entre Garonne et Dordogne, là où les paysages vallonnés dessinent l'identité du vignoble bordelais.

Nous sommes profondément attachés à notre région, à son histoire, à son accent, à sa lumière. Nous y vivons, nous y travaillons, nous y transmettons.

Mais être ancré ne signifie pas être immobile.

Très tôt, nous avons ressenti le besoin d'aller à la rencontre d'autres cultures, d'autres palais, d'autres sensibilités. Aujourd'hui, nos vins voyagent bien au-delà de nos frontières, et sont présents dans une quinzaine de pays.

Chaque déplacement, chaque salon, chaque dégustation à l'étranger est une expérience humaine avant d'être commerciale. Nous parlons de notre terroir, de notre engagement en bio, de notre vision de vins modernes et élégants qui respectent leur origine.

Et sincèrement, voir une bouteille issue de nos vignes ouverte à des milliers de kilomètres de l'Entre-deux-Mers est toujours une émotion particulière. C'est la preuve qu'un vin profondément local peut toucher un public international.



Parlons peu, parlons vin

Clairét 2025 : la tradition revisitée



Le clairét fait partie de l'histoire bordelaise. C'est un vin identitaire, un rouge léger, avec sa couleur lumineuse et sa structure délicate.

Notre Clairét 2025 incarne cette tradition, mais avec une lecture moderne. Les raisins, cultivés par nos soins en bio, ont bénéficié d'un suivi précis et attentif. Nous avons recherché la fraîcheur, la gourmandise, et cette petite tension qui donne envie de se resservir un verre.

Finalement, le Clairét, c'est **un vin de table, au sens noble du terme. Un vin de partage, de cuisine, de convivialité.** Un vin qui relie passé et présent et qui accompagne à merveille les apéritifs avec tapas, les planches de charcuterie, les barbecues, la cuisine légèrement épicée...



IDÉES ACCORDS METS & VINS

*Testez le sur un tajine
ou un curry, c'est un régal !*



5 fruits et légumes par jour

Le plaisir du raisin, autrement

Nous travaillons la vigne pour faire du vin. Mais le raisin, avant tout, est un fruit extraordinaire.

Avec notre jus de raisin pétillant, nous avons voulu proposer **une alternative festive, naturelle et accessible à tous.** Issu de nos raisins cultivés en bio, vendangés à parfaite maturité, ce jus conserve la pureté aromatique de notre cépage muscadelle. La fine effervescence vient souligner sa fraîcheur et son éclat.

Au-delà de son goût, c'est **une vraie boisson de partage** : pour les enfants, pour ceux qui ne boivent pas d'alcool, pour les moments de convivialité où l'on veut garder l'esprit léger.

Faire du jus pétillant, c'est aussi **affirmer que la qualité commence à la vigne.** Même sans fermentation, l'exigence reste la même : le respect du fruit !



Un air de fête
*Une célébration pétillante
de la Muscadelle*



Une famille de jardiniers depuis 1901

En 1901, année de création de notre vignoble, notre famille n'était pas vigneronne. Elle était jardinière.

Bien avant les rangs de vigne, il y avait des allées, des massifs, des arbres fruitiers, des sols que l'on préparait à la main. Être jardinier, ce n'est pas seulement cultiver : c'est observer, comprendre les cycles, respecter le vivant, travailler avec patience et humilité. **Cet héritage façonne encore aujourd'hui notre manière de cultiver la vigne sur nos parcelles** : nous les voyons comme des jardins à l'échelle du paysage. Chaque haie, chaque couvert végétal, chaque zone préservée participe à un équilibre global, et l'agriculture biologique est la continuité naturelle de notre histoire.

" Prendre soin d'un jardin, c'est accepter que tout soit lié : le sol, l'eau, les insectes, la plante. Ici, la vigne ne fait pas exception."



Agenda du château

Retrouvons-nous autour de moments conviviaux

Vendredi 27 Mars
Soirée Jazz, Wine & Pizz'
avec Confit de Swing et les pizzas de Felicita. Venez swinguer et vous régaler !

Lundi de Pentecôte
25 Mai
Rando gourmande dans les vignes

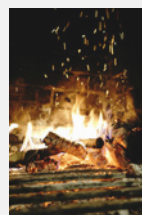


Juillet & Août
Les Apéros du Château dans notre patio

Venez trinquer au Château avec un food-truck invité – dates à confirmer sur nos réseaux sociaux !

Vendredi 30 octobre
Soirée Gerbaude
Une belle soirée sous le signe de la convivialité pour fêter la fin des vendanges.

Vendredi 4 décembre
Soirée cosy au coin du feu
pour fêter tous les rouges de la gamme



Décembre
Nombreuses animations en boutique
Restez connectés (mails ou réseaux sociaux) pour suivre notre programme.



POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

Contactez-nous au
05 57 24 51 02 ou sur
laboutique@lestrille.com

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 (33)
Illustrations : Château Lestrille, mysweetmadeleine, istockimages

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 encourager. Merci ♥.



CHÂTEAU LESTRILLE / 15 ROUTE DE CRÉON 33750 SAINT-GERMAIN DU PUCH
TÉL. 05 57 24 51 02 / WWW.LESTRILLE.COM