

La Gazette

n° 25 - mars 2017

Lestrille

Estelle Roumage - viticultrice - Bordeaux



le bloc note d'Estelle

CONFUSION SEXUELLE

« **A**u risque de vous décevoir, il ne s'agit pas d'un édito très glamour, mais d'une méthode naturelle de lutte contre les vers de la grappe !



Le principe de la confusion sexuelle est de saturer artificiellement l'atmosphère du vignoble en phéromones (substances naturellement émises par les insectes femelles pour attirer les mâles et donc assurer la reproduction), ce qui va empêcher les mâles de localiser les femelles ; il n'y a donc pas

d'accouplement ni de pontes possibles.

Pas de ponte, donc pas d'œufs, pas de vers, et au final pas de pourriture dans les raisins.

Cette méthode, pour être efficace, doit être mise en place sur des îlots d'au moins 10 hectares. Nous démarrerons en 2017 avec un premier essai sur notre parcelle de Piquetuile, et pour les années à venir nous tenterons de convaincre nos voisins du bien-fondé de cette pratique pour l'étendre à une surface plus importante. Un geste de plus pour notre environnement ! »



L'Agenda

Mercredi 22 février

à Lestrille Atelier crêpes pour les enfants, accompagnées de gelée de raisin de Lestrille.

Vendredi 10 mars

à Lestrille Soirée autour des vins blancs de Lestrille.

19-21 mars

Prowein à Düsseldorf en Allemagne.

26-27 mars

Journées portes ouvertes de notre importateur belge la Maison Leroy Prévot.

7-9 avril

Les Epicuriales à Bernwiller en Alsace.



Vendredi 14 avril

à Lestrille En prévision de Pâques, soirée vins et chocolats à Lestrille.

Lundi 5 juin

à Lestrille Randonnée pique-nique dans les vignes.

Vendredi 30 juin

à Lestrille Soirée Guinguette pour fêter l'été.



En direct du chai

VOICI VENU LE TEMPS... DES ASSEMBLAGES



Je vous l'avais écrit en octobre 2015, et nos espoirs n'ont pas été déçus après un an et demi d'élevage : les rouges millésime 2015 seront exceptionnels. A la fois puissants, structurés, avec des tanins mûrs qui leur permettront de se bonifier en vieillissant, ils promettent de très beaux moments.

Nous peaufinons actuellement l'assemblage et croyez-moi, ce n'est ni une science exacte, ni un

moment qui pardonne la moindre erreur ! Nous prenons donc notre temps pour choisir au pourcent près les cuves ou les barriques qui entreront dans chaque bouteille. Exercice délicat mais tellement gratifiant, car c'est l'aboutissement de deux ans et demi de travail, de la taille jusqu'à la mise en bouteilles.

Le millésime 2015 sera disponible à partir d'avril.



LESTRILLE ET LES ÉTOILÉS

Nous avons la chance et le grand honneur d'être à la carte des vins des deux restaurants deux étoiles Michelin de Bordeaux (Le Grand Hôtel et La Grande Maison).

Une chance qui nous ravit et nous rend fiers du travail que l'équipe accomplit tout au long de l'année, à la recherche de ces mille détails qui feront la différence.

Cependant, n'ayez pas d'inquiétude : si nous avons la tête dans les étoiles, nous gardons les pieds sur terre et bien ancrés dans notre terroir. Pour preuve, le prix des vins sélectionnés, à 5,90€ la bouteille...

Un tout nouveau tarif

Nous l'avons voulu à la fois plus clair et plus détaillé : j'espère qu'il vous plaît !

Ce nouveau format nous a permis d'expliquer un peu plus chaque vin, de suggérer des associations avec des mets et d'inclure quelques citations de presse.

C'est aussi l'occasion de rassembler les bons de commande bouteilles et bibe : le prix des bibe ne varie plus en fonction des quantités, en revanche ils entrent en compte dans le calcul de la remise quantitative.

N'hésitez pas à nous faire part de vos suggestions, nous sommes en permanence à la recherche d'améliorations, et vos idées seront toujours les bienvenues.





En direct de la Boutique

C'est la toute nouvelle collection de Lestrille, une déclinaison de vins fruités, charmeurs et d'un rapport qualité/prix/plaisir imbattable, que nous avons appelée Petite Lestrille.

UNE RÉVOLUTION EN BIBS

Petite par la taille... mais pas par la qualité : imaginée dès l'arrivée des raisins dans le chai, nous avons cherché à extraire tout le fruité et le charnu de nos plus jeunes vignes. Des assemblages en appellation Bordeaux, pensés pour être appréciés lors de moments conviviaux.

Petite par la taille... mais pas par la malice : l'emballage de 3



litres, plein de vie, est complété d'un suremballage par deux bibs, qui permet une livraison sans dommages et une présentation impeccable. Et ce petit format est idéal à placer sur une étagère, dans un frigo...

Du coup, nos Bibs Petite Lestrille s'exposent sans complexe à table et font parler d'eux : à partager sans attendre !



En direct de la Boutique

2 x 75 CL = 1,5 L = 1 MAGNUM

C'est un format qui a la côte : à la fois festif et élégant, nous le proposons en rouge en Château Lestrille Capmartin, mais aussi en Secret de Lestrille à partir du millésime 2015. Et puis... nous nous sommes laissés tenter par le magnum en rosé mais chut ! Nous n'avons mis en bouteilles qu'une toute petite quantité que nous réservons aux clients de la boutique et sur demande uniquement par expédition.

Son (petit) prix ? 12,90€ le magnum !



Une boîte de pois chiches ♦ Huile d'olive ♦ Pâte de sésame ♦ Une gousse d'ail ♦ Sel ♦ Cumin ♦ Et un Bib

LES COPAINS DÉBARQUENT, SORTEZ VOS BIBS !

Chouette, les copains débarquent à l'improviste !
Attrapez une boîte de pois chiches et en moins de deux minutes, l'apéro est prêt.

Vous avez dans votre placard une boîte de pois chiches, de l'huile d'olive, de la pâte de sésame, une gousse d'ail, du cumin, du sel... Mixez l'ensemble après avoir égoutté les pois chiches, c'est prêt. Si



vous voulez donner un petit goût du Sud-Ouest à cet apéritif, remplacez le cumin par du piment d'Espelette. En accompagnement, pas de chichis : sortez un Bib de rosé du frigo, et bib bib bib... hurra !



JOUEZ AVEC LESTRILLE : LA PHOTO MYSTÈRE

Quel rapport entre cette photo et Lestrille ?

Les 5 premières personnes à répondre correctement recevront un magnum de Château Lestrille Capmartin 2012.

Pour jouer : contact@lestrille.com ou 05 57 24 51 02 ou sur place.

La Gazette

La Gazette est éditée par E. Roumage
Château Lestrille - 15, route de Créon - 33750 Saint-Germain-du-Puch.
Tél. 05 57 24 51 02 - www.lestrille.com