



La feuille de vigne

n° 14
novembre 2013

Chers amis du Château d'Esther,

Après plusieurs années de mise en place de la biodiversité et de travail du sol, la résistance naturelle de notre vigne s'établit en profondeur.

Notre travail du sol, en luttant contre la compaction favorise le développement de la racine et stimule l'activité biologique du sol : micro-organismes, arthropodes, lombrics, ...jouent leur part dans la lutte naturelle contre les maladies. Cette bonne tenue est d'autant plus notable que la météo de cette saison a été particulièrement perturbée.

Notre récolte 2013 est qualitativement très satisfaisante, avec la particulière réussite du Cabernet grand amateur d'humidité du sol.

Cette réussite ne peut que renforcer notre volonté d'entretenir et développer notre démarche.

Les viticulteurs en formation chez nous, ont admiré l'exceptionnel bon état sanitaire de la vigne.

Cela a été possible grâce aux jeunes stagiaires, venus nous seconder, leur aide a été précieuse lors des travaux de vendange verte et d'effeuillage. Nous les remercions aussi pour la bonne humeur qu'ils ont apportée au Château et pour la qualité de la vendange 2013.

Nous avons aussi accueilli au domaine un bœuf prénommé *Bôvin*. Il contribue à enrichir le milieu par sa flore et tond l'herbe entre les rangs de vigne.

A un mois des fêtes de fin d'année, pour vos menus et vos cadeaux de fêtes, nous vous recommandons tout particulièrement nos millésimes :

Le Rouge 2007 : il a poursuivi sa moisson de médailles avec une médaille d'or au Challenge International du Vin. C'est un vin charpenté, fruité (note finale de fruits noirs), à consommer notamment avec des plats raffinés.

Le Rouge 2009 : un vin ample, doté de tanins fondus, il développe une belle finale sur les fruits : mûre, groseille, à consommer par exemple avec des mets de caractère.

Ce millésime est également disponible en bouteilles Magnum (1,5 l), cachetés à la cire, en coffret cadeau.

Le Rouge 2011, Cuvée Rébecca, spéciale Vieilles Vignes : un vin remarquable par la délicatesse de ses tanins sur des arômes de fruit confit, qui exaltera vos menus gourmands.

Il est préférable de patienter environ un an avant de le déguster.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà à chacune et à chacun de très Joyeuses Fêtes de fin d'Année accompagnées de très bons mets et d'aussi bons vins.

Thomas Fabian

Livraison d'hiver

Pour la région parisienne, une livraison sera assurée fin décembre.

Pour les régions Bourgogne, Rhône, contactez-nous pour avoir les coordonnées de nos dépositaires.

Livraison de printemps

Nous serons présents à la Foire aux vins de Rouvray (Côte d'Or) le jeudi de l'Ascension.

Notre livraison de printemps en région parisienne est prévue fin mai.

Château d'Esther
.37, chemin du Caderot
33450 Saint-Loubès
05 56 68 69 35
chateau_esther@hotmail.com
www.chateaudesther.com