



La feuille de vigne

n°15
novembre 2014

Chers amis du Château d'Esther,

Nous arrivons au terme d'une saison à météo très perturbée et nos inquiétudes ont duré jusqu'à l'installation d'un magnifique automne. Si la quantité de la vendange 2014 est à la baisse, la qualité est vraiment surprenante par sa maturité. Le « jeune vin » 2014 présente déjà une couleur intense, des tanins fondus et une belle matière.

En complément de notre démarche biologique, nous nous sommes engagés vers la biodynamie : méthode inspirée de Rudolf Steiner, qui est, avant tout, un travail de soin de la terre. Il s'agit d'en assurer l'équilibre et de créer des conditions de vie harmonieuses entre terre, plante et environnement.

Cette méthode renforce et approfondit notre travail des douze dernières années, notamment sur l'intensité de la vie microbienne de nos sols, la profondeur et la densité de l'enracinement de nos pieds de vigne, un meilleur développement des feuilles.

Le raisin bénéficie d'un meilleur état sanitaire et d'une meilleure maturité.

Le vin développe une meilleure complexité aromatique, une fraîcheur et une minéralité accrues

Le certificat Demeter agriculture biodynamique, complète depuis 2013, notre certification Vin Biologique.

Pour suivre les événements et les nouveautés au Château, nous vous engageons à consulter la page Actualités de notre site : www.chateaudesther.com

Pour les fêtes de fin d'année, nous vous proposons trois millésimes :

Le millésime 2009, remarquable par son équilibre et sa rondeur, à notes de fruits noirs et épices

Le millésime 2011, belle attaque en bouche, belle structure et des tanins qui commencent à se fondre.

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

Le millésime 2011, cuvée Rebecca, issu de nos vieilles vignes. Il a été élevé dix mois dans des barriques de chêne à grain fin, régulièrement soutirées, ses tanins sont délicats, très fondus, sur des arômes de fruits confits

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