



Maison Léda

CATALOGUE 2023



Chers clients,

Après une année 2021 que chacun aura constaté comme hors normes en tous points de vues, nous avons terminé 2022 par une belle satisfaction avec un chiffre d'affaires en hausse de 16% par rapport à 2019, dernière année de référence « normale ». Remercions ici toutes les Maisons qui nous confient leurs vins et spiritueux en distribution, remercions-les pour leur partenariat franc et fidèle qui nous permet de continuer à mettre en œuvre notre distribution sélective, exclusivement dédiée au secteur traditionnel.

Un grand merci à vous également, Chers clients, restaurateurs, barmen et cavistes. Merci pour la confiance que vous nous accordez année après année en élargissant la place dédiée à nos vins et eaux-de-vie sur vos cartes et vos étagères au fil de l'accroissement de notre gamme.

Chaque jour, nous lisons ou entendons les difficultés que connaissent un certain nombre de vignerons bordelais. Mais d'autres, assez nombreux, continuent de vivre une belle histoire, convertissent leurs vignobles dans des pratiques exemplaires, innovent dans l'élaboration de leurs vins vers des profils aromatiques plus gourmands, dotés d'une grande buvabilité, avec d'excellents rapports qualité-prix. Si nos ventes ont encore progressé cette année c'est probablement parce-que Haut Selve, Le Bonnat, Loumelat, Lanbersac et Carteau s'inscrivent pleinement et depuis longtemps dans cette deuxième catégorie en séduisant toujours de nombreux consommateurs et amateurs.

Quant à nos vins de Peyros, fiers de leur origine du Piémont Pyrénéen, ils méritaient à l'instar de leur profil aromatique que nous donnions plus de couleur à leurs étiquettes. Le succès est bien là ! Tout au long de l'année vous nous l'avez dit, les vins se démarquent nettement des classiques de l'appellation avec plus de rondeur, des fruités éclatants et un équilibre bien trouvé entre tradition et modernité.

Côté spiritueux, avec Laubade, Groult et Pasquet, l'année restera marquée par la performance majeure de nos trois « vieilles » appellations. Parallèlement, notre choix affirmé de ne proposer que des spiritueux de terroir est renforcé et nous pousse cette année à ajouter à notre offre un whiskey irlandais (seule IGP whisky européenne qui manquait à notre portefeuille) et un rhum pure canne et « single estate » de l'île Maurice. A vos palais pour vite les déguster !

Enfin, en 2023, nous devons tous faire preuve d'un peu plus de patience avant de découvrir en 2024 les single malts d'Ardhnae et en 2025 les whiskies Milhoc dont l'élaboration a commencé en 2021 à Laubade. N'hésitez pas à en suivre les actualités en vous abonnant à leurs réseaux sociaux.

Bien à vous tous,

Arnaud Lesgourgues

SPIRITUEUX

BAS ARMAGNACS

Château de Laubade 14

WHISKIES FRANÇAIS

Distillerie Hepp 40

Distillerie Naguelann 48

WHISKEYS IRLANDAIS

Distillerie Blackwater 58

WHISKIES ÉCOSSAIS

Famille Parker 66

Famille Hunter Laing 70

RHUMS MAURICIENS

Distillerie Oxenham 100

CALVADOS

Calvados Groult 106

COGNACS

Cognacs Pasquet 120

EAUX-DE-VIE 128

APÉRITIF / MIXOLOGIE 130

COCKTAILS 134

VINS

SOLS DES GRAVES

Château Haut Selve 141

Château le Bonnat 148

SOLS ARGILLO CALCAIRES

Château Loumelat 153

Château Carteau 158

Château Lanbersac 162

Château Peyros 167





MAISON LÉDA

« Tout a commencé lorsque notre grand-père Maurice a fait l'acquisition du Château de Laubade dans le Bas Armagnac. C'est un coup de cœur ! Il sait déjà que tout est rassemblé pour créer de grands armagnacs : une histoire, un terroir, un savoir-faire. »

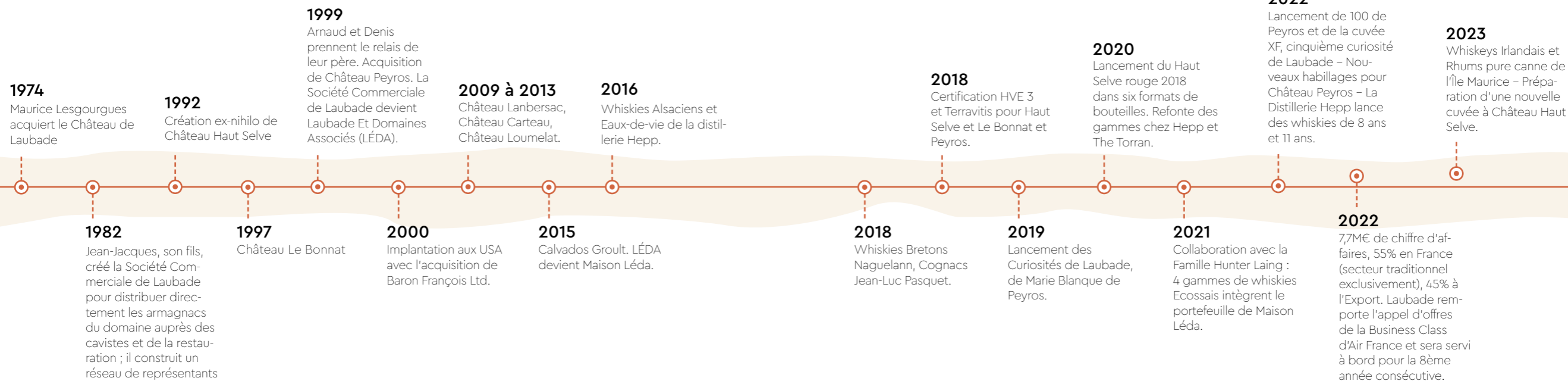
Arnaud, Denis et Jeanne Lesgourgues

NOTRE HISTOIRE A COMMENCÉ IL Y A PRESQUE 50 ANS

Quarante-cinq ans après, Laubade est toujours le repère de la famille Lesgourgues aux origines gasconnes affirmées. Un enracinement qui se renforce avec l'acquisition de Château Peyros à Madiran. Le domaine bouscule depuis quelques années la hiérarchie de l'appellation.



Denis, Jeanne et Arnaud LESGOURGUES.





SPIRITUEUX

Quoi de neuf ? Beaucoup de vieux en fait ! Mais pas que...

Distiller et vendre des spiritueux n'en finit plus d'être l'alpha et l'oméga de ce qu'il faut faire pour réussir dans notre filière, sur le réseau traditionnel, et notamment auprès des cavistes. Les pionniers ont commencé il y a plus de 40 ans, comme la Famille Lesgourgues et Maison Léda. D'autres n'en finissent plus de prendre en marche un train parti depuis bien longtemps.

Du coup, vous, nos clients, faites face à une offre pléthorique, totalement atomisée, où le meilleur côtoie l'approximatif voire le pas bon, où le juste prix fait face à du franchement trop cher pour ce que c'est. Alors comment s'y retrouver, ne pas acheter des spiritueux bien marketés et bien vendus mais qui finissent inmanquablement par prendre la poussière sur les rayons ? Et s'il suffisait de faire preuve de bon sens et se rappeler de deux vérités absolues que certains voudraient bien oublier ?

Première vérité, dans les alcools bruns, il y a trois règles secrètes : le vieillissement, le vieillissement et... le vieillissement. Rien ne remplace les qualités qu'il procure, pas même des élevages et des finitions baroques ou sucrillons, pas même des degrés d'embouteillage totalement inadaptés, pas même des discours mainstream où la craftitude absolue excuserait une qualité très approximative. Alors évidemment, attendre plus de trois ans avant de vendre une bouteille ou laisser vieillir la plus grande partie de son stock demande des moyens, une vision à long terme forcément générationnelle.

Si ce n'est pas le cas de beaucoup trop de producteurs actuels de spiritueux, c'est le cas de nos producteurs et d'abord du **Château de Laubade**. Rappelez-vous, 8 ans de patience avant de vendre la première bouteille en 1982. Une patience encore et toujours car cette année les millésimes décimaux (1973, 1963, 1983, 1993, 2003, 1953, 1943) et d'autres nombreux vieux millésimes sont en ordre de bataille pour faire plaisir à tous nos clients.

Une patience qui anime **Yannick Hepp** qui vient de lancer **des single malts de 8 ans et 11 ans** en attendant plus.

Qui anime **Lenaïg Lemaître** et **Naguelann** qui a limité pendant des mois ses commercialisations pour revenir dès cette année avec des whiskies Bretons plus vieux et plus nombreux.

Qui anime la **Famille Groult** qui possède le plus important stock de vieux Calvados existant. Des mer-

veilles que nous allons commencer à découvrir avec des fûts uniques de 18 ans, 21 ans et 25 ans.

Qui anime **Jean et Amy Pasquet** qui viennent de doubler la surface de leurs chais de vieillissement pour continuer à mettre dans la gamme Organic des Cognacs bien plus âgés que l'étiquette ne le laisse penser.

Qui anime enfin la **Famille Hunter Laing** qui va attendre une année de plus pour lancer le 1er avril 2024 la cuvée inaugurale de sa Distillerie d'Islay Ardnahoe alors qu'elle aurait pu légalement le faire dès octobre 2022.

Seconde vérité, tout n'est pas possible ni permis dans la production des spiritueux, ce n'est pas le bazar d'une assemblée. Des Appellations d'Origine Contrôlée et des Indications Géographiques (IG) Protégées existent, ou se mettent en place. Elles permettent de protéger et d'informer le consommateur, elles sont un premier gage de qualité.

L'Europe des Whiskies comporte quatre IG, nous en avons trois au portefeuille (**Alsace, Bretagne, Ecosse**). Avec l'arrivée des **Whiskies Irlandais** de la **Distillerie Blackwater** que nous intégrons cette année et que vous découvrirez dans les pages qui suivent, nous sommes au complet. Cette collaboration nouvelle nous réjouit, est pleine de perspectives et concrétise nos recherches.

Des recherches également menées vers les **Rhums agricoles** qui nous ont amenées dans l'Océan Indien, sur l'île Maurice, où le label CERTIFIED RUM OF MAURITIUS préfigure la mise en place d'une réglementation stricte. Nous y avons rencontré la **Famille Oxenham** qui distille de la canne fraîche d'une seule plantation depuis près de 12 ans. Leurs Rhums, également présentés dans les pages qui suivent, constituent une nouveauté majeure dans le paysage des Rhums agricoles pure canne.

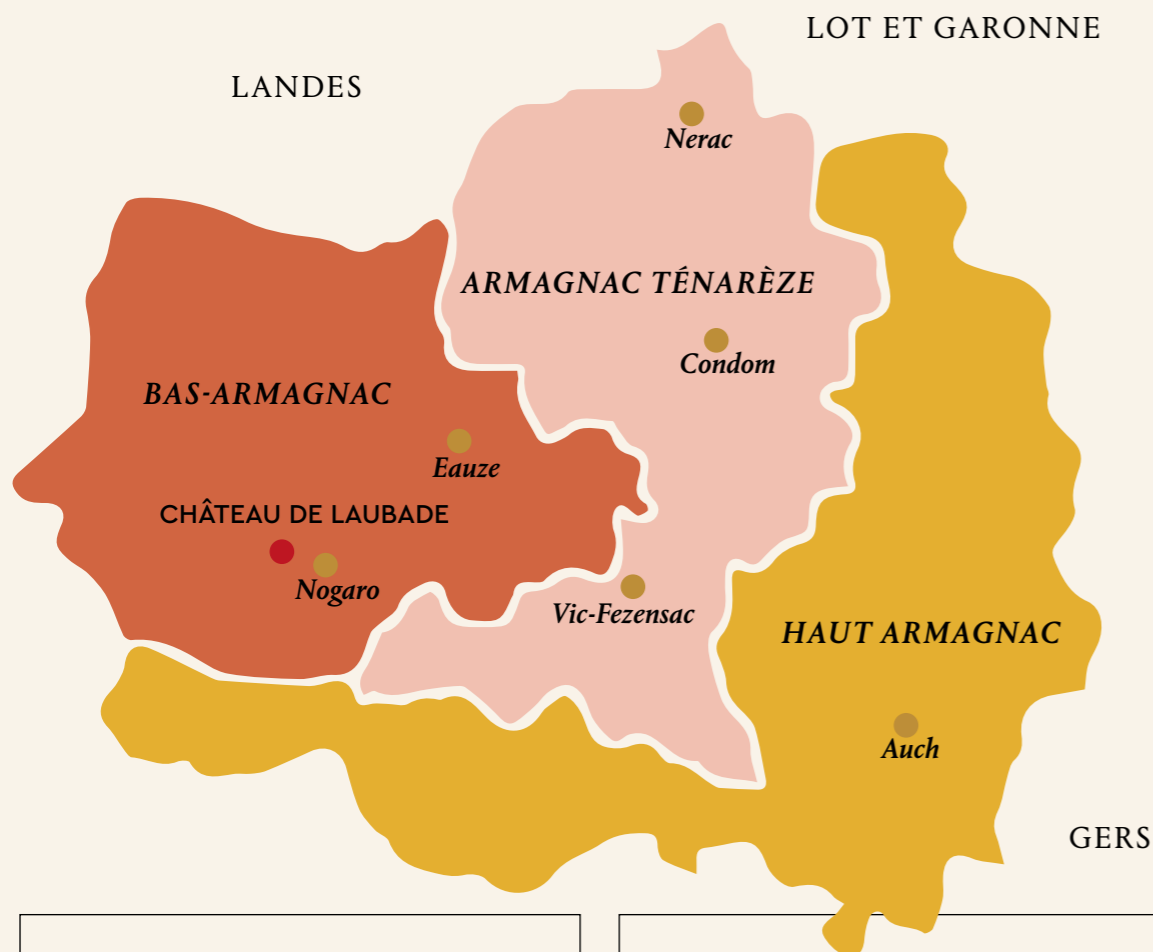
Forts de ces deux vérités qui doivent certainement être aussi les vôtres et de ces deux nouvelles collaborations dont nos représentants seront les ambassadeurs auprès de vous, nous abordons 2023 avec confiance.

Une année 2023 avec pas mal de nouveautés en attendant celles déjà annoncées de 2024.

Alors à bientôt, sur le terrain, pour découvrir et partager tout cela !

BAS ARMAGNAC

L'eau-de-vie aux cent millésimes



10 cépages autorisés

Baco, Ugni-blanc, Folle Blanche, Colombar, Plant de Graisse, Meslier Saint François, Clairette de Gascogne, Jurançon, Mauzac blanc et Mauzac rosé

3 terroirs

Bas Armagnac (le plus réputé) à l'Ouest, l'**Armagnac-Ténarèze** au centre et au Nord, le **Haut Armagnac** à l'Est (seulement 3% de l'encépagement total de l'Armagnac)

2 300 ha

dédiés à la production d'Armagnacs (79000 ha au Cognac)

3 millions

de bouteilles seulement en production annuelle dont 40% commercialisées en France

3 départements

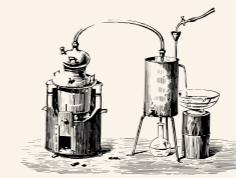
Landes, Gers, Lot-et-Garonne

L'ARMAGNAC EN QUELQUES DATES ET CHIFFRES



1310

Premiers témoignages de son existence par Maître Vital Dufour évoquant l'«aygue ardente»



1818

Dépôt du brevet d'invention de l'alambic continu armagnacais



1909

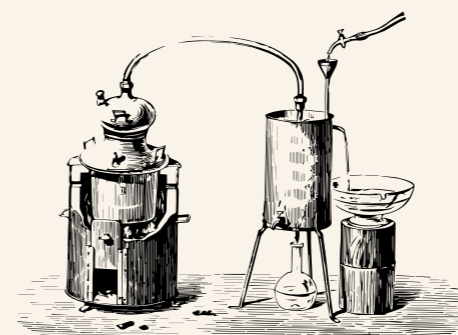
Délimitation de la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions



1936

Décret d'Appellation d'Origine Contrôlée Armagnac

L'ALAMBIC CONTINU ARMAGNACAIS



- 90% de la production totale
- Quinze plateaux dont deux au plus pour la concentration
- Capacité des chaudières : 40 hl maximum
- Production quotidienne d'alcool pur : 40 hl par alambic
- Degrés en sortie d'alambic : entre 52° et 72° (plus traditionnellement entre 56° et 62°).

L'ARMAGNAC ET LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le Baco, cépage emblématique de l'appellation, est naturellement très peu sensible au mildiou ou à l'oïdium. Cette qualité permet aux vignerons de réduire de moitié les traitements phytosanitaires sur le Baco par rapport à une démarche de lutte raisonnée sur l'Ugni blanc par exemple.

L'alambic continu Armagnacais utilise 4 à 5 fois moins de gaz propane que la même quantité d'Armagnac produite par un alambic double-chauffe avec une réduction proportionnelle des émissions de gaz à effet de serre.

Il utilise le vin et non pas l'eau pour refroidir les vapeurs, ainsi il n'y a aucun gaspillage

d'eau ou aucune énergie pour refroidir et recycler cette eau.

20 à 30 % de la production d'Armagnac est assurée par des alambics ambulants ou de petits propriétaires qui utilisent une énergie renouvelable, le bois, comme combustible pour la distillation.

Usage majoritaire de chênes noirs de Gascogne pour les merrains des futurs fûts : empreinte carbone limitée, maintien d'une économie sylvicole dans les immenses forêts à proximité.

Château de Laubade

Il n'a fallu que 30 ans à la Famille Lesgourgues pour installer le Château de Laubade au sommet de la hiérarchie des Bas Armagnacs



Mise au norme ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) sous le contrôle de la DREAL (Direction Régionale de l'Environnement et Aménagement du Territoire). Elle vise à éviter tout rejet dans la nature d'eaux-de-vie en combustion suite à un éventuel incendie dans les chais.

Anticipation du moratoire sur le glyphosate depuis 2019. En 2021, malgré le gel, désherbage 100% mécaniquement de 15 hectares sur 80 en production, avec augmentation de cette part en 2022 et 2023 pour viser la sortie totale. Engrais vert de type méteil comme utilisé en AB.

Les Clefs de l'Excellence et de l'Indépendance

103 hectares de vignes

dédiées exclusivement à la production d'Armagnac : le Château de Laubade ne produit pas de vins de Gascogne.

45% d'encépagement

en Baco, cépage qui structure les Armagnacs et leur permet de défier les décennies.

5/10 cépages de l'AOC (le Plant de Graisse en plus des « quatre classiques ») cépages de l'AOC

sont plantés sur la propriété pour constituer un patrimoine ampélographique unique

Période de distillation courte

à la fin de l'automne pour préserver la fraîcheur des vins.

8 chais

avec des expositions différentes permettant de jouer sur l'hygrométrie (chais humides ou semi-secs).

15 années de stock

80 hectolitres par ha

de rendement global au vignoble, pour 120 hectolitres autorisés.

Alambic armagnacais

à colonne « courte » (fabrication SOFAC Condom) à demeure avec une capacité de 20 hectolitres par jour d'AP pour préserver finesse et fraîcheur.

Réduction lente

et naturelle durant l'élevage, assemblages pouvant durer des années.

Distillation cépage par cépage

Du VSOP à l'Extra Single-Estate, toutes les cuvées non millésimés sont 100% maison, de la vigne à la mise en bouteille.

2 200 fûts en élevage

1870

La propriété de Laubade est créée par la famille de Marie-Rose Vidal, épouse de Joseph Noulens

Années Folles

Devenue une ferme pilote en termes d'agronomie et de recherche scientifique, la propriété rayonne à travers la France.

1974

Maurice Lesgourgues découvre les lieux et l'état de relatif abandon de la propriété. Première distillation.

1980

1ère fumure exclusivement organique pour préserver la singularité du terroir.

1902

Après le phylloxéra, Joseph Noulens, grand homme politique gersois, ancien ambassadeur de France en Russie, reconstruit le Château de Laubade.

Après-guerre

Joseph Noulens, décédé sans descendants, laisse le Château de Laubade sans réels projets ; après les années folles, les années molles commencent.

1978

Application de la lutte raisonnée pour les traitements du vignoble.

1982

Premières ventes (d'un XO) sous la marque Château de Laubade.

1985

Fabrication sur place des premiers fûts de 420 litres à partir des merrains de chênes noirs pédonculés de Gascogne sélectionnés par la propriété.

1995

Plantation d'une chêneraie de 15 ha

2008

Première certification ISO 9001

2007

L'Intemporel N°5 est le 1er Armagnac élu World Best Brandy au concours de San Francisco.

2010

Première distinction de World Class Distillery, obtenue chaque année depuis

2015

Obtention du label d'Etat Entreprise du Patrimoine Vivant.

2019

Lancement d'une nouvelle gamme, les Curiosités de Laubade.

2021

Titre de Spiritueux de l'année par la RVF

2022

Mise aux normes IPCE (Installation classée pour la Protection de l'Environnement).

Les Classiques

Gamme de quatre bas armagnacs reflétant l'expression du terroir, l'art de l'assemblage (le mariage de cuvées sera supérieur à la somme des qualités de chacune), la maîtrise des élevages prolongés. Leur vieillissement est au moins deux fois supérieur à celui requis par l'appellation ! Des cuvées disponibles en bouteille ronde ou dans des carafes au style régulièrement renouvelé.

Les Hédonistes

Douze millésimes « bruts de fût » (degré après évaporation naturelle) triés sur le volet. La quintessence de Laubade. **Le fameux assemblage Intemporel N°5** auréolé dès sa création en 2007 du titre « Best Brandy of the World » à San Francisco. Production en quantité très limitée.

Les Millésimes

Une Renaissance au Château de Laubade au début des années 80. Cuvées issues d'une seule année de récolte et de distillation. 80 millésimes différents, le plus vieux datant de 1888. Commercialisation après 15 ans minimum de vieillissement en fûts de chêne de Gascogne.

Les Curiosités de Laubade

3 finitions hors normes. Des cuvées très confidentielles (toutes numérotées) issues du Domaine avec un ajustement du degré d'alcool spécifique/proprie à chaque style recherché. réduites spécifiquement.

LES CURIOSITÉS DE LAUBADE

Ces Bas Armagnacs sont le fruit du patient travail de dégustation de Denis Lesgourgues et de François Laura, directeur du Château de Laubade. Produites en série limitée et issues bien entendu de raisins de la propriété, ces Curiosités illustrent la tradition d'innovation et d'audace du Château de Laubade. Les cuvées ont été mises en bouteille sans filtration à froid à des degrés alcooliques différents.

XF bas armagnac



GRILLÉ

FRUITS ROUGES

ÉPICES

TOASTÉ

Élaboration

Le XF est issu à 100% du lot 4181, un Ugni Blanc logé dans le chai N°4 de la propriété. Ce Bas Armagnac, entonné à l'automne 2015, n'a jamais fait l'objet d'un assemblage. Le Maître de chai de l'époque, François Lasportes, avec la famille Lesgourgues, a souhaité expérimenter les élevages dans des fûts à chauffes différenciées. Traditionnellement, le Château de Laubade privilégie les chauffes dites « moyennes ». Le XF possède donc la particularité d'avoir vieilli dans un fût à chauffe Extra Forte. Les douelles qui composent ce fût proviennent exclusivement de chêne « pédonculé » à gros grain de la zone sud Gers/Hautes-Pyrénées. Celles-ci avaient été naturellement séchées à la propriété pendant 42 mois avant que la tonnellerie partenaire Doreau ne les assemble pour constituer ce fût unique d'élevage. L'ajustement de l'alcool s'est fait progressivement en plusieurs phases, afin de cibler le degré idéal de dégustation de cette eau-de-vie rarissime. Mise en bouteille et en marché de la deuxième barrique du même lot mère.

NOTRE AVIS

Cette nouvelle Curiosité de Laubade est très différente de ses grandes sœurs, mais comme elles, elle se déguste avec une facilité déconcertante pour une chauffe extra forte.

Du grand art. A boire avec un homme extra fort, et le Gers ne manque pas de troisièmes lignes.

ALCOOL 43% VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI
BOUTEILLE NUMÉROTÉE DE 1 À 943. SÉRIE LIMITÉE

L'Enchanteur

eau-de-vie de vin



AGRUMES

FRUITS CONFITS

SUAVE

UN RÉGAL

Élaboration

Raisins de la propriété issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2010. Distillation en alambic armagnacais à colonne en continu à 58%. Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430 litres pendant 9 ans. Entonnage du lot dans une barrique de chêne français du Château Doisy Daëne ayant contenu le Grand Vin de Sauternes de l'année 2019. Affinage de 8 mois dans cette barrique.

ALCOOL 45.2% VOL. 50 CL.
AVEC ÉTUI. BOUTEILLE NUMÉROTÉE
(562 BT) - SÉRIE LIMITÉE

★ NOTRE AVIS

L'Enchanteur célèbre l'amitié qui lie les familles Lesgourgues (Laubade) et Dubourdieu (Doisy Daëne), et leurs savoir-faire d'excellence dans leurs terroirs. L'enchantement commence près de l'Adour, où naît l'eau-de-vie gasconne et se termine au Ciron, cours d'eau responsable du botrytis à Sauternes.

Nous ne sommes pas les seuls pour qui cette cuvée sera un gros coup de cœur.

A déguster seul, ou en accompagnement d'une tarte à l'abricot.

L'Agricole

bas armagnac



VANILLE

FRUITS FRAIS

SOYEUX

EXOTIQUE

Élaboration

Assemblage Baco et Ugni Blanc récoltés, vinifiés et distillés à l'automne 2011. Vieillessement de 8 ans en fûts de chêne de Gascogne de 430 l puis finition de 6 mois en fûts de rhums agricoles. Tirage numéro 2.

ALCOOL 41% VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.
BOUTEILLE NUMÉROTÉE
SÉRIE LIMITÉE.

★ NOTRE AVIS

Esprits aventuriers, L'Agricole est fait pour vous !

L'amateur de bas armagnacs racés et présentant la douceur de la vanille et de l'épice, sera séduit par l'alchimie et la force maîtrisée, proposées par cette création de Laubade.

L'Agricole séduira un large public, en apéritif comme en digestif.



LES CLASSIQUES

Raisins issus exclusivement de la propriété.
Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage.

Traçabilité totale durant le vieillissement.

VSOP bas armagnac



Carafe Esprit – 50cl



Pot Gascon – 2,5l



Carafe Eclat – 70cl



Carafe Athos – 70cl

PÂTISSERIES

FRUITÉ

BOISÉ

ÉLÉGANT

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris en 2019
Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2018
Médaille d'Or au New York International Spirits Competition en 2014

Élaboration

Élevage entre 6 à 12 ans, cépage par cépage et millésime par millésime. Ugni Blanc et Folle Blanche majoritaires.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. EXISTE ÉGALEMENT EN MAGNUM, POT GASCON (2.5 L), EN CARAFES DE 50 CL (ESPRIT) OU DE 70 CL (ECLAT ET ATHOS).

★ NOTRE AVIS

Cuvée « plaisir » en digestif pour les débutants ou en apéritif pour tous. Avec un fromage frais caillé sucré au miel, des fraises gariguettes, suivis d'un café léger.

Un fondamental, à offrir dans plusieurs formats.

Intemporel 12 ans

bas armagnac



Carafe Aramis – 70 cl

FRUITS CONFITS

ÉPICES

VANILLE

CLASSIQUE

Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2010 & 2016
Médaille d'Argent à l'International Wine and Spirit Competition en 2015
Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris en 2009

Élaboration

Assemblage de plus de 15 eaux-de-vie différentes dont la plus jeune a 12 ans et dont certaines proviennent de réserves très anciennes. Baco largement majoritaire complété par Colombard, Ugni Blanc et Folle Blanche.

ALCOOL, 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. EXISTE ÉGALEMENT EN MAGNUM, POT GASCON (2.5 L), EN FONTAINES (3 OU 6 LITRES) CARAFE DE 70 CL (ARAMIS)

★ NOTRE AVIS

À déguster en conclusion d'un dîner. Accompagne un roquefort, une tourtière et les pommes au four.

Cuvée très gourmande qui rencontre un beau succès en restauration où elle constitue une valeur très sûre et chez les cavistes avec ses belles carafes.

XO

bas armagnac



Carafe Diamant – 70 cl

RICHE

CACAO

ÉCORCE D'ORANGE

INCONTOURNABLE



Pot Gascon – 2,5 l

Médaille d'Or à l'International Wine and Spirit Competition en 2018
Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2016
Double Médaille d'Or au New York International Spirits Competition en 2013
 93/100 au Wine Enthusiast en 2012
Double Médaille d'Or au San Francisco World Spirits Competition en 2012

Élaboration

Élevage entre 15 et 25 ans, cépage par cépage et millésime par millésime, avec une dominante d'Ugni Blanc et de Colombard.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. EXISTE ÉGALEMENT EN POT GASCON (2.5 L), EN CARAFE DIAMANT DE 70 CL AVEC DEUX QUALITÉS D'ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

À savourer en digestif entre amis ou en famille. À découvrir avec un Pont-l'Évêque ou un Livarot, une tarte Tatin, un soufflé chocolaté ou nature, flambé avec le même X.O. Avec cette cuvée, les choses très sérieuses commencent !

Très très chic dans sa carafe diamant.

Extra Single Estate

bas armagnac



PROFOND

RACÉ

BOIS EXOTIQUE

DENSE

95/100 Finalist ('Extraordinary, Ultimate Recommendation') à l'Ultimate Spirits Challenge en 2019
Médaille d'Argent au Brandy Masters en 2018
Double Médaille d'Or, Best of Class, Best of Category à l'American Distilling Institute en 2016
Double Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2015

Élaboration

Assemblage d'eaux-de-vie entre 32 et 40 ans issues des réserves privées de la Famille Lesgourgues. Baco, Colombard, Ugni Blanc et Folle Blanche.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. EN COFFRET LUXE.

★ NOTRE AVIS

Très clairement en digestif le soir. Son plaisir est certes immédiat mais sa complexité méritera de longues réflexions.

À boire avec un robuste puissant. Sublime carafe.

LES HÉDONISTES

Raisins issus exclusivement de la propriété. Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement. Les bruts de fût sont mis en bouteille tous les 4 à 6 mois avec identification complète sur l'étiquette.

Intemporel N°5

bas armagnac



DENSE ÉLÉGANT FRUITS SECS RANCIO ÉPICES

Médaille d'Or au Brandy Masters en 2017
Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2017
 96/100 Chairman's Trophy à l'Ultimate Spirits Challenge en 2016
 93/100 au Wine Enthusiast en 2012

Élaboration

Assemblage de 30 à 40 eaux-de-vie, les plus qualitatives du château. Élevage entre 20 et 50 ans, avec dominante de Baco (43%).

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. EN COFFRET.

★ NOTRE AVIS

À déguster en conclusion d'un dîner. Cette cuvée est devenue iconique dans le monde entier. Elle fait bel et bien partie des plus grands assemblages de brandy que vous pourrez trouver. Ses premiers registres aromatiques sont faciles à comprendre et permettent à cette bouteille d'initier les meilleurs palais au Bas Armagnac.

Brut de Fût 1994

bas armagnac



INTENSE PRUNE VANILLE FONDU
 BOIS EXOTIQUE MUSC

Élaboration

Assemblage 60% Baco et 40% Ugni blanc. Elevage dans le Chai N°5 de la propriété. Pas de filtration à froid.

ALCOOL 51.2% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS. BOUTEILLE NUMÉROTÉE.

★ NOTRE AVIS

Ce Brut de Fût 1994 séduira les amateurs d'Armagnacs et tous les addicts de grands spiritueux dont les notes de rancio ne sont pas la tasse de thé.

Une cuvée rassurante et apaisante. Très clairement à boire le soir.

Brut de Fût 1990

bas armagnac



PUISSANT TABAC VANILLE ÉPICES
 NOIX DE COCO LONGUEUR

Élaboration

Assemblage 25% Baco, 25% Colombar et 50% Ugni blanc. Elevage dans le Chai N°5 de la propriété. Pas de filtration à froid.

ALCOOL 50.4% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS. BOUTEILLE NUMÉROTÉE.

★ NOTRE AVIS

Un de nos préférés que ce 1990 avec ses 25% de Colombar qui lui donne une énergie phénoménale.

Fonctionne très bien avec le divin d'un Robusto classique.

Brut de Fût 1975

bas armagnac



LAVANDE

ACACIA

CARACTÈRE

TABAC

RICHE

Élaboration

Assemblage 50% Baco et 50% Ugni blanc.
Elevage dans le Chai N°5 de la propriété.
Pas de filtration à froid.

ALCOOL 44.2% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS.
BOUTEILLE NUMÉROTÉE.

★ NOTRE AVIS

Le plus ancien des brut de fût du Château de Laubade.
Déjà la densité et l'allonge d'un vieil Armagnac, mais quelle fraîcheur !

Une grande bouteille à savourer en digestif.



LES MILLÉSIMES

Les millésimes incarnent la célébration : un événement personnel qui touche à l'affectif et résonne au cœur de la vie, une naissance, un mariage, un succès, un moment de bonheur partagé.

LES MILLÉSIMES CÉLÉBRATION

millésimes allant de 15 à 50 ans

Les millésimes « Célébration » forment une gamme unique de millésimes affinés au contact du fût de chêne de Gascogne, allant de 15 à 50 ans de vieillissement. Chaque eau-de-vie repose dans une bouteille antique nichée dans un magnifique coffret en bois personnalisé.

LES MILLÉSIMES COLLECTION

millésimes antérieurs à 1973

Après 50 ans de vieillissement, les millésimes de Laubade font l'objet du plus grand soin par le Maître de Chai. Dans un souci de préservation de l'équilibre de ces millésimes très anciens, les eaux-de-vie sont conservées dans des contenants en verre, les « dames-jeannes », qui garantissent une évolution lente et maîtrisée des Bas Armagnacs. Les plus anciens millésimes Collection reposent dans le « Paradis », un petit chai de vieillissement qui abrite encore le très rare 1888.

Les millésimes « Collection » sont proposés en bouteille antique 50cl, un contenant justifié par leur extrême rareté. Un sceau marqué de l'emblème du château est apposé sur la bouteille. Le coffret qui les protège a été spécialement confectionné, teinté et verni pour accueillir ces antiques armagnacs.



Nos millésimes sont disponibles dans une Armagnathèque pour nos partenaires cavistes, sur un plateau ou un chariot dégustation pour nos amis restaurateurs.

Millésime 1973

armagnac



ÉPICES SOUS-BOIS ORANGE OPULANT

Élaboration

Traçabilité totale durant le vieillissement.
Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.
Assemblage Baco, Ugni blanc et Folle Blanche.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. OU 50 CL. EN COFFRET BOIS.

★ NOTRE AVIS

Une eau-de-vie très intense et gourmande.
Déjà la belle maturité d'une grande bouteille. En digestif.

Millésime 2003

bas armagnac



AGRUMES VANILLE BOISÉ ÉQUILIBRE POIVRE NOIR

Élaboration

Raisins issus exclusivement de la propriété. Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement.
Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS.

★ NOTRE AVIS

Le 2003 illustre parfaitement la grande qualité des millésimes du Château de Laubade même s'ils ont tout juste 20 ans : impressionnant. Goutez, vous verrez !
A tout moment.

Millésime 1993

bas armagnac



FRUITS CONFITS GRILLÉ PERSISTANCE CHARMEUR

Élaboration

Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement.
Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS.

★ NOTRE AVIS

Encore jeune et très flatteur, ce 1993 ne manque toutefois pas de profondeur. Cadeau idéal pour les jeunes palais qui découvrent les belles eaux-de-vie.
A tout moment.

Millésime 1983

bas armagnac



VANILLE

PRUNEAU

AMPLE

DÉMONSTRATIF

COUP DE COEUR

★ NOTRE AVIS

Un millésime coup de cœur et séducteur.

Très belle réussite et sa finale salivaire le rend très addictif.
A tout moment.

Élaboration

Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement.

Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.
Assemblage Baco et Ugni blanc.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. EN COFFRET BOIS.

Millésime 1963

armagnac



VANILLE

RANCIO

FONDU

AMPLE

RICHE

★ NOTRE AVIS

Un Armagnac apaisant et parfaitement équilibré.
Potentiel de vieillissement certain.

En digestif après le déjeuner ou en apéritif avant le dîner.

Élaboration

Traçabilité totale durant le vieillissement.
Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.
Assemblage Baco et Ugni blanc.

ALCOOL 40% VOL. 50 CL. EN COFFRET BOIS PRESTIGE ET FERMETURE CUIR.

WHISKIES FRANÇAIS

Comment s'y retrouver ?

Un foisonnement en quelques chiffres

2,5 M litres

de litres d'alcool pure de production annuelle (l'équivalent de la capacité de Bruichladdich ou Glendronach en Ecosse).

105 distilleries

en activité dont plus de 68 commercialisent un whisky brassé, fermenté, distillé et vieilli en France.

Près de 150 marques

de whisky brassé, fermenté, distillé et vieilli en France sur le marché.

1.5 million

de bouteilles vendues en 2022 (estimation) - 215 000 il y a 10 ans - 100 000 en 2000.

35 000 fûts

en vieillissement

Plus de 56

affineurs, embouteilleurs

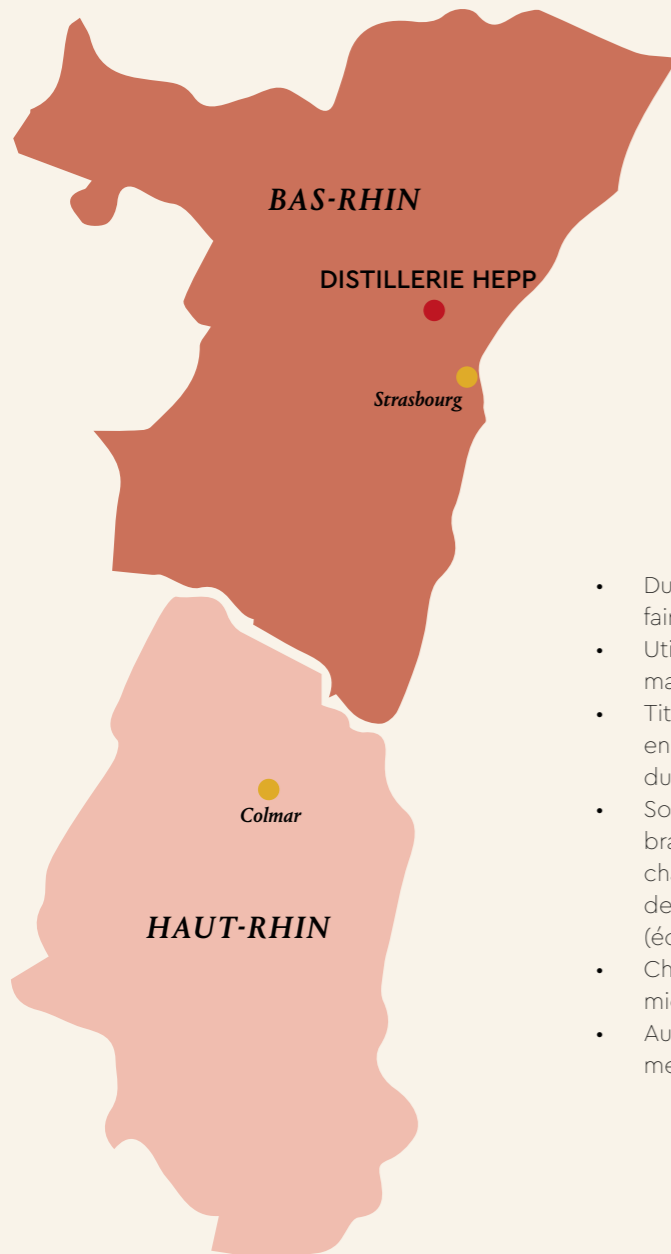


Grâce à nos deux Indications Géographiques

La moitié des indications géographiques Européennes concernant les whiskies sont Françaises ; les deux autres concernent l'Ecosse et l'Irlande.

Avec une production très atomisée, avec des distillateurs très professionnels et d'autres totalement amateurs (au mieux), les Indications Géographiques Whiskies Alsaciens et Whiskies Bretons constituent des repères qualitatifs indispensables.

IG WHISKY ALSACIEN



Ce qu'il faut savoir selon Yannick Hepp

- Du concassage de l'orge à la finition, tout doit se faire dans les deux départements Alsaciens ;
- Utilisation exclusive d'orge non transgénique malté, d'eau puisée dans l'aire géographique ;
- Titre alcoométrique : 40° au moins et 65° au plus en bouteille, 60° au moins et 80° au plus à la fin du processus de distillation ;
- Sont proscrits : enzymes exogènes (phase de brassage), chauffage des moûts et ajout ou concentration de sucres (phase de fermentation), additifs (édulcorant, aromatisant, caramel notamment) ;
- Chais à régulation de la température et de l'humidité naturelles ;
- Au moins 6 ans d'élevage pour faire figurer une mention de vieillissement.

IG WHISKY BRETON



Ce qu'il faut en retenir selon Lenaïg Lemaître

- Du concassage de l'orge à la finition, tout doit se faire dans les quatre départements et le nord de la Loire-Atlantique ;
- Utilisation de blé, blé noir (sarrasin), triticale, seigle, épeautre, maïs ou avoine. Le maltage n'est pas obligatoire. Les variétés transgéniques sont interdites ;
- Broyage du grain et fermentation doivent se faire à la distillerie. Cette dernière dure 36 heures au minimum et 12 jours au maximum ;
- L'alambic peut être à repasse (capacité maximum de 60 hl et sortie d'alambic à 88° maximum) ou à colonnes (capacité maximum de 200 hl par tranche de 24 h et sortie d'alambic à 94,8° maximum). La repasse, double minimum, est obligatoire pour les Single Malt. Embouteillage au minimum à 40% Alc Vol.
- Chais à régulation de la température et de l'humidité naturelle ;
- Vieillissement uniquement en fûts de chêne. Finition dans tout type de barrique de chêne neuve ou occasion, à l'exception des fûts ayant contenu des alcools de fruits à noyau, et alcools aromatisés et/ou édulcorés.

Distillerie Hepp

Partenaire historique de Maison Léda, la Distillerie de Yannick Hepp s'impose désormais comme l'un des leaders de la production Française. Forte de son succès sur le réseau traditionnel, elle franchit un nouveau cap en 2022 avec le lancement de single malts de 8 ans et de 11 ans.



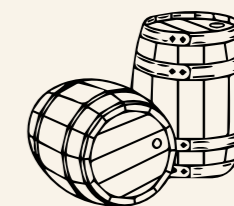
Une technicité irréprochable

METEOR

Brassins élaborés avec la Brasserie Météor, à 15 mn de la distillerie



Mise en bouteille **sans coloration** ni filtration à froid avec une nouvelle ligne d'embouteillage



1 200 barriques de whisky en stock

3 alambics Carl

de 400 litres et 2 alambics Carl de 800 litres

Réduction alcoolique en **trois étapes**

5 principaux types de fûts

ex Sherry, ex Banyuls, ex Bourbon, ex vin blanc et neuf américain Mise en bouteille sans coloration ni filtration à froid avec une nouvelle ligne d'embouteillage

Production de 42 620 litres d'alcool pur de malt en 2021



Récupération des eaux de refroidissement 8000 à 10000 litres concernés)
Régénération de 80 degrés à 8 degrés pour une réutilisation des refroidissements des 5 colonnes
Récupération des condensats de

chauffe (amélioration de chauffes, moins de calories pour la régénération de la vapeur de chauffe)
Suivi agronomique des rejets de distillation (malt et fruits) par épandages sur les terres agricoles.

19^e siècle

Début de l'activité de bouilleur de crus ambulants.

2000

Rénovation de la distillerie

2013

1^{ère} mise en place d'une gamme

Octobre 2018

Lancement de Ouiski

2021

Extension des chais avec une capacité de 900 fûts, achat de deux nouveaux alambics et d'une chaudière

1972

Création de la distillerie avec la sédentarisation de l'activité

2005

Yannick, le petit-fils, se lance dans l'aventure du whisky

2016

Début de la collaboration avec Maison Léda

Mars 2020

Refonte de la gamme (Sherry Cask, Dynamite, Finitions)

2022

Lancement du Tharcis 8 ans et du Tharcis 11 ans

Ouiski

whisky alsacien

Best seller



SOUS-BOIS

FRUITÉ

BOISÉ

POPULAIRE

Médaille d'Or au concours Agricole de Paris 2022.

Élaboration

Whisky français Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 15%. Élevage de 5 ans en fûts de Banyuls.

ALCOOL 40% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un Whisky polyvalent et gourmand qui séduira les débutants et ravira les amateurs par ses qualités inattendues à un prix si doux.

Johnny Hepp

whisky alsacien



VANILLÉ

FLORAL

FRUITÉ

APÉRITIF

Médaille d'Or, Concours Agricole de Paris, 2017, 2019, 2020 et 2022
Médaille d'Argent, Concours Agricole de Paris, 2023

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 7° n'est pas tourbé. Élevage de 3 ans : 50% en fûts de Bourbon renouvelé par tiers, 50% en fût de vins blancs de Bourgogne.

ALCOOL 40% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Bientôt 5 ans de succès. Avec sa délicatesse gourmande, on le préférera à l'apéritif légèrement rafraîchi.

Ouiski Expression tourbée

whisky alsacien



FRUITS MÛRS

TOURBE DE BRUYÈRE

GINGEMBRE

INITIATIQUE

Médaille d'Or au concours Agricole de Paris 2019, 2020 et 2023.

Élaboration

Whisky Français Single Malt - Brassin tourbé à 9°. Élevage de 40 mois en fûts de Sherry Oloroso et Pedro Ximenez.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Cette expression tourbée s'inscrit complètement dans l'esprit de découverte de la gamme Ouiski. Une Single Malt efficace pour découvrir une tourbe maîtrisée loin des cuvées extravagantes qui prolifèrent. Une cuvée raisonnable à boire à tout moment et en toute occasion : une belle réussite !

Dynamite

whisky alsacien



VANILLÉ

BOISÉ

PUISSANT

ÉQUILIBRÉ

Concours Agricole de Paris :
Médaille d'Or 2022.

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt, dont le brassin à 9° élaboré est partiellement tourbé (10%). Élevage en fûts de Sherry. Mis en bouteille sans réduction.

ALCOOL 64.8 % VOL. 50CL. BRUT DE FÛT. SÉRIE LIMITÉE. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Une belle première que ce brut de fût de la distillerie Hepp. Yannick s'est clairement fait plaisir. Cette bombe aromatique reste parfaitement maîtrisée : une dynamite de plaisir à ne pas diluer. Whisky clairement apéritif.

Tharcis Hepp

finition Gewurztraminer
whisky alsacien



DOUCEUR

ÉPICES

MIEL

ÉLÉGANT

Médaille d'Or, Concours Agricole de Paris, 2019 et 2020.
Médaille d'Argent, Concours Agricole de Paris, 2023

Élaboration

Élaboration Whisky alsacien Single Malt, dont le brassin à 9° élaboré est partiellement tourbé (10%). Élevage en fûts de chêne américains et affinage entre 9 et 12 mois dans des fûts ayant contenu du vin d'Alsace cépage Gewurztraminer VT

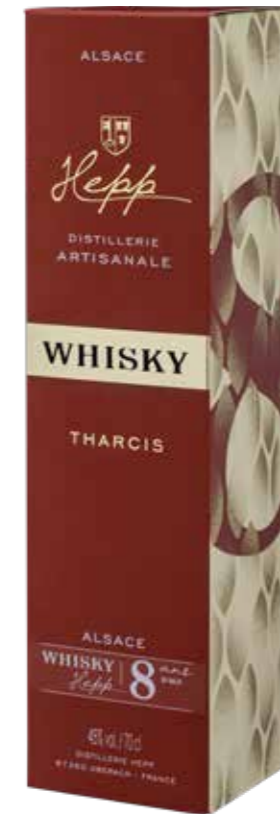
ALCOOL 43% VOL. 50CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

La finition est totalement maîtrisée car les codes du whisky sont bien présents. Elle apporte à la fois de la douceur et un caractère légèrement corsé. Un whisky polyvalent.

Tharcis Hepp 8 ans

whisky alsacien Nouveauté



VANILLÉ

CACAO

BOIS EXOTIQUE

MATURITÉ

★ NOTRE AVIS

Un rapport qualité – vieillissement – degré – prix totalement inédit pour un Whisky Français : BRAVO !
Opulent et riche : un vrai whisky !
C'est assurément un futur standard.
A boire à tout moment à partir de 15 h.

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%. Élevage en fût de Xeres Oloroso de premier et second remplissage. Réduction lente. Pas de coloration ni de filtration à froid.

ALCOOL 45% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Cuvée Tharcis très typée whisky Sherry Cask ; les amateurs de malts Ecosais vont être bien surpris. Un whisky à boire en fin de journée ou en digestif. Un Sherry Cask abordable.

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris, 2019, 2020, 2022 et 2023.

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%. Élevage de 5 à 6 ans : 20% en fûts de chêne américain, 80% en fût de Xeres Oloroso.

ALCOOL 42% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

VANILLE

FRUITS ROUGES

BOISÉ

MALTÉ

Tharcis Hepp

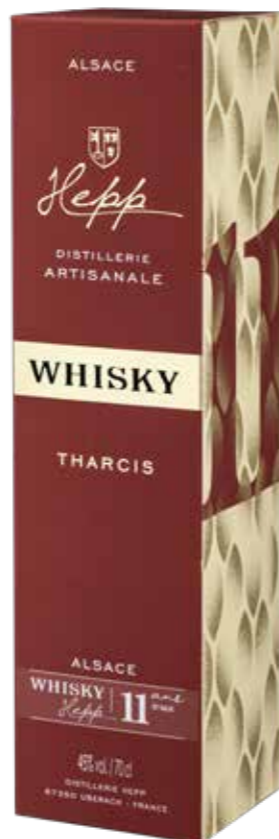
sherry cask
whisky alsacien



Tharcis Hepp 11 ans

whisky alsacien

Nouveauté



FRUITS MÛRS

MIEL

RICHE

ÉQUILIBRÉ

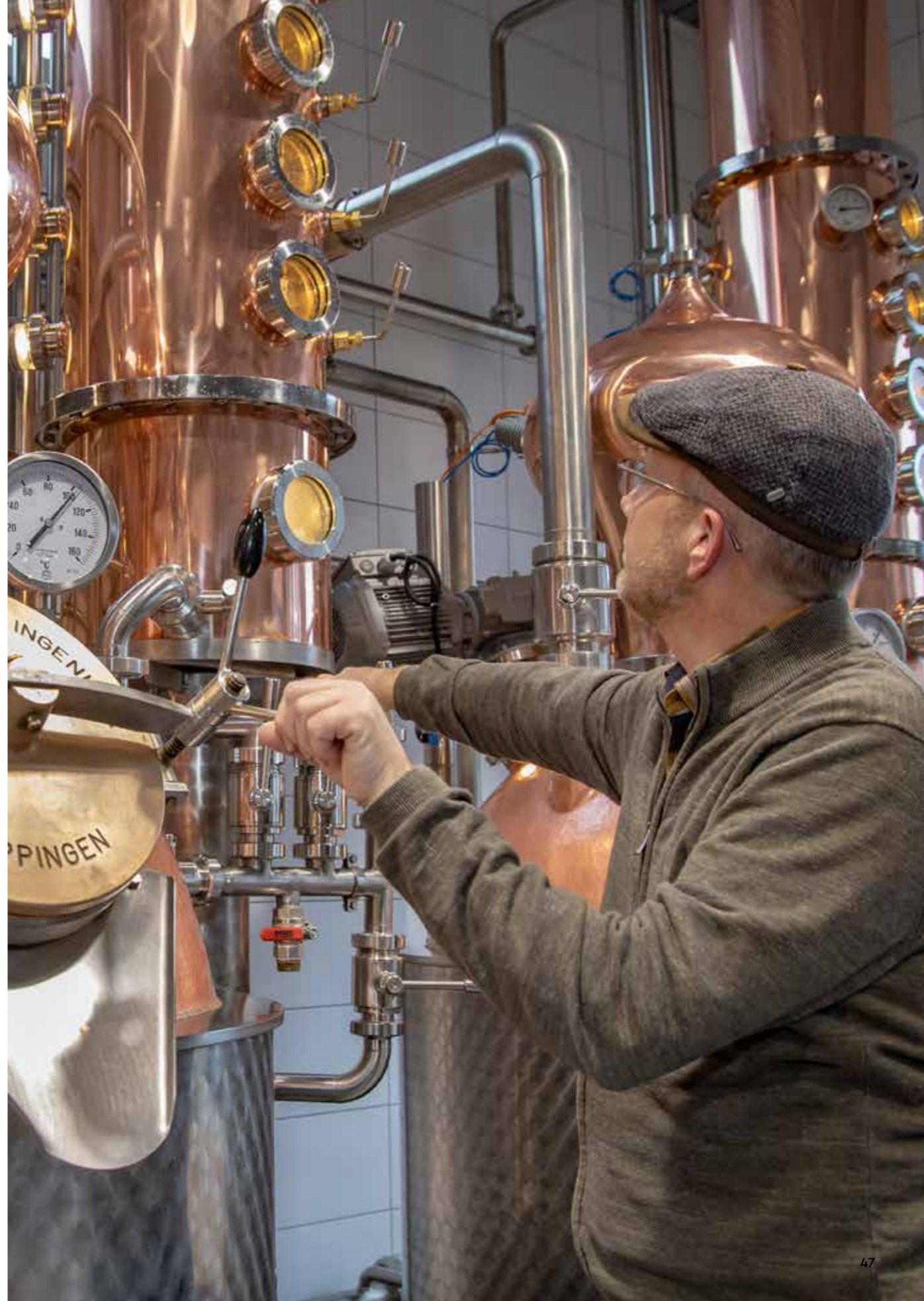
Élaboration

Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%. Élevage en fût de Xeres Oloroso de premier et second remplissage. Réduction lente. Pas de coloration ni de filtration à froid.

ALCOOL 45% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Une cuvée qui prouve que rien ne remplace le vieillissement et qu'après 10 ans, un whisky change de dimension. Une alternative réelle à un Single Cask Ecossais. En digestif.

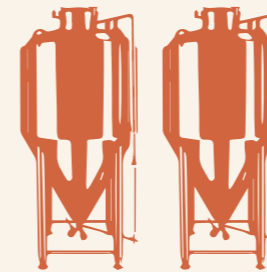


Naguelann

Dans cette fascinante Bretagne où les premiers Whiskies français sont nés, la Distillerie Naguelann grandit tandis que ses Whiskies sont plébiscités.



Un artisan éleveur



2 fermenteurs
de 3000 litres



3 wash still de 1000 litres,
1 spirit still de 500 litres
+ (1 de 500 et 1 de 300 litres
pour les alcools « blancs »)



20 000 litres
d'alcool pur par an



Remplissage de **3 à 4**
barriques par semaine.
Environ **10 barriques**
par an sont placées en
"Garde"



Principaux types de fûts
utilisés : ex Sauternes, ex
Saint-Emilion, ex Cidre, ex
Bourbon ; quartauts, octaves,
feuillettes neuves, fûts sur
mesure.



Installation de la structure
agricole permettant un
objectif dès 2023 de 60%
d'autonomie sur la filière
d'orge locale.

Pas à pas, la distillerie évolue

Avril 2014

Création de l'entreprise à Languenan, dans un petit local de 20m², avec 3 barriques dont une ex-cidre centenaire

Décembre 2016

Acquisition du premier Alambic de 500 litres et lancement de la cuvée Mesk

Mai 2017

Premières distillations

Novembre 2015

Commercialisation du tout premier "Grand'Pa"

Avril 2017

Rencontre avec la Famille Gouze, château Malineau (Saint Emilion Grand Cru)

Printemps 2018

Mise en vente des cuvées dans toute la France en partenariat avec Maison LEDA

Printemps 2019

Lancement de la cuvée "RUZ!"

Août 2019

Fabrication de la nouvelle brasserie et d'un nouveau chai

Juillet 2020

Lancement du Mesk Kelt

Hiver 2020-21

Construction d'un nouveau bâtiment d'emouteillage, et mise en place d'un centre d'accueil-boutique dans l'ancienne maison

2022

Installation de 2 silos à grains de 35 tonnes afin notamment de travailler sur une filière locale. Production triplée depuis l'été 2022

2023

Mise en route des projets pour le(s) nouveau(x) chai(s) ; sortie du dernier « DIEIL » de la trilogie.

Mesk – Kelt

whisky breton

Incontournable

FORAL

VANILLÉ

TOURBE LÉGÈRE

POLYVALENT



Élaboration

Sur cette cuvée Naguelann fait la synthèse de sa jeune histoire entre assemblage, affinage et distillation. Le résultat : 4 Alambics différents et 4 types de céréales dont 3 orges : Crue, maltée, et tourbée à 35 ppm sur le grain. A ceci vient s'ajouter le blé noir, ingrédient incontournable du Naguelann MESK. Comme à son habitude Lénaïck utilise plusieurs types et tailles de fûts afin d'ajuster soigneusement chaque alcool séparément avant d'assembler le tout pour quelques derniers mois de finitions.

Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 41% VOL. 50CL.
AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Une belle réussite : un whisky mais gourmand où l'on retrouve tous les marqueurs aromatiques d'un whisky. Un whisky pour tous, à tout moment, qui permet d'entrer dans l'univers Naguelann.

Grand'Pa

whisky breton

Série limitée

POMME

VANILLE

ÉPICES



Élaboration

Non tourbé. Double distillation en alambic à repasse. Premier élevage en fûts de chêne de Bretagne, second élevage d'un an (mars à mars) en fût de cidre (certains centenaires !), puis finition en quartauts de 30 à 60 litres durant 6 mois (mars à septembre). Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 45% VOL. 50CL.
AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Un Whisky Apple Pie avec une gourmandise bien équilibrée ; facile d'accès. Un vrai succès depuis son lancement.

Ruz!

whisky breton

FRUITS MÛRS

AMANDES GRILLÉES

ÉPICES

INTENSE



Élaboration

Élevage intégral en fûts de Saint-Emilion Grand Cru de premier, deuxième et troisième remplissage, avec orientation des fûts intérieure et extérieure.

Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 45% VOL. 50 CL.
AVEC BOÎTE RONDE

★ NOTRE AVIS

Un whisky riche et gourmand relativement marqué par son vieillissement en fût de vin de saint-émilion. À boire sec pour un apéritif ou en digestif à température ambiante, allongé d'un trait d'eau juste fraîche pour faire ressortir les arômes complexes.

Mesk

whisky breton

SÉSAME

MANDARINE

BOISÉ



Médaille d'Or, Concours Agricole de Paris, 2023

Élaboration

Non tourbé. Double distillation en alambic à repasse. 20% de blé noir d'origine bretonne, 80% d'orge maltée (Mesk signifie mélange en Breton). 1er élevage en fûts d'ex-bourbon et cognac. 2d élevage dans des fûts de vins français blancs et rouges de différentes tailles. Les alcools d'orge et de blé noir sont élevés séparément, les deux eaux-de-vie n'ayant pas les mêmes évolutions sous-bois. Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 44% VOL. 50CL.
AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Cette cuvée ravira les amateurs des whiskeys d'Outre-Atlantique mais aussi ceux de cuvées racées. Pour l'apéritif.

DIEIL Sklaer

whisky breton

Nouveauté



TOURBÉ

INTENSE

ZAN VERT

ÉPICES

Élaboration

Double Distillation traditionnelle. Ce Whisky fait partie de la « trilogie » DIEIL, avec pour source une orge maltée tourbée à 35ppm. Il séjourne dans des barriques très usées afin de mieux se concentrer sur le Whisky en lui-même et souligner la singularité des distillations. Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 49% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Assurément tourbé mais tout en finesse malgré les 49%, un peu dans le style des meilleurs Ardmores. Un excellent single malt apéritif.

Joli travail d'orfèvre et de précision.

DIEIL Tantad

whisky breton

Nouveauté



TOURBÉ

CIRE

VANILLE

RÉGLISSE

Élaboration

Double Distillation traditionnelle. Changé de barriques 3 fois, il est marqué par des « amorces » en barriques de grands crus rouges, mais termine toujours son vieillissement en ex-fûts de whiskies tourbés d'Islay. L'origine de l'orge est la même que pour les 2 autres DIEIL, à 35ppm. Réduction lente – Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 49% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

La tourbe est très gourmande malgré son intensité.

Le travail sur le boisé rend ce whisky très facile à boire bien que sa sophistication soit très perceptible.

Un whisky de fin de journée ou pendant que sa moitié prend le thé.

DIEIL Pevar c'hoad [pévarouad]

whisky breton



- PUISSANT
- TOURBÉ
- AGRUME
- DENSE
- POIVRÉ
- BOISÉ
- NOISETTES

Élaboration

Double Distillation traditionnelle - Orge maltée 35ppm.
Assemblage de 4 types de fûts différents : ex Saint Emilion Grand Cru, neufs, seconds remplissages et feuilletes. C'est en fait une sorte de « Dieil Tantad » en plus boisé !

ALCOOL 49% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Sans surprise, ce Dieil est le plus riche de la série et ravira les amateurs de whiskies au boisé assumé mais pas vulgaire.
Un style assez voisin de certains Campbeltown.
A boire à partir de 18h, convient parfaitement aux débutants exigeants.



WHISKEYS IRLANDAIS

Ils arrivent en nombre et en qualité, forts de leur légitimité ; un développement à ne surtout pas manquer !



Plus de 30 distilleries
en activité

3 distilleries principales
90% de la production
11 distilleries
fermées

5 marques mondiales

La France est
le 7^{ème} marché mondial

Ventes x4
en 10 ans

108 000 000 de litres
vendus en 2021

L'histoire d'un renouveau

6^{ème} siècle

Premières distillations par des moines irlandais

Fin de 16^{ème} siècle

Développement de la production

1680

Délivrance des premières patentes de distillation

19^{ème} siècle

L'Irlandais Aeneas Coffey invente la colonne de distillation, le nombre de distilleries officielles se réduit à 40.

12^{ème} siècle

Traces d'une consommation populaire de whiskeys

1661

L'Etat Anglais impose l'Excise : début des distillations clandestines

18^{ème} siècle

2000 alambics clandestins en Irlande

1966

Les 3 distilleries encore en activité se regroupent

1980

Définition légale dans l'Irish Whiskey Act

2015

Entrée en vigueur de l'Indication Géographique

1^{ère} partie du 20^{ème} siècle

Déclin de la production

1974

Transfert de toute la production irlandaise à Midleton (Comté de Cork)

Années 2000

Renaissance de la production

2018

Création de la distillerie Blackwater



Les 4 types de whiskeys Irlandais définis par l'Indication Géographique

La triple distillation et des brassins rarement 100% orge maltée constituent les grandes spécificités des whiskeys Irlandais.

Pot Still Irish Whiskey

Distillation en alambics Charentais (pot still) d'un brassin composé d'un minimum de 30% d'orge maltée et d'un minimum de 30% d'orge non maltée. Dans ce brassin une proportion complémentaire de 5% d'autres céréales (avoine et seigle notamment) peut être utilisée. La triple distillation est généralement employée mais pas obligatoire.

Malt Irish Whiskey

100% orge maltée et distillé en pot still. Double ou triple distillation.

Grain Irish Whiskey

30% maximum d'orge maltée dans le brassin. Céréales non maltées généralement utilisées : maïs, orge cru, blé. Distillation en colonne (donc plutôt l'apanage des mégas distilleries). Double ou triple distillation.

Blended Irish Whiskey

C'est sans surprise l'assemblage d'au moins l'une des deux catégories ci-dessus. Ils sont généralement très qualitatifs en Irlande.

Distillerie Blackwater

NOUVEAU

Pas très loin de Cork, au bord de la rivière Blackwater, dans le village de Ballyduff, s'est construite une distillerie dont les whiskeys assument la singularité Irlandaise : gourmandise et grains sont au programme.



Une distillerie productive à taille humaine

Double distillation
en pot still

Spirit still de 1200 litres
à 71% environ

Remplissage actuel
de 600 fûts par an.

3000 fûts
en vieillissement

Impliquée dans la reforestation de l'Irlande
la Distillerie Blackwater contribue à la réimplantation de variétés indigènes de céréales.



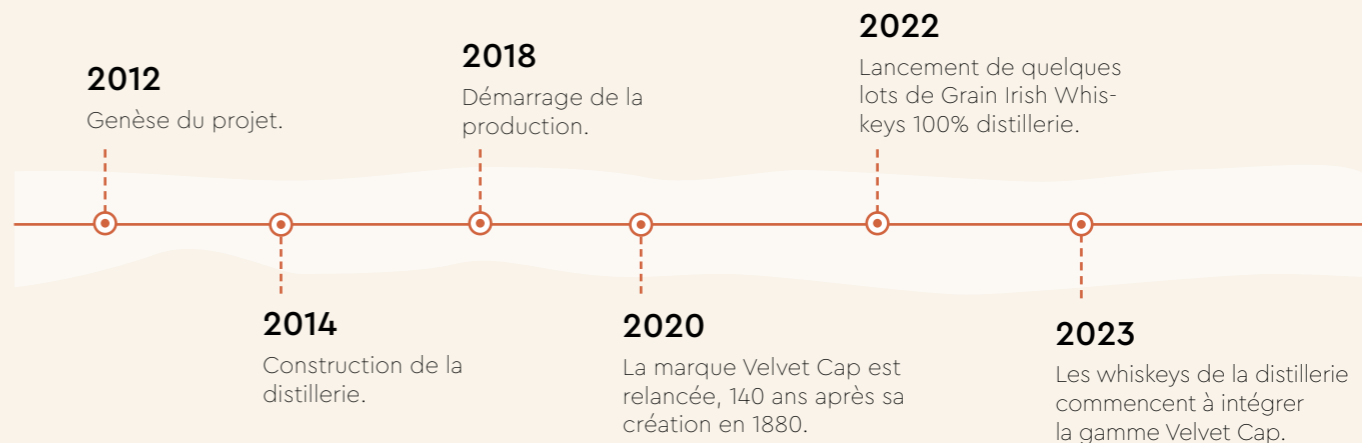
Quand le plus ardent connaisseur des whiskeys Irlandais crée sa Distillerie

La Distillerie Blackwater matérialise le combat de Peter Mulryan en faveur des authentiques whiskeys Irlandais.

Après avoir écrit six livres sur le sujet, sans parler de ses nombreuses contributions et articles, Peter s'est imposé comme l'un des experts les plus reconnus des whiskeys de l'île d'Émeraude.

Pionnier dans la réhabilitation des brassins historiques qui contenaient avoine, blé et seigle, il est l'un des principaux artisans de la refonte actuelle de l'Indication Géographique. Et quoi de mieux que de créer une Distillerie pour donner l'exemple de ce qu'un authentique Irish Whiskeys doit être.

Blackwater Distillery : d'un projet au lancement des premiers whiskeys 100% distillerie



LA GAMME VELVET CAP

Pour une Distillerie située en plein coeur d'une région d'Irlande connue pour ses haras et l'élevage des chevaux de course, réintroduire une vieille marque locale dénommée VELVET CAP (casaque pourpre) a semblé une évidence. Composée de trois whiskeys bien différents, elle illustre bien l'ambition de Peter et de la Distillerie Blackwater d'allier singularité Irlandaise avec gourmandise et accessibilité. A partir de 2023, la gamme VELVET CAP intègre des jus produits à la distillerie.

Velvet Cap – Triple Cask

whiskey irlandais



FRUITS ROUGES

INTENSE

DOUX

GOURMAND

VANILLE

FRAÎCHEUR

Médaille d'Argent, Velvet Cap Triple Cask Blend, Global Taste Whisky Award, 2022

Élaboration

Assemblage pour moitié d'un malt et d'un grain irish whiskey. Après assemblage, élevage en ex-fûts de bourbon, Porto et stouted rye. Pas de coloration ni de filtration à froid – Lot de 2000 bouteilles.

ALCOOL 40% VOL. 70CL.
AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Une belle réussite qui confirme les talents d'assemblage des Irlandais. Très grande gourmandise sans lourdeur pour autant. La partie d'élevage en stouted rye apporte un vrai plus bien perceptible en finale. Excellent en apéritif.

Velvet Cap – Single Malt 5 ans

whiskey irlandais



CAFÉ

RICHE

FRUITÉ

SALIVAIRE

FRUITS ROUGES

Médaille d'Or, Velvet Cap Single Malt 5 ans Bordeaux Finish, Global Irish Whiskey Masters, 2022

Élaboration

Single malt – Elevage de 5 ans en ex-fûts de Bordeaux. Pas de coloration ni de filtration à froid – Lot de 1500 bouteilles.

ALCOOL 40% VOL. 70CL.
AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Un malt comme on les aime qui sait rester élégant malgré une grande richesse. L'élevage intégral en ex-fût de vins est totalement maîtrisé pour laisser une gourmandise bien Irlandaise. Très efficace : en digestif ou apéritif.

Velvet Cap – Single malt

whiskey irlandais



TOURBE FUMÉE

DOUCEUR

BISCUIT SABLÉ

ÉPICÉ

DYNAMIQUE

Gold Medal, Velvet Cap Triple Cask Blend Peated Sherry, Global Irish Whiskey Masters, 2022

Élaboration

Single malt – Elevage de 5 ans en ex fûts de Bordeaux puis de Sherry.
Pas de coloration ni de filtration à froid – Lot de 1500 bouteilles.

ALCOOL 40% VOL. 70CL. AVEC BOÎTE RONDE.

★ NOTRE AVIS

Un équilibre parfait entre tourbe et douceur.
Beaucoup de plénitude et de rondeur à l'instar du reste la gamme.
Là encore, très efficace, en digestif ou apéritif, bravo !



WHISKIES ÉCOSSAIS

Totalement incontournables !

LES « RÉGIONS » DU SCOTCH WHISKY

Le cahier des charges du Whisky Ecossais distinguent trois régions (Highland, Lowland, Speyside) et deux localités (Islay, Campbeltown). On distingue souvent une sixième région, les Îles au sein desquelles les Iles Hébrides manifestent leur singularité.

133 distilleries

en activité

3,41 milliards

de litres vendus en 2021

22 millions

de fûts en vieillissement

Springbank

750.000 litres d'alcool pur de capacité

Macallan

13 700 000 litres d'alcool pur de capacité

Diageo

30 % de la production

Pernod Ricard

18,9 % de la production

20%

de la production éclatée sur 50 distilleries

26 distilleries

fermées

30 embouteilleurs

indépendants majeurs

30 distilleries

anciennes sans embouteillage officiel régulier



Une Histoire ancienne

1494 : 1^{ères} traces officielles du whisky en Ecosse

1823 : la distillation devient légale avec l'Excise Act

1826 : invention de la distillation à colonne

1853 : création du 1^{er} blend (whiskies de grains et de malt)

Début XX^e : c'est l'âge d'or avec plus de 160 distilleries et 90% de la production part dans les blends

16 janvier 1920 : prohibition aux USA, début des longues années de crise

1942 : création de la Scotch Whisky Association (SWA)

40 ans de renouveau et de leadership

Années 80 : renouveau avec l'avènement de single malts qui supplantent qualitativement les « pure malts »

2008 : le règlement Européen n° 110 protège le Scotch Whisky comme indication géographique

2018 : construction d'une huitième distillerie sur Islay : Ardnahoe

Octobre 2020 : nouvelle fiche technique du Scotch Whisky, certains fûts sont interdits pour les élevages (alcools de fruit, bière), d'autres pas (Téquila, Mezcal, Calvados). Mais attention, "Sans égard au type de fût utilisé, le scotch whisky obtenu doit avoir la couleur, le goût et les arômes caractéristiques d'un scotch whisky".

2022 : De nouveaux alambics sont livrés à Port Ellen en vue de sa réouverture.

2023 : Deux permis de construire pour des distilleries ont été accordés à Campbeltown.

Highlands

Vaste aire géographique au nord d'une ligne de Greenock à Dundee, les plus de 30 distilleries de cette région produisent des whiskies avec des registres très variés. Ceux peu nombreux des côtes ouest et nord ont un style souvent légèrement tourbé et fumé pour les uns, iodé et épicé pour les autres. Dans les secteurs sud, est et central de la région, il est difficile de définir une réelle typologie organoleptique des whiskies qui y sont produits tant les styles sont variables.

La distillerie mythique : Brora fermée en 1983.

Speyside

Dénommée d'après la rivière Spey, cette « Whisky Region » couvre 8 circonscriptions du Morey Council et 2 du Highland Council. Avec plus de 50 distilleries en activité dans le Speyside, dont certaines avec des capacités purement colossales, la sélection de Speyside malts est très importante. Deux registres aromatiques principaux se distinguent toutefois. Ceux puissants, marqués par les élevages en fûts de Sherry, et d'autres plus complexes et floraux. Leurs notes boisées, vanillées, de pomme, miel et épices les rendent accessibles à tous, des novices aux grands amateurs.

La distillerie incontournable : Macallan et sa production annuelle portée à 15 millions de litres d'alcool pur.

Islay

Cet île de 3000 habitants est la plus méridionale des îles de l'archipel des Hébrides. Son relief est très plat et son sol est largement recouvert de tourbe.

9 distilleries, dont la petite dernière Ardnahoe, y sont en activité avec des registres aromatiques tourbés, fumés, salins et iodés.

La distillerie mythique : Port Ellen mise en sommeil en 1983.

Campbeltown

Campbeltown est aujourd'hui une « ville » de moins de 5000 habitants sur la côte ouest de l'Ecosse sur la presqu'île d'Argyll. Ancienne capitale du whisky avec plus de 30 distilleries, elle a subi de plein fouet les effets de la prohibition puis de la Grande Crise.

Aujourd'hui, seules trois distilleries sont opérationnelles produisant des whiskies puissants avec des notes iodées.

La distillerie incontournable : Springbank.

Lowlands

Au sud de la même ligne Greenock – Dundee, la région des Lowlands est vaste mais ne compte que peu de distilleries, essentiellement 5 en activité. Leurs whiskies sont considérés comme légers et floraux, peu colorés, idéal pour l'apéritif.

La distillerie mythique : Rosebank fermée en 1993.

Islands

Cette région de fait regroupe les îles à l'ouest et au nord de l'Ecosse (sauf Islay) : Mull, Jura, Skye, Lewis, Raasey (toutes les 5 dans les Hébrides), Aaran et les Orcades.

9 distilleries y sont opérationnelles dans un style généralement évidemment iodé, tourbé, fumé selon les cas.

La distillerie incontournable : Highland Park.

Hébrides

4 distilleries des Hébrides du nord unissent peu à peu leurs intérêts grâce à leur proximité géographique et à des styles océaniques affirmés.

A voir si Jura et Ledaig (Île de Mull) suivront le mouvement

La distillerie incontournable : Talisker.

Famille Parker

Un Blend et des Single Malts très réussis.



1982

Début de la collaboration avec Maison Léda

2017

Alex prend la suite de son père Chris

2019

Refonte et relooking de la gamme

The Highland Chief

whisky écossais



PRALIN

FRUITS CONFITS

ÉPICES

Élaboration

Blended Scotch Whisky ; assemblage de whiskies de grains et de whiskies d'orge maltée.

ALCOOL 40° VOL. 70 CL. SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un classique/basique sans complexe; ne vous fiez pas à son allure de vieux joueur de cornemuse ! Pour compléter vos commandes par un bon blend écossais à la distribution protégée. Distribution exclusive.

The Torran

whisky écossais



FRUITS

MIEL

ÉPICES

Élaboration

Single Malt Scotch Whisky. Provenance d'une seule distillerie dans les Highlands. Orge écossaise. Vieillessement de 3 ans en ex-fûts de Bourbon.

ALCOOL 40° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI TUBE.

★ NOTRE AVIS

À boire en apéritif assez rafraîchi, et même en digestif. Ce Single Malt est en effet une sacrée bonne surprise. Indémorable, The Torran est à redécouvrir. Une bouteille qui permet de relativiser le discours de certains ayatollahs du craft.



By Appointment to His Royal Highness The Prince of Wales
Supplier of Organic Spirits London & Scottish International Ltd,
England, GU5 0AB

LONDON & SCOTTISH
International Limited

The Torran 5 ans

whisky écossais



FRUITS CONFITS

VANILLE

AGRUMES CONFITS

Élaboration

Single Malt Scotch Whisky. Provenance d'une seule distillerie dans les Highlands. Orge écossaise. Vieillessement de 5 ans en ex-fûts de Bourbon.

ALCOOL 40° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI TUBE.

✦ NOTRE AVIS

Une autre cuvée indémodable avec plus de consistance et de longueur que la version classique.
Un bon single malt polyvalent.
On apprécie sa grande sagesse tarifaire et sa gourmandise aux arômes so Scottish.



Famille Hunter Laing

Une sublime gamme de whiskies écossais.



Scott, Stewart et Andrew

Embouteilleur indépendant majeur et propriétaire de la toute dernière distillerie d'Islay, l'histoire d'un dynamisme familial

DES GAMMES POUR COMBLER TOUS LES AMATEURS

- **Journey Series** Une série très innovante de **Pure Malts** (Blended Malts) régionaux.
- **Scarabus** Des Single Malts d'Islay totalement ébouriffants.
- **Hepburn's Choice** Une sélection de Single Malts et de petits lots qui couvre de larges horizons
- **The First Editions** D'incontournables bruts de fût.
- **The Old & Rare** Des bouteilles de collection pour les grands amateurs.
- **Eidolon** Le Graal des whiskies des embouteillages de haute volée.

1949

Frederick, le père de Stewart s'installe comme blender à Glasgow

Années 70 & 80

Stewart développe les marques familiales et notamment le Blend House of Peers sur les marchés sud-américains et asiatiques

1998

Lancement de single malts/single casks à 50°

Années 2000

Décollage des ventes des single malts

2010

Andrew fonde sa propre société, *Edition Spirits Ltd.*

2015

Achat et agrandissement d'un entrepôt pour faire vieillir 14000 fûts supervisés par le masterblender Tom Aitken

2018

Remplissage des 1^{ers} fûts d'Ardnahoe

2021

Collaboration avec Maison Léda et lancement des *Journey Series*

2024

Lancement de la cuvée inaugurale d'Ardnahoe

1964

Stewart rejoint son père dans l'entreprise commençant sa longue carrière dans l'industrie du whisky

Années 90

Début de l'intérêt des marchés pour les single malts dont les ventes commencent à augmenter

2001

Lancement de la gamme *The Old & Rare* avec des bruts de fût d'exception

2013

Création de *Hunter Laing* avec Stewart et Andrew (absorption de *Edition Spirits Ltd*)

2017

Construction d'une distillerie sur Islay : Ardnahoe. Projet piloté avec Jim Mac Ewan, le génie du Malt

2019

Lancement de *Scarabus*

2022

Construction de nouveaux chais à Ardnahoe.

JOURNEY SERIES

Cette série de pure (blended) Malts régionaux magnifiquement illustrée, est une merveille particulièrement innovante. C'est une invitation au voyage dans toute l'Ecosse, des Highlands aux îles de la côte ouest, en passant par l'incomparable Campbeltown. C'est une découverte aromatique réjouissante avec des cuvées au style affirmé.

Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid à 46°.

Highland Journey

whisky écossais

Valeur sûre



CARAMEL BLOND

FRUITS DU VERGER

APAISANT

FINES ÉPICES

Élaboration

Assemblage de Single Malts de la Région des Highlands issus des stocks familiaux d'Hunter Laing. Elevage en ex fûts de bourbon et de Sherry.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un whisky tout en rondeur et onctueux. A boire en toute occasion.

Très représentatif du style des whiskies du centre des Highlands.

Campbeltown Journey

whisky écossais Rare



CORSÉ

GRILLÉ

VANILLÉ

HUILEUX

Gold Award, Campbeltown Journey, Scottish Field Summer Challenge, 2022

Élaboration

Assemblage de Single Malts parmi les distilleries de Campbeltown issu des stocks familiaux d'Hunter Laing. Elevage en ex fûts de bourbons de 1er et 2nd remplissage.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un whisky très dense et riche, vraiment séduisant. Une origine rare à ne pas manquer.

A boire en digestif.

Hebridean Journey

whisky écossais Coup de coeur



IODÉ

ÉPICÉ

ÉLÉGANT

FRAIS

Élaboration

Assemblage de Single Malts parmi cinq distilleries en activité dans l'archipel des Hébrides issu des stocks familiaux d'Hunter Laing. Elevage en ex fûts de bourbon (second remplissage) et en petits fûts de sherry oloroso.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un whisky au style ilien affirmé, au caractère plus océanique que tourbé, très équilibré, qui ne ment pas sur ses origines.

A boire en digestif.

Islay Journey

whiskey écossais



TOURBE PROFONDE

ZAN

BOISÉ

GRAS

Élaboration

Assemblage de Single Malts parmi les distilleries en activité sur Islay issu des stocks familiaux d'Hunter Laing. Elevage en ex fûts de bourbon.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Pour les amateurs d'une tourbe puissante et profonde : pas de chichis !

Très polyvalent dans son genre, donc à boire à tout moment.



SCARABUS

Scarabus est un single malt d'Islay. Il provient donc clairement d'une seule des distilleries de cette île emblématique. Laquelle ? Scarabus (endroit rocheux en vieux norois) fait référence à un endroit d'Islay reconnu comme mystique depuis le 13^e siècle. Pas forcément de quoi lever le voile du mystère car « seuls ceux qui cherchent doivent trouver » comme l'indique l'étiquette.

Les single malts de la gamme Scarabus sont clairement tourbés et fumés avec un élevage qui apporte douceur et richesse.

Disponible en version classique, en 10 ans d'âge et en brut de cuve, paré d'une superbe étiquette inspirée du travail d'une célébrité de l'île, Scarabus est une magnifique réussite.

Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid à 46° ni coloration.

Scarabus especially selected

whisky écossais d'islay

Best seller



FUMÉ

ÉLÉGANT

GOURMAND

PRÉCIS

Élaboration

Single Malt d'Islay issu des stocks familiaux d'Hunter Laing.

Elevage en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI TUBE.

★ NOTRE AVIS

Scarabus a manqué à bien des clients et son retour était très attendu. Il faut dire que cette cuvée est diablement bien faite.

Un whisky tourbé/fumé avec une douceur qui le rend dégustable à tout moment.

Scarabus 10 ans

whisky écossais d'Islay

Coup de cœur



TOURBÉ

CUIR

FRAIS

SÉDUISANT

Élaboration

Single Malt d'Islay issu des stocks familiaux d'Hunter Laing.

Elevage de 10 ans. Ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL.
AVEC ÉTUI TUBE.

★ NOTRE AVIS

Un sacré coup de cœur que cette version 10 ans avec son volume et sa gourmandise inouïe pour un Islay : BRAVO !

A boire à chaque (éventuelle) baisse de morale.

Un whisky de grand plaisir.

Scarabus Batch Strength

whisky écossais d'islay



DÉCOIFFANT

FUMÉ

ÉQUILIBRÉ

89 points sur whiskyfun.com

Élaboration

Single Malt d'Islay issu des stocks familiaux d'Hunter Laing.

Elevage de 5 à 6 ans en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

ALCOOL 57° VOL. 70 CL.
AVEC ÉTUI TUBE.

★ NOTRE AVIS

Une cuvée d'une grande précision et donc d'une belle gourmandise.

Excellent pour un apéritif vigoureux.



HEPBURN'S CHOICE

La gamme HEPBURN'S CHOICE permet de rentrer dans l'univers des grands whiskies : uniquement des single malts (une seule distillerie) et des petits lots de deux ou plus rarement trois fûts.

Chaque fût fait également l'objet d'un finish (finition) particulier en ex-fûts de vins, sherry ou bourbon, ou en quater casks (quartauts).

Chaque fût est mis en bouteille sans filtration à froid à 46° ni coloration.

Ardmore (Highland) 7 ans

whisky écossais

TROUBE LÉGÈRE

RAFFINÉ

APÉRITIF

ÉQUILIBRE



La Distillerie

Est Highland, à la limite du Speyside – Fondée en 1898.

4 paires d'alambics – Travaux en 2015/2016 pour réduire l'impact environnemental.

Production historiquement légèrement tourbée : tourbe légère locale.

Détails des fûts sélectionnés

Elevage en ex fût de bourbon.

Distillation en décembre 2013 – Mis en bouteille en février 2021.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Pour les amateurs de whiskies légèrement tourbés et élégants. Une belle découverte et une excellente affaire.

A boire à tout moment.

Auchroisk (Speyside) 9 ans

whisky écossais

TROUBE LÉGÈRE

RAFFINÉ

APÉRITIF

ÉQUILIBRE



La Distillerie

Est Highland, à la limite du Speyside – Fondée en 1898.

4 paires d'alambics – Travaux en 2015/2016 pour réduire l'impact environnemental.

Production historiquement légèrement tourbée : tourbe légère locale.

Détails des fûts sélectionnés

Elevage en ex fût de bourbon.

Distillation en décembre 2013 – Mis en bouteille en février 2021.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un Speyside très rassurant, savoureux. Pour les amateurs de whiskies tatinés. A boire à tout moment.

Miltonduff (Speyside) 8 ans

whisky écossais

ONCTUEUX

VANILLÉ

RICHE

RASSURANT



La Distillerie

Nord du Speyside à quelques encablures d'Elgin – Fondée en 1824.

3 paires d'alambics.

Fermentation de 56 heures

- Cols de cygne descendants et très courbés.

Whiskies plutôt puissants et huileux.

Détails des fûts sélectionnés

Elevage en refill hogshead

- Finition en ex-fût de bourbon.

Distillation en 2012 – Mis en bouteille 2021.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Whisky dynamique et intense avec une large palette aromatique, il est surtout très gourmand.

Riche et classique, il est très polyvalent

Craigellachie (Speyside) 11 ans

whisky écossais

FRUITS ROUGES

RICHE

HUILEUX

ÉQUILIBRE



La Distillerie

Au nord du Speyside, entre la mer et Dufftown dont elle est proche – Fondée en 1891.

2 paires d'alambics – Fermentations de 54 à 60 heures – Utilise des tubes à vis en acier pour la condensation de l'alcool.

Whiskies sur des registres variés de caramel.

Détails des fûts sélectionnés

Elevage en DEUX fûts d'ex vin blanc.

Distillation en 2008 et mis en bouteille en 2020.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un whisky riche et huileux mais très facile d'accès.

A boire par mauvais temps.

Jura (Highland) 7 ans

whisky écossais



MARIN

GOURMAND

COUP DE COEUR

DOUX

La Distillerie

Seule distillerie de l'île de Jura, en face d'Islay – Fondée en 1810.

2 paires d'alambics mis en place en 2021 – Fermentation de 54 heures – Moûts légers – Alambics avec un pot assez large et des circuits étroits lors de la distillation.

Whiskies sur des registres légers et fruités, parfois tourbés (45 ppm).

Détails des fûts sélectionnés

Elevage dans 3 ex fûts de bourbon.

Distillation en 2014 et mis en bouteille en 2022.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI TUBE.

★ NOTRE AVIS

Whisky qui démontre le potentiel de cette distillerie.
Une forme de gourmandise marine qui plaira à beaucoup.

En apéritif.

NOS SINGLE CASKS

fûts uniques

Parmi les millions de barriques de qualité très hétérogène en élevage dans les chais Ecossais, il faut tout le talent et la renommée d'un embouteilleur – éleveur depuis trois générations pour y dénicher les meilleurs fûts ou avoir le sésame de la distillerie pour y remplir les siens.

Les single casks sont « la crème de la crème », l'objet de toutes les attentions, le nec-plus-ultra pour tout amateur de whiskies. Ils remettent les whiskies Ecossais à un niveau de qualité artisanale loin des grosses productions sans intérêts.

Ils permettent de découvrir des distilleries injustement méconnues, de revisiter avec bonheur des distilleries dont les whiskies méritaient décidément un tout autre élevage, et enfin de collectionner de rares bouteilles de distilleries dont les propriétaires ont voulu contrôler étroitement l'excellence de la production.

THE FIRST EDITIONS

Le nom de cette série de whiskies suggère une collection de livres anciens et rares. C'est en effet parmi leurs fûts les plus anciens (20 ans et plus) qu'Andrew et Scott Laing sélectionnent ceux qu'ils préfèrent et méritent un embouteillage en fût unique. Car the First Editions sont avant tout les coups de cœur de cette nouvelle génération.

Chaque fût est mis en bouteille sans filtration à froid à son degré naturel sans coloration.

Auchroisk (Speyside) 25 ans

whisky écossais

Nouveauté



NOISETTES

CHOCOLAT

ENROBANT

TATIN

La Distillerie

Au nord du Speyside, entre la mer et Dufftown – Fondée en 1974.

4 paires d'alambic – Fermentation de 53 heures – Moûts assez denses.

Whiskey s riches avec des arômes de fruits secs.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de Sherry PX – 541 bouteilles.

Distillation en 1996 et mise en bouteille en 2022.

ALCOOL 48° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Une bombe de gourmandise. Beaucoup de fraîcheur pour un élevage aussi long fût. De quoi rendre onctueux le plus sec des cigares. Un immense digestif du soir.

Tormore (Speyside) 26 ans

whisky écossais



DOUX

FRUITÉ

IMMENSE

La Distillerie

Au centre-nord du Speyside, près de Dufftown - Fondée en 1958 - 4 paires d'alambic.

Fermentation de 56 heures - Moûts assez claires et distillation lente.

Whiskies plutôt fruités et élégants.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fûts de bourbon - 258 bouteilles.

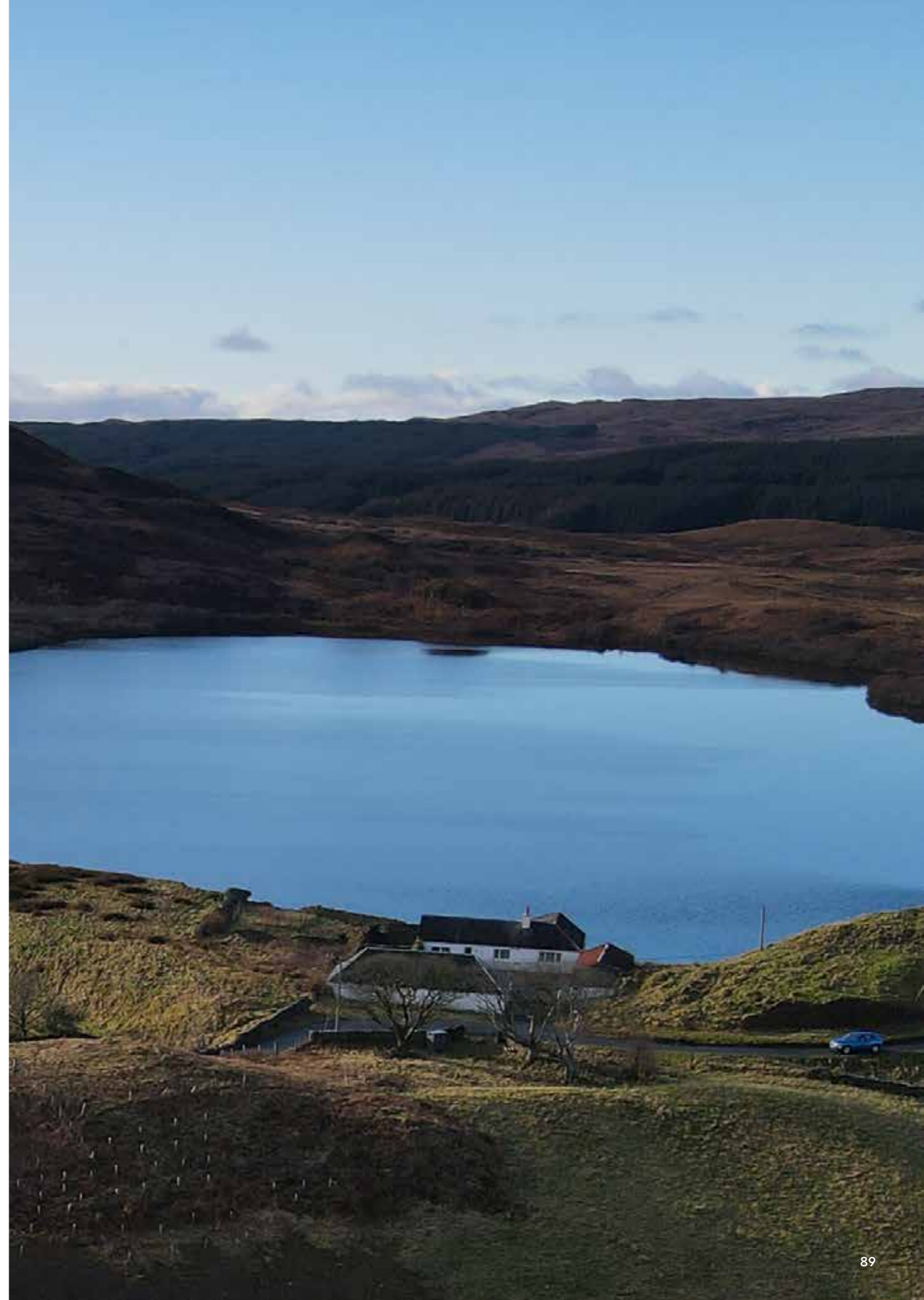
Distillation en 1992 et mise en bouteille en 2019.

ALCOOL 45.7° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un Tormore de référence qui ressemble aux meilleurs Clynelish : à ne pas manquer donc.
Gourmand et facile d'accès.

En digestif



OLD & RARE :

DECOUVREZ DES WHISKIES LEGENDAIRES

Chaque fût de la sélection des Old & Rare a fait l'objet d'attention particulière pendant des années. De par leur extrême rareté, leurs qualités gustatives impressionnantes, ces whiskies constituent le rêve ultime de chaque amateur.

Voici l'occasion de se procurer des embouteillages incroyables et quelques bouteilles de grande collection. En déguster quelques centilitres est une expérience réjouissante mais laissant toujours place à une certaine nostalgie car une fois la bouteille finie, en retrouver relèvera de l'impossible.

Depuis 20 ans, la collection des Old & Rare s'est imposée dans le monde entier et offre une densité inégalée des plus grands single mats.

Chaque fût est mis en bouteille sans filtration à froid à son degré naturel sans coloration.

Le coffret bois de chaque bouteille est accompagné d'un certificat d'origine et d'une note dégustation.

Ardmore (Highland) 31 ans

whisky écossais

Nouveauté



La Distillerie

Est Highland, à la limite du Speyside – Fondée en 1898.

4 paires d'alambics – Travaux en 2015/2016 pour réduire l'impact environnemental.

Production historiquement légèrement tourbée : tourbe légère locale

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de sherry de second remplissage. Distillation en juillet 1990 – Mis en bouteille en juillet 2022. Série de 369 bouteilles.

ALCOOL 58.1% VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Une bouteille qui coche toutes les cases des vieux whiskies tourbés et ce n'est pourtant pas un Islay. Un vrai whisky coup de cœur. Un single malt polyvalent pour les amateurs de tourbe.

Dufftown (Speyside) 30 ans

whisky écossais

Nouveauté



La Distillerie

Au cœur du Speyside dans la ville emblématique éponyme – Fondée en 1896.

3 paires d'alambics – Fermentation longue de 75 heures au moins. Le style des whiskies est frais et gras.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de bourbon de 1er remplissage.

Distillation en novembre 1991 – Mis en bouteille en mai 2022. Série de 541 bouteilles.

ALCOOL 46.7% VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Gourmand et frais : un grand whisky complet.

La pointe de fraîcheur le destine à un apéritif pas trop tardif.

Intéressant de voir un Dufftown à ce niveau de qualité.

Arran (Highland) 25 ans

whisky écossais



La Distillerie

Seule distillerie de cette île sur la côte ouest de l'Écosse – Fondée en 1993.

2 paires d'alambics – Fermentation de 60 heures, Réduction récente de la production tourbée.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de bourbon.

Distillation en janvier 1997 – Mis en bouteille en mars 2022. Série de 199 bouteilles.

ALCOOL 45.1° VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

L'un des plus vieux Arran du marché, distillé 4 ans après la construction de la distillerie.

Un des plus beaux coups de cœur aromatiques des mises récentes de la gamme des Old & rare.

Dalmore (Speyside) 30 ans

whisky écossais



La Distillerie

Au nord-est de Inverness sur le firth de Cromarty – Fondée en 1839.

4 paires d'alambics – Fermentation courte (50 heures).

Les whiskies puissants et généreux de Dalmore en ont fait une distillerie iconique.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de bourbon. Distillation en janvier 1997 – Mis en bouteille en mars 2022. Série de 199 bouteilles.

ALCOOL 49° VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Quel privilège d'avoir une telle bouteille sur le marché Français.

A collectionner avant que cette bouteille ne devienne introuvable.

Glen Scotia (Campeltown) 30 ans

whisky écossais



La Distillerie

L'une des trois distilleries de Campbeltown – Fondée en 1832.

Une seule paire d'alambics – Fermentation longue (70 heures) à très longue (140 heures).

Cœur de chauffe entre 63% et 73%.

Des whiskies gras, fruités et des touches salines.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de bourbon. Distillation en septembre 1991 – Mis en bouteille en mai 2022. Série de 152 bouteilles.

ALCOOL 46.7% VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Un whisky gras à souhait pour les amateurs de grands Campbeltown. La distillation avant le rachat par Loch Lomond Group ajoute à la rareté de cette bouteille.

Caol Ila (Islay) 30 ans

whisky écossais



La Distillerie

Sur la côte est d'Islay, près de Port Askaig – Fondée en 1846.

3 paires d'alambics – Utilise alternativement des fermentations courtes (55 heures) et longues (120 heures).

Le style fumé et huileux est très caractéristique de la distillerie.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de bourbon.

Distillation en juillet 1991 – Mis en bouteille en mars 2022. Série de 60 bouteilles.

ALCOOL 48.4° VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Quel privilège d'avoir une telle bouteille sur le marché Français. A collectionner avant que cette bouteille ne devienne introuvable.

LA LÉGENDE DES LÉGENDES

Voici la deuxième réalisation d'EIDOLON, la cuvée ultime des whiskies de légende de la Famille Hunter Laing.

Ce Port Ellen 40 ans est issu d'un fût acheté par la Famille en 1982 juste après son remplissage, et quelques semaines avant l'arrêt de la distillation en mars 1983.

EIDOLON, qui signifie en Grec image d'un passé glorieux, porte décidément bien son nom.

Port Ellen (Islay) 40 ans

whisky écossais



Médailles : Gold Award, Campbeltown Journey, Scottish Field Summer Challenge, 2022

La Distillerie

Sur la côte sud d'Islay, sur l'un des ports de l'île- Fondée en 1825. Produisait au sommet de son activité 1.7 M LAP avec 2 paires d'alambics. Mise en sommeil en mars 1983 et fermée en 1987.

Ses whiskies sont devenues légendaires à partir de la fin des années 2000.

Détails du fût sélectionné

Elevage dans ex fût de sherry oloroso. Distillation en 1982- Mis en bouteille en octobre 2022. Série de 403 bouteilles.

ALCOOL 56.5° VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

40 ans et 56.5° naturels ?
Can you repeat ?!
Un des derniers distillats de Port Ellen.
A boire pour s'entraîner en vue du 45 ans.
Le graal des whiskies tourbés.

RHUMS AGRICOLES MAURICIENS

Les Rhums du Paradis !

NOUVEAU



Un immense potentiel

3 types de rhums produits :

rhum traditionnel (à base de mélasse), rhum agricole, rhum arrangé.

6 distilleries en activité

et presque 60 affineurs - éleveurs dont une poignée connue hors de l'île.

90% des surfaces arables

de l'île sont dédiées à la canne à sucre.

Depuis 2010

doublant des revenus des exportations de rhums.

Un cadre législatif précis

à mettre en place, 1ère étape avec la création d'un label CERTIFIED RUM OF MAURITIUS.

1639

Arrivée des Hollandais qui presque immédiatement plantent de la canne à sucre rapportée de Java.

1715

Arrivée des Français qui relancent après quelques années de tâtonnement la production.

1809

Exclusivité régionale de la production de rhum par la France au détriment de la Réunion.

2ème partie 17ème siècle

Début de la distillation sur l'île.

18ème siècle

Faute de maîtrise technique, la qualité des rhums est faible.

1830

135 distilleries recensées.

1ère partie du 20ème siècle

Déclin de la production.

1939

La seconde guerre mondiale redynamise la production.

1933

Durcissement drastique de la législation relative à la distillation

1968

Indépendance de l'île et interdiction de la production de rhums pure canne

2006

Fin de cette interdiction.

2010

Arrivée de rhums traditionnels et arrangés Mauriciens en France dans le sillage de l'engouement global des Rhums.

Distillerie Oxenham

La famille Oxenham s'est lancée dans la distillation de rhums agricole dès que la législation l'a permis. Elle produit des rhums pure canne identitaires parés pour le vieillissement dans une gamme dénommée malicieusement OAKS & ÂMES.



Un process irréprochable

Un seul fermier partenaire pour la production du vesou.

Fermentation du vesou pendant 10 jours entre 16° et 22°.

Quatre alambics de la distillerie : deux à repasse de 400 litres chacun, deux à colonnes (sortie de colonne à entre 80° et 90°).

7000 litres de production annuelle.

Mise en fût à 65° - 6 types de fûts régulièrement utilisés - 100 fûts de rhums pure canne en élevage.

Réduction lente - Pas de coloration ni d'entrants - Vieillessement intégral dans les chais familiaux.

Un lancement sur des bases solides

1932

La famille Oxenham commence la production de vins sur l'île Maurice

2006

Autorisation de la distillation de rhums agricoles sur l'île

2011

Début de la distillation de rhums 100% pure canne

2023

Arrivée sur le marché Français et extension de la gamme

1987

Création de spiritueux et de rhums

2010

Achat d'alambics et de colonnes de cuivre.

2021

Lancement de gamme Oaks & Âmes.

Oaks & Âmes – White

rum mauricien

100% pure canne

FLEURS BLANCHES

FRUITS ROUGE

FLORAL

PUISSANT

ENROBANT



Médaille de Bronze, German Rum Awards, 2022

Élaboration

Canne issue d'une seule propriété.

Fermentation du vesou dix jours à des températures de 18 à 22°.

Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (85 à 90°).

Réduction lente. Pas de coloration.

ALCOOL 43% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI. LOT DE 2500 BT.

★ NOTRE AVIS

Puissant et très aromatique, un grand pure canne nature. Finale gourmande démontrant la précision du travail.

A boire seul ou en short drink.

Oaks & Âmes – Gold

rum mauricien

100% pure canne

FRUITS ROUGES

RICHE

HUILEUX

ÉQUILIBRE



Médaille de Bronze, International Wine & Spirit Competition, 2022 et 2019

IWSC 2002 : médaille de bronze

Élaboration

Canne issue d'une seule propriété.

Fermentation du vesou dix jours à des températures de 18 à 22°.

Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (85 à 90°). Mise en fût à 65°.

Élevage 18 mois en foudre de 3000 litres et affinage en ex fûts de Cognac et Bourbon.

Réduction lente. Pas de coloration.

ALCOOL 43% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI. LOT DE 2500 BT.

★ NOTRE AVIS

Un rum envoûtant avec un boisé précis et fondu. Un délice pour les amateurs de rhums secs et gourmands.

Super en apéritif.

Oaks & Âmes – VSOP

rhum mauricien **100% pure canne**



FLEURS BLANCHES

FRUITS ROUGE

FLORAL

PUISSANT

ENROBANT

Médaille de Bronze, German Rum Awards, 2022

Élaboration

Canne issue d'une seule propriété.
Fermentation du vesou dix jours à des températures de 18 à 22°. Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (85 à 90°). Réduction lente. Pas de coloration.

ALCOOL 43% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.
LOT DE 2500 BT.

★ NOTRE AVIS

Un VSOP avec beaucoup de densité et d'élégance : une belle réussite. Avec un tel VSOP, on a hâte de déguster la suite. En digestif – Excellent avec un cigare très puissant.

Oaks & Âmes – XO

rhum mauricien **100% pure canne**



FRUITS ROUGES

RICHE

HUILEUX

ÉQUILIBRE

Médaille de Bronze, International Wine & Spirit Competition, 2022 et 2019
IWSC 2002 : **médaille de bronze**

Élaboration

Canne issue d'une seule propriété.
Fermentation du vesou dix jours à des températures de 18 à 22°. Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (85 à 90°). Mise en fût à 65°. Élevage 18 mois en foudre de 3000 litres et affinage en ex fûts de Cognac et Bourbon. Réduction lente. Pas de coloration.

ALCOOL 43% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.
LOT DE 2500 BT.

★ NOTRE AVIS

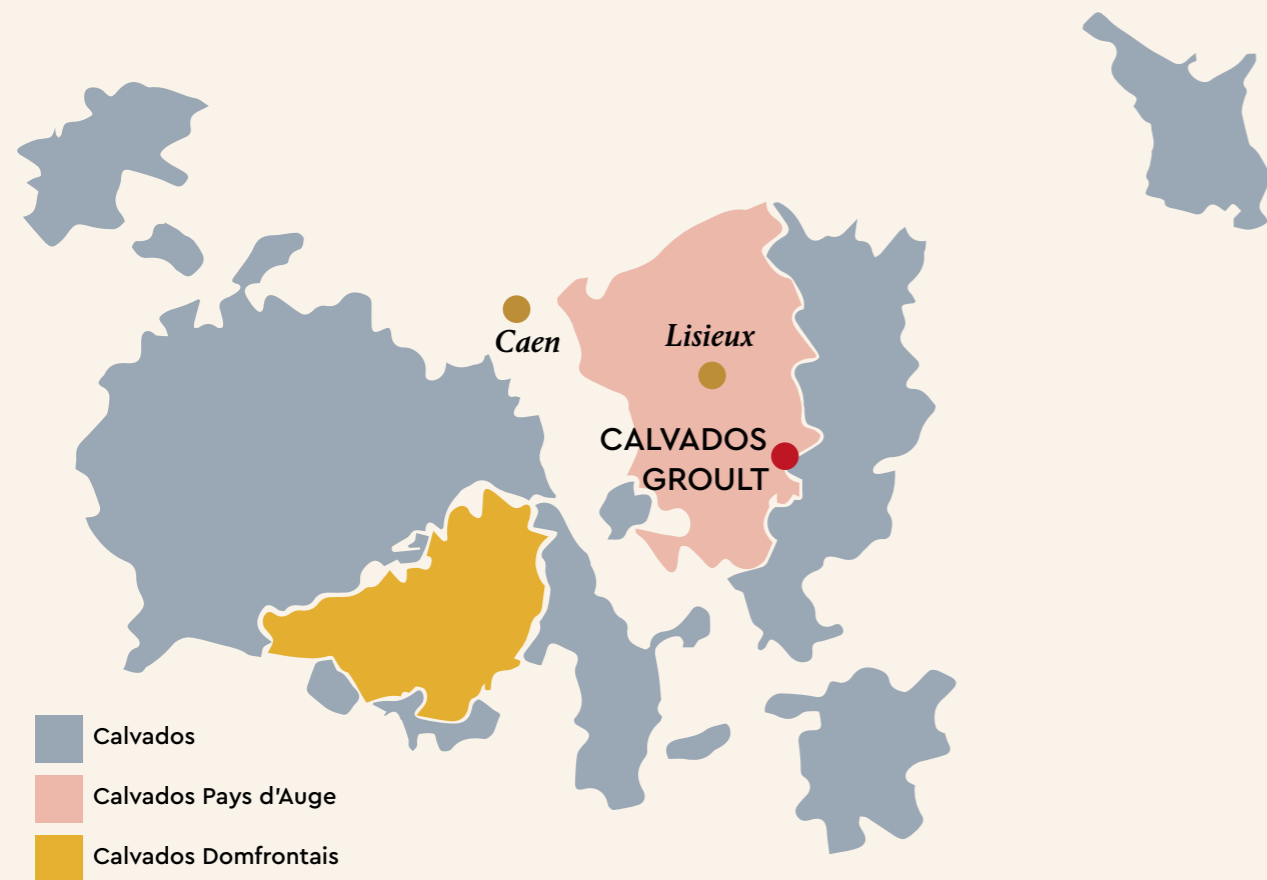
Un rhum envoûtant avec un boisé précis et fondu. Un délice pour les amateurs de rhums secs et gourmands.

Super en apéritif.



LE CALVADOS

Un alcool brun au fruité éclatant à portée de main



- Calvados
- Calvados Pays d'Auge
- Calvados Domfrontais

Du X^e au XII^e siècle

En Normandie, les pommiers à cidre apparaissent suivant les voies de navigation empruntées par les moines et les commerçants, entre la Biscaye – nord-ouest de l'Espagne et le Cotentin. Ils supplantent les pommiers sauvages plus pauvres en tanins.

1553

Un gentilhomme du Cotentin relate pour la première fois dans son journal la distillation du cidre en vue d'obtenir une eau-de-vie.



Début du XVI^e siècle

Le cidre devient la boisson commune en Normandie au détriment de la cervoise. Le nom Calvados (calva dorsa) désignait alors les « dos chauves », ces espaces sans végétation proches d'Arromanches qui servaient de repères aux navigateurs.

1606

Les distillateurs de cidre de Normandie s'organisent en corporation.

Bon à savoir :

7 départements

Calvados, Eure, Manche, Mayenne, Orne, Sarthe, Seine-Maritime.

Environ 4 000 producteurs

de fruits à cidre disposent d'un verger identifié sur les aires d'appellation Calvados.

350

producteurs, transformateurs, négociants et coopératives.

7 500

hectares de vergers.

230

variétés de pommes à cidre.

3 millions

d'arbres.

11 801 litres

d'alcool pur vendus en 2020, 4,2 millions de bouteilles.

18 kg de pommes

environ pour obtenir 13 litres de cidre à 5% vol., qui donneront ensuite 1 litre de Calvados à 70% vol.

Vieillessement sous bois

de 2 ou 3 ans minimum.

Titre alcoométrique

de 40% minimum en bouteille et moins de 72% en dernière sortie d'alambic.

Futaille de 20 hl maximum

la petite futaille doit représenter au moins 15% de la futaille globale.

L'AOC CALVADOS PAYS D'AUGE

La zone géographique du Pays d'Auge se situe sur des sols de coteaux argilo-calcaires peu profonds (région du département du Calvados qui englobe également quelques communes limitrophes de l'Orne et de l'Eure) ; Les fruits mis en oeuvre par site de production proviennent pour au moins 45% en surfaces de vergers "haute tige" ;

Une centaine de variétés de pommes à cidre sont répertoriées ainsi qu'une trentaine de variétés de poires à poiré. Les cidres à distiller comportent au maximum 30% de poires à poiré.

L'alambic à repasse est obligatoire pour le Calvados Pays d'Auge et implique une double distillation. Il vieillit au minimum deux ans en fûts de chêne avant d'être commercialisé.

Il représente environ 25% de la production.

Les vergers conduits en « haute tige » présentent une densité inférieure ou égale à 280 arbres par hectare et un écartement minimal de 5 mètres entre les arbres. Les vergers conduits en « basse tige » présentent une densité supérieure à 280 arbres par hectare et inférieure ou égale à 1000 arbres par hectare.

1790

Le Calvados devient un département.

1942

Décret d'Appellation d'Origine Contrôlée et Réglementée; Consécration du Calvados de Pays d'Auge.

1884

Date à partir de laquelle le Calvados désigne également l'eau-de-vie issue de la distillation de moûts de pommes.

1984

L'Appellation d'Origine Réglementée Calvados devient une AOC. Elle concerne dix dénominations géographiques.

Calvados Groult

Présents de façon inégalée depuis des années sur les grandes tables et dans les plus prestigieux hôtels du pays, les Calvados Groult se sont aussi imposés chez les cavistes. Un succès et une notoriété qui le rendent incontournable à toute sélection de grands Calvados.



1860

Pierre Groult décide de distiller le cidre familial et de faire vieillir l'eau-de-vie dans des fûts de chêne. 1893 : première médaille d'or en 1893 au concours agricole de Lisieux.

1952

Roger Groult agrandit la distillerie.

Années 70

Jean-Pierre devient l'un des pionniers de l'exportation du Calvados, œuvrant sans cesse dans le monde entier pour son eau-de-vie.

2008

Jean-Roger prend la tête de la Maison. Il incarne la courtoisie et la ténacité d'une famille d'entrepreneurs.

2015

Début de la collaboration avec Maison Léda

2019

Le 23 décembre, la distillerie familiale Calvados Roger Groult obtient le Label "Entreprise du Patrimoine Vivant", "MEILLEUR CALVADOS DU MONDE 2019" au World Drinks Awards 2019 - Londres (Royaume Uni)

2022

Estelle Groult et Sébastien Fricker prennent la direction du Domaine.

UN ORFÈVRE DU CALVADOS

6 000 pommiers

(15 hectares de hautes tiges et 12 de basses tiges).



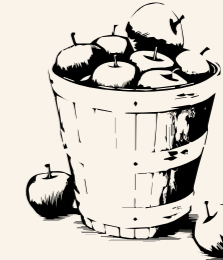
30 variétés

de pommes à cidre utilisées, amères et douces-amères (70%), douces (20%) ou acidulées (10%).



400 à 600 tonnes

en moyenne de pommes sont lavées et triées à la main.



400 fûts

de vieillissement (très majoritairement anciens, des volumes variant de 110 à 13 000 litres). Les fûts ne sont jamais remplacés ni vidés entièrement afin que toutes les cuvées conservent des souches de très vieux Calvados.

Distillation

des cidres sur lies fines entre 5 et 7° dans trois petits alambics chauffés au feu de bois. 1^{ère} chauffe : la petite eau sort à 30°. Seconde distillation : coeur de chauffe en moyenne à 70°.

Deux alambics

à feu nu, d'une capacité de 400 litres pour l'un et de 1200 litres pour l'autre.

CONDUITE NATURELLE DES VERGERS



Aucun traitement n'est réalisé depuis plusieurs dizaines d'années. Utilisation des vaches de deux fermes voisines pour tondre et limiter le passage mécanique, mais aussi pour apporter une fumure naturelle. PAS D'INTRANTS CHIMIQUES. Seules les basses-tiges sont tondus à 100% pour éviter l'utilisation de désherbant.

Pour entretenir les vergers haute-tiges, broyage mécanique de l'herbe dans les vergers basse-tiges (pas de désherbant).

3 ans

calvados pays d'auge

Best seller



FLORAL

FRUITÉ

SÉDUISANT

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI

★ NOTRE AVIS

Avec ce 3 ans doublement élu à Londres au WDA (2014 et 2016) meilleur Calvados du Monde, la barre est d'entrée mise très haute. Une expression très intense et pure de la pomme qui doit rappeler aux profanes l'efficacité fulgurante d'un jeune Calvados. Excellent seul, un peu rafraîchi, et dans une déclinaison infinie de longs drinks. Succès commercial incroyable !

12 ans

calvados pays d'auge



PUISSANT

FRAIS

BOISÉ

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français.

« Excellent, hautement recommandé / 93pts » au concours Ultimate Spirits Challenge (USA).

ALCOOL 41% VOL. 50 ET 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Ce 12 ans lancé en 2014 succède au 15 ans. Parfait équilibre entre le fruit des jeunes Calvados et la complexité des vieux assemblages. Fera l'unanimité comme digestif. Complément du 8 ans pour la belle restauration. Une valeur sûre, déjà !

8 ans

calvados pays d'auge



BOISÉ

FRUITÉ

CONVIVAL

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français.

« De la gourmandise liquide ! La bouche est ronde et tout aussi gourmande que le nez. De la séduction et du plaisir ! » d'après La Revue du Vin de France."

ALCOOL 41% VOL. 70 ET 150 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Médaille d'Or en 2014 à IWSC, ce 8 ans est un bel exercice d'équilibre. Très polyvalent, il convient pour l'apéritif ou comme digestif léger. Compromis idéal en restauration quand la gamme de spiritueux est compacte.

Doyen d'âge

calvados pays d'auge



ANTIQUAIRE

VANILLÉ

AMPLITUDE

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Assemblage exclusivement issu du plus vieux Chai du Domaine.

ALCOOL 41% VOL. 70 CL. BOUTEILLE SPÉCIFIQUE. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Ce Calvados spécialement élaboré par les Maîtres de Chais successifs est d'une douceur et d'une gourmandise qui incitent à l'apaisement. Un grand digestif.

Âge d'or

calvados pays d'auge

Coup de coeur



RACÉ

FRUITÉ

ESTHÈTE

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Assemblage exclusivement issu de Calvados du XXe siècle.

« Superbe, hautement recommandé / 95 pts » par le Wine Enthusiast Magazine.

ALCOOL 41% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Notre gros coup de cœur que cette cuvée Âge d'Or dans sa franchise, sa gourmandise sans ambages. Un Calvados rabelaisien riche en plaisir.

Réserve ancestrale

calvados pays d'auge

À collectionner



COMPLEXE

PUISSANT

LÉGENDAIRE

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Élevé et assemblé dans les fûts ayant appartenu à Pierre Groult (1830-1918). Production limitée pour conserver la souche très ancienne de Calvados.

"Ce que contient cette bouteille est inégalable : les eaux-de-vie les plus anciennes de la propriété assemblées avec une maîtrise éblouissante. Au nez comme en bouche, un équilibre quasi parfait entre la puissance et l'élégance, le charme pur et la complexité passionnante." d'après le Figaro Magazine

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. BOUTEILLE ET ÉTIQUETTE SPÉCIFIQUES. COFFRET BOIS.

★ NOTRE AVIS

Le Calvados de collection de la famille Groult avec son pied de cuve du second Empire : impressionnant. Une vraie bouteille de collection.

Vénérable

calvados pays d'auge

Incontournable



TATIN

JUTEUX

PATINÉ

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Assemblage de Calvados de plus de 18 ans.

Élu MEILLEUR CALVADOS DU MONDE en 2019 au prestigieux concours World Drinks Awards (Londres, UK).

ALCOOL 41% VOL. 70, 150 ET 250 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Très souvent récompensée, cette cuvée est l'une des signatures des Calvados Groult. Idéale pour un pré apéritif en fin de journée.

12 ans finition fût de whisky

calvados pays d'auge Série limitée



INTENSE

FRAIS

BOISÉ

FONDU

TATIN

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Finition de 19 mois en fût (n°390) de Whisky Français. 13 ans d'âge. Mise en bouteille en juillet 2021 puis second lot en novembre 2022.

ALCOOL 46% VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.
PRODUCTION LIMITÉE À
360 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

Les finitions de Jean-Roger sont décidément de belles réussites. Superbe malternative.

10 ans finition fût de banuyls

calvados pays d'auge Série limitée



DOUX

INTENSE

FRUITS MÛRS

GOURMAND

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Finition de 12 mois en fût (n°500) de Banuyls. 10 ans d'âge. Mise en bouteille en décembre 2020.

ALCOOL 43% VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI. PRODUCTION LIMITÉE À 400 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

Une bouteille pour ceux qui aiment douceur et intensité. Une finition tout en équilibre et totalement fondue : un sacré savoir-faire.

Millésime 2008 haut-degré

calvados pays d'auge



PINK LADY

VANILLÉ

PUISSANT

Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°172. Mise en bouteille en juin 2021.

ALCOOL 61.6% VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI. PRODUCTION LIMITÉE À 300 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

2008 est la première année de distillation de Jean-Roger Groult. Un tel degré sur du Calvados de plus de 12 ans ; du jamais vu ! Bref une bouteille de légende que l'on peut oser boire.

FÛTS UNIQUES : LES CALVADOS GROULT

vous ouvrent leur Paradis

NOUVEAU

Les Calvados Roger Groult figurent au firmament de leur appellation depuis des années. Leur implantation ancienne dans les plus beaux hôtels et les meilleurs restaurants de France, une qualité plus qu'irréprochable, expliquent largement ce plébiscite. Mais ce sont les chais qui impressionnent le plus lors d'une visite à la propriété avec un nombre incroyable de fûts. Nous avons là le plus important stock de vieux Calvados existant !

Des Calvados de 18 ans et plus que la famille Groult utilise pour ses plus vieux assemblages et qui sont devenus le solfège du Calvados. Et parmi eux se trouvent des trésors, des fûts plus exceptionnels que les autres que nous vous ferons désormais partager au fil de nos découvertes et coups de cœur. Sans réduction préalable à leur mise en bouteille, sans filtration ni coloration, des fûts uniques d'au moins 18 ans constituent cette nouvelle gamme prête à conquérir le palais des grands amateurs de spiritueux. Avis à ces derniers, le lieu le plus exclusif du Calvados vous ouvre ses portes !

Single Cask 18 ans

calvados pays d'auge



Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillessement en vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°352. Mise en bouteille en décembre 2022.

ALCOOL 42.4% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. PRODUCTION LIMITÉE À 328 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

Encore beaucoup de fraîcheur pour ce 18 ans avec une délicieuse finale de sirop de fruits blancs. Son ADN Calvados très présent en dit long sur la maîtrise du boisé. Un Calvados raffiné à boire pour l'apéritif, mais aussi comme digestif léger.

Single Cask 21 ans

calvados pays d'auge



Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°2. Mise en bouteille en mars 2023.

ALCOOL 40.9 % VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. PRODUCTION LIMITÉE À 1300 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

Voici un Calvados très séducteur avec un parfait équilibre entre pomme et épices. Il ravira les amateurs de vieux Clynelish. Très polyvalent. Un Calvados dont on se ressert rapidement !

Single Cask 25 ans

calvados pays d'auge



Élaboration

AOC Calvados Pays d'Auge. Pommes à cidre du Pays d'Auge. Double distillation au feu de bois. Vieillissement en vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°4. Mise en bouteille en mars 2023.

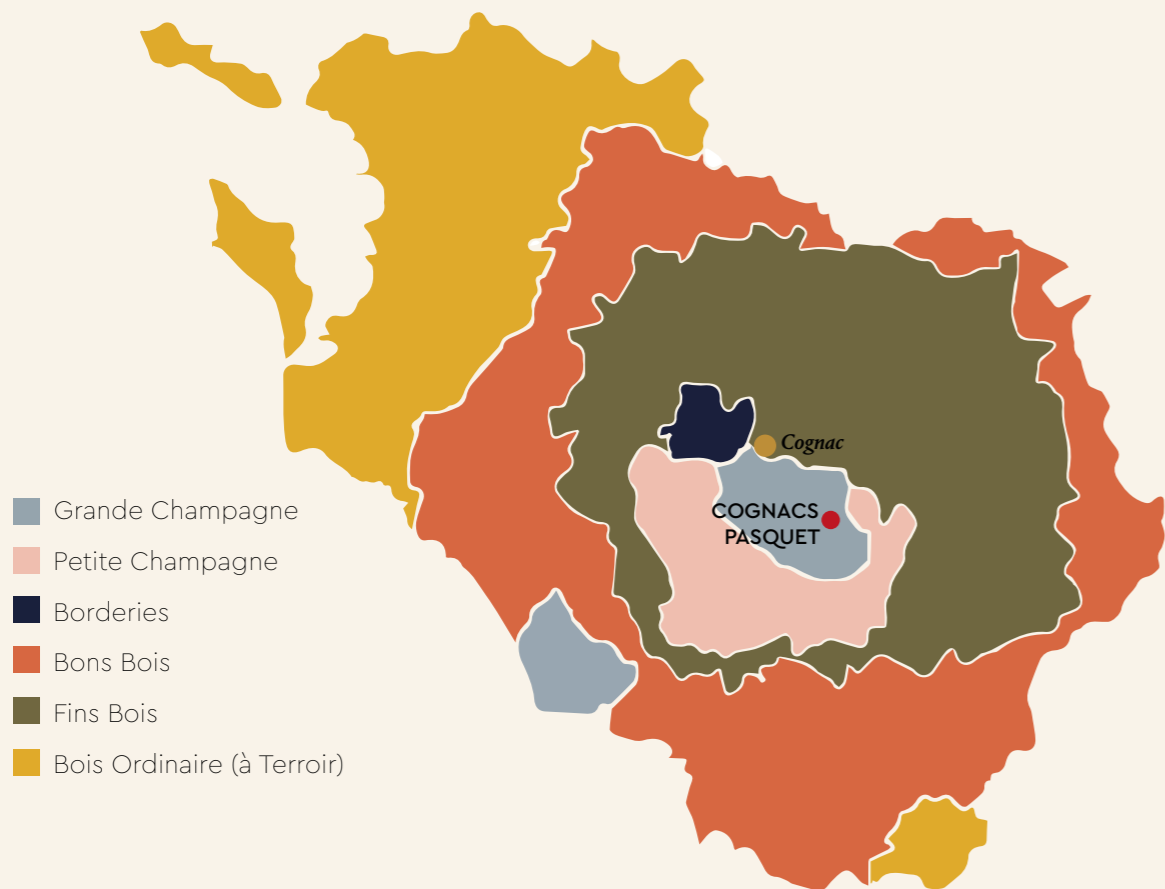
ALCOOL 41.1% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI. PRODUCTION LIMITÉE À 1200 BOUTEILLES.

★ NOTRE AVIS

Une cuvée qui nous plonge totalement au cœur d'un verger avec ce qu'il faut de boisé. Plus typé que malternative, ce 25 ans reste très frais, avec une finale très racée. Encore une cuvée gourmande, précise et polyvalente.

Le cognac

Une nouvelle génération de producteurs, à l'image de Jean Pasquet, nous propose des Cognacs de vigneron de grand terroir.



- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Bons Bois
- Fins Bois
- Bois Ordinaire (à Terroir)

XV^e siècle

Les Hollandais décident de distiller chez eux les vins de la région pour mieux les conserver. Ils le nomment « brandwijn » (ce qui signifie littéralement « vin brûlé »), qui donnera le nom « brandy ».

1^{er} siècle après J.-C

Apparition des premières plantations viticoles dans la région.

Milieu XIX^e siècle

Naissance de nombreuses maisons de commerce qui expédient l'eau-de-vie en bouteilles et non plus en fûts.

1888

Première organisation de la profession.

1860

Henri Coquand, professeur de géologie délimite les différents crus de l'appellation Cognac. Signature d'un traité de commerce entre la France et l'Angleterre qui permet au Cognac de connaître une ascension fulgurante.

Début du XV^e siècle

Apparition de la double distillation. Le produit peut voyager sous forme d'eau-de-vie.

Moyen Age

La ville de Cognac se distingue pour son commerce du vin. Les vins et ceux du Poitou sont transportés par des navires hollandais venant d'abord chercher le sel de la côte Atlantique.

LE SAVIEZ-VOUS ?

6 crus

- Grande Champagne,
- Petite Champagne,
- Borderies,
- Bons Bois,
- Fins Bois,
- Bois Ordinaire (à Terroir).

6 cépages

- Ugni Blanc (98% de l'encépagement),
- Colombard,
- Folle Blanche,
- Montils,
- Sémillon,
- Folignan.

4 départements

- Charente
- Charente-Maritime,
- mais aussi quelques communes de Dordogne et des Deux-Sèvres.

83 140

hectares de vignes

1^{er} vignoble

de vin blanc de France

10%

du vignoble Français

4294

viticulteurs

19 hectares

de taille moyenne d'exploitation

3 395

bouilleurs de cru

119

bouilleurs de profession

3 000 alambics

en production

9 litres de vin

= 1 litre d'eau-de-vie à la sortie de l'alambic

280

maisons de cognac

La distillation doit être achevée au plus tard le 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Double distillation en alambic Charentais. Vieillesse sous bois de 2 ans minimum. Titre alcoométrique de 40% min en bouteille et moins de 72,4% après double distillation.

Et le bio ?

Aujourd'hui moins de 1% du vignoble est conduit en Bio, environ 600 ha, car la bio en Charente est un exercice de haute voltige, avec un cépage sensible aux maladies et vigoureux, une situation géographique proche de la façade océanique induisant un climat doux et pluvieux, il n'est pas aisé de conduire ses vignes en bio.

Seulement 20% de la production bio reste dans le circuit bio, le reste repart dans le circuit conventionnel (Grandes Maisons).

2022

Intégration de premières dispositions agroenvironnementales dans le cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée Cognac : interdiction du désherbage chimique des tournières et du désherbage chimique total de la parcelle ; maîtrise de la végétation semée ou spontanée sur tous les inter-rangs par des moyens mécaniques ou physiques

1990

L'Asie devient le premier marché du Cognac, supplantant les Amériques.

1946

Création du Bureau National Interprofessionnel du Cognac.

1936

Reconnaissance du Cognac en tant qu'AOC

1938

Délimitation des appellations régionales (crus ou dénominations géographiques).

1909

Délimitation de la zone géographique de production.

De 1951 à 1953

Le BNIC délivre les certificats d'origine et devient la seule autorité à délivrer les certificats d'âge.

2005

Début d'un vaste phénomène de mode avec les jeunes Cognacs aux USA qui redeviennent le premier pays consommateur.

Cognacs Pasquet

C'est à Eraville, au coeur de la Grande Champagne, qu'Amy et Jean Pasquet produisent les Cognacs de vigneron que nous adorons. Leur gamme l'Organic a su imposer son authenticité chez tous nos clients.

Quant à leurs Cognacs de Collection, ils sont entrés dans le cercle très fermé des plus grands spiritueux de Monde ; rien de moins !



Jean Pasquet



Amy Pasquet

UNE ÉLABORATION TELLEMENT RESPECTUEUSE QUI PRODUIT UNE GAMME AUTHENTIQUE ET FLAMBOYANTE

Pressage direct de la récolte

Fermentations en cuve avec levures indigènes et sans sulfites.

1 à 2 mois de distillation

en moyenne. 1ère chauffe (brouillis) à 27 et 30% vol. Coeur de bonne chauffe (2e distillation) : 70 et 72% vol. Distillation sur lie avec méthode « surcharge » pour plus de rondeur.

Alambic charentais

traditionnel à demeure de 2000 litres acquis en 1989.

9 ha en Grande Champagne

et 6,5 hectares en Petite Champagne : 12,9 ha d'Ugni blanc ; 1 ha de Folle blanche ; 1 ha de merlot ; 0,6 ha de Montils.

Semis d'engrais vert

un rang sur deux depuis 5 ans. Apport de compost (fumier de vache de la ferme voisine plus les résidus du pressurage). Fertilisation au maximum avec des matières organiques locales.

Mise en fûts à plein degré

parfois à 63°. 30% de fûts neufs. Après un an, soutirage et assemblage selon l'âge des fûts (les fûts neufs ensemble par exemple pour l'élaboration de l'Organic 10), puis remise en vieillissement dans les deux chais du domaine.

Réduction par paliers progressifs

puis degré par degré par la méthode goutte à goutte pendant plusieurs jours avec brassage quotidien : le processus global durant près de deux ans. Filtration de propreté faite à température. Mise en bouteille sur place sans coloration.



2022 : construction d'un nouveau bâtiment agricole pour améliorer la récupération et le recyclage de tous les effluents (vinasse distillation, effluent de chai, résidus phytosanitaires, etc...).

A la vigne, combinaison des outils (2 à 3 outils en même temps) sur le tracteur pour réduire le nombre de passages et donc limiter les consommations de carburant et le compactage du sol.

Limitation du nombre de rognage de la vigne afin d'éviter les brûlures du soleil et réduire les consommations de carburant. Récupération et utilisation de l'eau de pluie pour les traitements.

A la distillerie, achat d'un échangeur tubulaire afin de récupérer les calories de la pipe de refroidissement pour préchauffer les vins avant distillation, diminution de la consommation de gaz de 15 à

20 %. Utilisation de l'eau de pluie pour le refroidissement de l'alambic. Système en circuit fermé.

Au chai, essai en cours de reconditionnement de fûts avec un tonnelier afin de retirer une épaisseur de bois puis refaire une chauffe. Cela évite la fabrication de nouveau fût et donc l'abattage d'arbre.

1730

Plantation du vignoble sur la commune d'Eraville.

1970

Installation de Marie-Françoise et Jean-Luc Pasquet sur les 7ha de vignes hérités de leur oncle.

1924

Ce vignoble devient la propriété de la famille Pasquet.

1977

Création de la marque Jean-Luc Pasquet et début de l'aventure de la vente en bouteille.

1994

Marie-Françoise et Jean-Luc découvrent les pratiques de l'agriculture biologique. Ils donnent une autre dimension à leur travail et un sens plus profond à leur vie.

1998

Obtention de la certification Agriculture Biologique.

2006

Jean Luc met fin à son contrat avec la Maison Rémy Martin et devient totalement indépendant.

2011

Jean et Amy reprennent le flambeau familial.

2016

Acquisition de 6 ha en Petite Champagne immédiatement mis en conversion vers l'AB

2018

Collaboration avec Maison Léda. Lancement de la gamme L'Organic.

2019

Premiers embouteillages des Cognacs de collection L'Esprit de Famille.

2021

Extension de l'espace de mise en bouteille

2022

Rénovation d'un nouveau chai de vieillissement

Organic 04

cognac grande puis petite champagne

Incontournable

PRÉCIS

FRUITÉ

VINEUX



Élaboration

Élevage de 4 ans minimum. 100 % Ugni blanc. Grande puis Petite Champagne (Eraville). Pas de filtration à froid ni de coloration. Réduction lente. Certification bio.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un jeune Cognac devrait toujours ressembler à celui-ci. La sélection précoce du profil aromatique est réussie et démontre la virtuosité du maître de chai. À boire pour l'apéritif quand un rayon de soleil apparaît, sec ou en long drink légèrement rafraîchi. Une belle entrée en matière pour se réconcilier avec les Cognacs. Beau succès en cave.

Organic 07

cognac grande champagne

EXPLOSIF

FRUITS MÛRS

SALIVAIRE



Élaboration

Élevage de 7 ans minimum. 100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Eraville). Pas de filtration à froid ni de coloration. Réduction lente. Certification bio.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

À boire sec pour un apéritif automnal ou en digestif estival. L'Organic 07 donne les premières clefs de dégustation pour comprendre les grands Cognacs. C'est aussi, n'ayons pas peur de le dire, une jolie affaire !

Organic 10

cognac grande champagne

Un XO bio



PUISSANT

RAFFINÉ

RICHE

Élaboration

Élevage de 10 ans minimum. 100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Eraville). Pas de filtration à froid ni de coloration. Réduction lente. Certification bio.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

À boire sec en digestif. Déjà un grand Cognac sans chichis perturbateurs. Le XO bio idéal.

Folle Blanche

cognac grande champagne

100% bio



FLORALE

RACÉ

PÂTISSIER

Élaboration

100 % Folle blanche 100% bio, élevé 12 mois en fûts neufs, puis 9 ans en fût roux. Grande Champagne (Eraville). Ce cognac a été récolté et distillé en 2011, année marquant la reprise par Jean Pasquet du domaine familiale. Pas de filtration à froid ni de coloration.

ALCOOL 47,6% (DEGRÉ AJUSTÉ) VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

La Folle blanche a permis de faire la renommée du cognac pendant plus de 250 ans...et l'on comprend pourquoi une fois ce précieux et rare cognac dégusté. C'est la seule 100% folle blanche, 100% bio et de Grande Champagne sur le marché. Une expérience gustative unique, presque un voyage à travers les âges.



L'Esprit de famille, Trésor de famille

La collection L'Esprit de Famille, désormais appelée Trésor de Famille est née en 2019 à la suite d'une longue réflexion. Amy et Jean ont autour d'eux, des gens passionnés par leur métier, des bouilleurs de crus de talents, qui ont dans l'intimité de leur chai des trésors cachés. Ils sont donc allés à leur rencontre, en leur proposant de mettre en avant leur histoire et leur passion au travers d'un de leur cognac.

Plusieurs fûts ont alors été sélectionnés chez les uns et chez les autres, qu'ils ont amené à leur degré idéal de dégustation. Chaque bouteille porte le prénom du producteur et est issue d'une série limitée et numérotée. Un petit livret raconte l'histoire de chaque vigneron.

Rapidement, ces embouteillages ont suscité les louanges des plus grands collectionneurs et dégustateurs de spiritueux à travers la planète, obtenant des notes de dégustation incroyables. Quatre ans après sa création, cette collection permet d'avoir accès à des bouteilles extraordinaires qui font partie des plus grands spiritueux du Monde ; rien de moins.

Le cognac de Jean-Philippe

cognac grande champagne



FRUITS SECS DENSE COMPLEXE

Élaboration

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Bonneuil). Récolte 1988 distillée par Jean-Philippe Chaisso. Pas de filtration à froid ni de coloration.

ALCOOL 48.7% (DEGRÉ AJUSTÉ) VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un nez avec un registre aromatique infini.
Bouche très harmonieuse et complexe avec une finale de haute volée.
Un Cognac immense.
A boire en digestif.

Le cognac de Jean-Luc

cognac grande champagne



FRUITS DU VERGERS FRUITS EXOTIQUES BOISÉ

Élaboration

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Eraville). Assemblage des deux derniers fûts de Jean Luc Pasquet, le père de Jean et fondateur de la marque éponyme. Ces cognacs ont été récoltés et distillés alors de la décennie 90. Le mariage des fûts a été effectué par Jean Pasquet. Pas de filtration à froid ni de coloration.

ALCOOL 45,5% (DEGRÉ AJUSTÉ) VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

C'est un cognac que l'on a de suite envie de partager, il est généreux et lumineux.
C'est également une part de l'histoire de la famille Pasquet en bouteille, ce cognac symbolise la décennie durant laquelle le vignoble est converti en Agriculture Biologique.

Le cognac de Jean-Pierre

cognac grande champagne



CIRE AGRUMES RANCIO

Élaboration

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Angeac Champagne). Issu de la récolte de 1975, distillé et élevé par Jean Pierre Limouzin, Pas de filtration à froid ni de coloration.

ALCOOL 48.7% (DEGRÉ AJUSTÉ) VOL. 50 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Une Grande Champagne comme on les aime avec un très joli rancio et au fruité équilibré.
Elevé 47 années en chai humide, ce cognac est un must have pour les amateurs et collectionneurs.

NOS EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Pour retrouver le bon goût des eaux-de-vie de fruits locales que nos générations avaient égaré. Et depuis quelques mois les consommateurs les ont remises aux goûts du jour.

UNE SÉLECTION ARTISANALE ET ESSENTIELLE, TOTALEMENT CONTEMPORAINE

Le monde moderne s'accommodait parfois mal de certaines réalités. Car il faut souvent 14 kg de poires ou 20 de prunes pour faire une bouteille d'eau-de-vie. Des fruits qui doivent être de haute qualité et qui sont la convoitise des producteurs de confitures, de compotes ou de jus notamment. On comprend mieux que certains distillateurs peinent à s'approvisionner, que les prix aient explosé depuis quelques mois. Cela explique en partie le grand écart de prix entre les eaux-de-vie de fruits de grande qualité que des artisans persistent à produire et celles qui ont envahi des rayons de grandes surfaces. Mais les temps ont changé, nous recommençons à mesurer la juste valeur des choses, à accepter que le bon goût a un juste prix, celui dont les partenaires locaux ont besoin.

Fort du savoir-faire du Château de Laubade dans l'élevage des eaux-de-vie de prunes, notre rencontre avec Yannick Hepp, issu de générations de bouilleurs de cru alsaciens, nous permet de vous proposer une gamme d'eaux-de-vie de fruits artisanales. Une offre qui est essentielle pour les restaurateurs, les cavistes et les épicerie fines car ces spiritueux font irrémédiablement partie de notre histoire et leur demande ne se tarit pas, bien au contraire. Une offre qui va à l'essentiel en vous proposant une Framboise Sauvage et une Poire Williams, les fruits que plébiscitent majoritairement les amateurs ; une Vieille Prune et une Mirabelle d'Alsace représentantes des fortes traditions locales du sud-ouest et du nord-est.



Vieille eau-de-vie de prune laubade



DÉLICAT

FRUITÉ

INTENSE

Élaboration

Fermentation des fruits de 6 à 7 semaines. Variétés principales utilisées : prune d'Ente, à couteau, Sainte-Catherine, de Monsieur (20 kg de fruits pour un litre d'alcool). Distillation en alambic en cuivre chauffé à la vapeur. Vieillessement en fûts de chêne. Mariage des fûts 6 mois à une année avant la mise.

ALCOOL 42% VOL. BOUTEILLE RONDE DE 70 CL
AVEC OU SANS ÉTUI OU EN CAISSE BOIS.

★ NOTRE AVIS

Cette vieille eau-de-vie se dégustera de préférence en digestif à température ambiante. Elle remplit parfaitement son rôle de madeleine de Proust. Idéale pour les 3e mi-temps des réunions familiales.

Eau-de-vie de poire Williams

distillerie Hepp

DENSE

HARMONIEUX

ÉCLATANT



Médaille de Bronze,
International Wine & Spirit
Competition, 2022 et 2019
IWSC 2002 : **médaille de
bronze**

Élaboration

Fermentation naturelle de
poires Williams. 22 à 25 kg
de fruits pour un litre d'al-
cool. Distillation en alambic
Carl de 400 litres. Elevage
d'un an en cuve inox.

ALCOOL 42% VOL. 70 CL
AVEC ÉTUI. OU EN POIRE
PRISONNIÈRE

★ NOTRE AVIS

Un digestif d'exception pour
clôturer vos soirées en beauté.
Cette eau-de-vie se déguste
fraîche (8 à 10°C) en guise de
digestif. Somptueuse lorsqu'elle
est mariée avec un sorbet à la
poire. Un délice à ne pas man-
quer.

Eau-de-vie de Framboise sauvage

distillerie hepp



SUBTIL

FRAIS

FLORAL

Eau-de-vie de Mirabelle d'Alsace

distillerie hepp

ONCTUEUX

ÉLÉGANT

FIN



Médaille d'or Concours Générale
Agricole 2020

Élaboration

Fermentation naturelle de Mi-
rabelles d'Alsace. 13 à 16 kg de fruits
pour un litre d'alcool. Distillation en
alambic Carl de 400 litres. Elevage
d'un an en cuve inox.

ALCOOL 45% VOL. 70 CL
AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

À boire dans un bon repas après
le vol-au-vent et le baeckeofe mais
avant le strudel aux pommes ! Cette
mirabelle d'Alsace est à déguster
avec un Bourguignon car ceux-ci
n'aiment pas les Lorrains (la bataille
de Nancy, une vieille histoire). Un
classique bien ré cité par la distillerie.

Médaille d'or Mondiale 2019, 2018 et Concours
Générale Agricole 2019

Élaboration

Macération de Framboises Sauvages en alcool de
vin. 100 kg de fruits pour 20 litres d'alcool. Distillation
en alambic Carl de 400 litres. Élevage d'un an en
cuve inox.

ALCOOL 45% VOL. 70 CL AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

À boire à la fin d'un bon repas, pour
faciliter la digestion. Rafraîchie, dans un
verre frappé, afin de l'adoucir. Une belle
réussite de Yannick Hepp qui séduira par
sa précision et sa subtilité ; une nouvelle
valeur sûre.

POUR L'APÉRITIF & LA MIXOLOGIE

Les cocktails sont synonymes de moments mis en pauses : vacances lointaines, fêtes inoubliables (parfois à oublier...). Pour retrouver chez soi ces souvenirs et ces plaisirs, inutile de dénicher des eaux-de-vie du bout du monde : nos Bas-Armagnacs, Cognacs, Calvados et Gins permettent les plus belles créations.

UNE GAMME POUR AUSSI FAIRE DES COCKTAILS ACCESSIBLES CHEZ SOI

Parmi notre gamme, de nombreuses eaux-de-vie ont été sélectionnées dans le monde entier par les bartenders les plus iconiques pour servir de base à beaucoup de leurs créations. Car s'il y a beaucoup de mystères dans cet « art de la mixologie », il est certain qu'une base alcoolique de haute qualité est un indispensable prérequis. Voici quelques-unes de ces bouteilles qui permettent de réaliser, également chez soi, des cocktails simples, délicieux et rafraichissants. D'autres permettent tout simplement de prendre un bel apéritif, convivial en famille ou entre amis.

A vos verres et à vos glaçons !



Gin by Hepp



SUBTIL

GROSEILLE

SUAVE

Élaboration

Macération de 9 aromates et de baies de genièvres dans une eau-de-vie de raisin.
Double distillation.

ALCOOL 42% VOL. 70 CL. SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS



Ce Gin est bel et bien un Gin mais pas un London Dry : la genièvre est là mais pas surjouée. Sa douceur lui donne un petit côté Old Tom.

Du coup, il peut se déguster seul et surtout se décliner sur tous les gins tonic possibles.

Raisins issus exclusivement de la propriété. Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement.

Blanche d'Armagnac

AOC blanche d'armagnac



ARÔMATIQUE

ROND

SUAVE

Élaboration

AOC spécialement créée en 2008. Distillation minutieuse et spécifique de la Blanche pour extraire un maximum d'arômes. Élevage en cuve inox pendant 6 mois pour garder fraîcheur et intensité aromatique originelle.

ALCOOL 42% VOL. 70 CL. AVEC OU SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS



À boire frappée pour révéler ses qualités aromatiques.

Excellente base premium pour revisiter les grands classiques du cocktail et expérimenter de nouvelles créations.

À la maison avec un bitter ou un ginger ale de qualité pour faire baisser la température intérieure.

Né au 16^e d'une ancienne tradition paysanne, le Floc de Gascogne est un assemblage de jus de raisin frais avec un jeune armagnac de la propriété. Lou Floc signifie « Bouquet de Fleurs » en occitan.

Floc de Gascogne blanc

vin de liqueur



FRUITS BLANCS

MIEL

FRAIS

Élaboration

Assemblage d'un jeune armagnac très floral (1/3) et de jus de raisin non fermenté (2/3) issu cépages Colombar 50% et Ugni Blanc 50%, puis élevage sur lies fines pendant 6 mois.

ALCOOL 17% VOL. 75 CL. AVEC OU SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS



Température de consommation 6 à 8 degrés. À déguster comme à l'apéritif ou simplement avec du tonic naturel, en accompagnement d'un foie gras mi-cuit ou avec des fromages comme le roquefort.

Excellent avec un dessert.

Bas Armagnac Signature

bas armagnac



ÉPICES

FRUITS FRAIS

ÉQUILIBRÉ

Élaboration

Le Signature est le fruit de la sélection des plus fines eaux-de-vie principalement issues des cépages Ugni Blanc et Folle Blanche et mis en bouteille à 42% afin de constituer une base plus solide pour le cocktail.

ALCOOL 42% VOL. 70 CL. SANS ÉTUI. CUVÉE RÉSERVÉE À LA MIXOLOGIE.

★ NOTRE AVIS



Le Château de Laubade Signature se déguste aussi bien en apéritif qu'en digestif.

Conçu pour la mixologie, il est bien sûr fortement recommandé en cocktails ou tout simplement accompagné d'un tonic naturel, d'un ginger ale relevé.

Déjà une base incontournable dans bien des plus grands bars du monde.

Floc de Gascogne rouge

vin de liqueur



TENDRE

FRUITS ROUGES

FRAIS

Élaboration

Assemblage d'un jeune armagnac très floral (1/3) et de jus de raisin non fermenté (2/3) issu des cépages Cabernet Franc 50% et Cabernet Sauvignon 50%), puis élevage sur lies fines pendant 6 mois.

ALCOOL 17% VOL. 75 CL. AVEC OU SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS



Le floc de Gascogne rouge est généralement servi à l'apéritif, chambré ou frais (entre 6° et 8°) ou comme base de cocktail.

Également exquis dans un melon, avec une salade de fruits ou en accompagnement d'une pâtisserie au chocolat.

Il remplace à merveille un vermouth rouge dans les cocktails classiques.

Cocktails

Nous sommes fiers de vous présenter nos dernières créations 'Made in Laubade', des cocktails spécialement conçus pour tous, avec la complicité de Jérémy Lauilhé, Lauréat de l'édition 2022 du Concours de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie barman. Jérémy est originaire de notre chère Gascogne et grand défenseur de nos élixirs. Originales et surprenantes, ces recettes sont idéales à reproduire chez vous...

La folle verte



Fruité, acidulé & gourmand
- 50 ml Blanche Armagnac Laubade
- 1 demi kiwi en dés
- 15 ml de sirop de miel de Bourdaine
- 25 ml de Verjus
Garnish : pollen de fleurs

Notre recette

Dans le shaker, piler les dés de kiwi frais. Puis, doser l'ensemble des autres ingrédients. Enfin, rafraîchir le mélange et servir en filtrant dans une coupette.

Le Laubade Tonique



Désaltérant, frais & acidulé
- 40 ml Armagnac Laubade VSOP
- 15 ml sirop de clémentine
- 25 ml de Verjus compléter eau tonique
Garnish : quartier de clémentine

Notre recette

Directement dans un tumbler, doser l'ensemble des ingrédients (sauf l'eau tonique) Ensuite, mélanger avec la cuillère à mélange. Puis, ajouter les Collins Clear Ice, compléter d'eau tonique et mélanger délicatement. Enfin, ajouter un zeste de clémentine sur le mélange.

Le William Signature



Apéritif, vineux & fruité
- 30 ml Armagnac Signature
- 40 ml de Floc de Gascogne blanc
- 15 ml de Verjus
- 15 ml de liqueur de Poire
- 2 grains de café
Garnish : 1/2 Cristalline de Poire

Notre recette

Dans un verre à mélange, piler d'abord les grains de café. Puis doser l'ensemble des ingrédients et rafraîchir le mélange. Servir dans une coupette givrée en filtrant.

Agri'Spicy



Puissant, aromatique & complexe
- 50 ml L'Agricole, une Curiosité de Laubade
- 10 ml sirop d'épices
- 3 traits Bitter Molasse
Garnish : Zeste d'orange exprimé en disque sur la Clear Ice.

Notre recette

Dans un verre à mélange, doser d'ensemble des ingrédients. Puis, rafraîchir le mélange pour amener de la dilution. Enfin, servir dans un verre Old Fashioned, sur une Clear Ice.

Nos créations cocktails avec Jérémy LAUILHÉ, Propriétaire de Bonbuvant & Lauréat MOF (Meilleur Ouvrier de France) 2022



VINS

Le terroir pour seul guide

1956, Université de Montpellier. Jean-Jacques Lesgourgues, étudiant en agronomie se fascine pour l'étude des sols. Plus tard, dans le choix des propriétés qu'il aura l'opportunité d'acheter, la qualité du terroir sera son premier critère. Il synthétise ses visites dans un carnet au travers de croquis que nous avons le plaisir de vous proposer dans ce catalogue. À Laubade, des sols de sables fauves, au cœur du Bas Armagnac. À Haut Selve, des terres de graves profondes inexploitées depuis la crise du phylloxéra et vierges de toute intervention humaine pendant 120 ans. À Peyros, endroit pierreux en gascon, un terroir d'exception face aux pics Pyrénéens, « le plus beau de Madiran » selon ses dires.

2018, les propriétés familiales se réorganisent humainement permettant à Arnaud de plus s'y investir. Présent souvent dès l'aube plusieurs fois par semaine, dans les vignes, en cuverie, ou dans les chais, dans les Graves ou dans le Piedmont Pyrénéen, il recherche avec les équipes sur place comment donner aux vins l'expression la plus conforme de leur terroir. Progressivement, Arnaud a revu tout l'itinéraire technique de l'élevage des vins avec l'objectif de réaliser des élevages en barriques toujours aussi longs mais de réduire leur impact aromatique boisé. L'investissement dans des foudres, l'introduction de fûts de 500 litres ou demi-muids, des essais sur des nouveaux tonneliers (familiaux et indépendants des grands groupes), et en 2022 l'achat de 7 amphores italiennes Tava de 750 litres

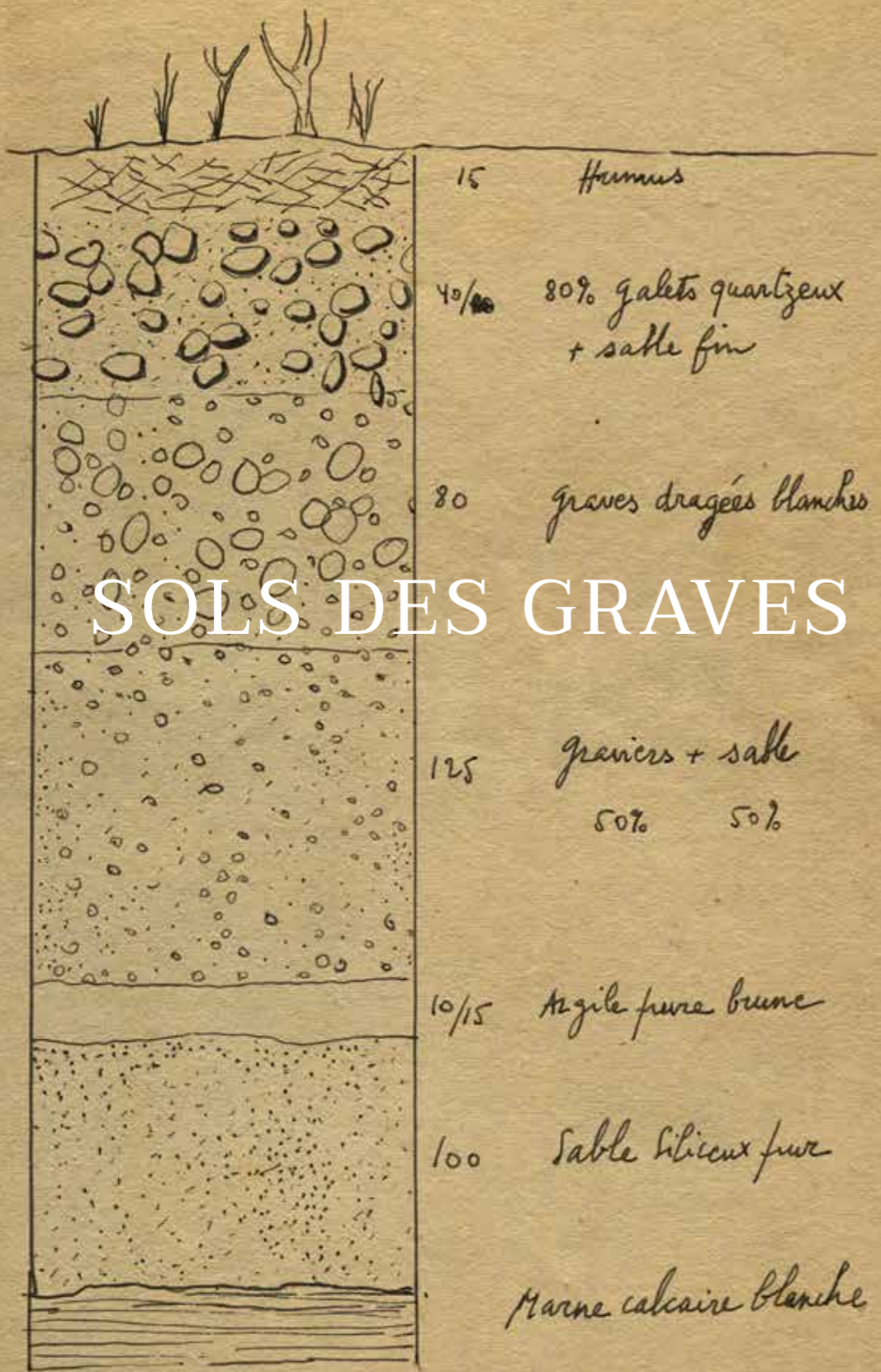
donnent aux vins des profils aromatiques plus éclatants, en très forte adéquation avec leur provenance parcellaire.

Pour une viticulture durable

Jean-Jacques Lesgourgues, dès la fin des années 70 comprend vite que ce n'est qu'au travers d'une viticulture durable que chaque terroir pourra exprimer son identité et sa pureté. Quelques années plus tard il aura pour obsession de transmettre cet engagement précoce et ses convictions à ses enfants. Ces derniers se sont naturellement dirigés vers la certification des domaines, Haute Valeur Environnementale et Terra Vitis. Aujourd'hui, le travail intégral des sols permet un Zéro désherbage chimique, les couverts végétaux, engrais verts et fumures animales ont remplacé les engrais de synthèse. Au-delà de la conversion des vignobles, dans un souci de protection de l'environnement, dès cette année Haut Selve produira son électricité verte.

Notre sélection

Pour compléter l'offre vins de Famille Lesgourgues, Arnaud et Denis se sont tournés vers deux familles amies, les Bertrand à Saint-Émilion et les Lannoye à Puisseguin. En parallèle, Arnaud assure depuis 12 ans le suivi technique de Château Loumelat, un domaine magnifique en Côtes de Blaye. Maison Léda peut ainsi offrir à ses clients une gamme courte de vins singuliers dont l'unité se révèle dans leur digestibilité et leur bon rapport qualité-prix.



SOLS DES GRAVES

CHÂTEAU HAUT SELVE

« Non nova sed nove », non pas des choses nouvelles mais faites d'une manière nouvelle ; telle est la devise de Château Haut Selve. Un lieu à l'architecture intemporelle ; un terroir inouï ressuscité par un homme ; des Graves devenus incontournables.



Une démarche environnementale visible dans chaque parcelle

17^e siècle

Sur la commune de Saint-Selve, à l'époque du seigneur Pierre de Gasq, ce terroir est reconnu pour ses grands vins.

1991

Genèse du projet de reconstitution du vignoble ; la famille Lesgourgues disposant de 50 hectares de droits de replantation issus d'une propriété à Cadillac en Fronsadais

1995

1^{ère} pierre posée selon les plans de l'architecte Sylvain Dubuisson sur un terroir vierge d'intervention humaine depuis 120 ans ; des travaux titanesques commencent.

1858

Le phylloxéra anéantit progressivement le vignoble.

1992

Acquisition de l'emprise foncière, défrichage, drainage complet et plantation

1996

1^{er} millésime. Médaille d'Or au Concours Général Agricole à Paris pour le rouge



Un terroir de Graves d'excellence

Vignoble de 43 ha sur 3 types de sols.

Les blancs

2 clones de Sémillon et 2 de Sauvignon.
8 ha : 60% pour le Sauvignon, 40% pour le Sémillon.

Les rouges

3 clones de Merlot et 4 de Cabernet Sauvignon.
35 ha : 55% de Merlot et 45% de Cabernet Sauvignon.
Densité de plantation de 5500 pieds/ha.
Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m².

Un travail méticuleux à la vigne

Taille en guyot double selon une approche parcellaire.

Ebourgeonnages pour ajuster le nombre de grappes par pied.

Travaux du sol intensifiés pour éradiquer le désherbage.

Nutrition des sols par **engrais verts** (féverole, avoine, pois, moutarde), entretien des sols par labour et griffage.

Et d'une grande précision au chai

Cuves thermo régulées, encuvages directs, macérations avec rafle pour certains lots.

Parcelle vinifiée et élevée **individuellement**.

Pour les blancs, **seul le Sémillon est élevé en barriques**.

Nombreux formats de fûts (barriques de 8 tonneliers différents, demi-muids et foudres).



Mise en place du travail du sol pour supprimer les désherbants

Semi de couverts végétaux pour protéger les sols pendant l'hiver

Réduction des doses de produits phytosanitaires avec impact sur les Indicateurs de Fréquence des Traitements (IFT) : IFT Haut Selve 13.5 (IFT aquitaine 16.5)

1 Ha de parc où des espèces d'arbre locales ont été planté pour le développement de la faune et de la flore

Accueil de cinq ruches d'abeilles

LES DERNIERS MILLÉSIMES

2019

« Le millésime 2019 a débuté sous la douceur et a conduit à un débourrement précoce, mais la croissance de la vigne fut ralentie en raison du temps maussade d'avril et de mai. La floraison s'est déroulée début juin sous un temps frais et humide.

A partir de mi-juin, un temps sec et très chaud s'installa. Malgré ces températures élevées, l'eau accumulée dans les sols au printemps permit la croissance de la vigne.

Le mois de juillet fut sec, mais avec des précipitations orageuses.

La véraison a été étalée, le temps d'août, ensoleillé avec une alternance de périodes chaudes et plus fraîches, a favorisé le début de maturation des raisins. La première partie de septembre, particulièrement sèche et chaude, fit craindre des phénomènes de stress hydrique, mais des pluies, à partir du 20 septembre, ont permis d'achever la maturité des merlots. Les cabernets ont pu être récoltés quasiment sans interruption, dans un parfait état sanitaire. »

2020

"Le millésime 2020 a été marqué par un gel très précoce dans les Graves et le Sauternais au cours des nuits du 26 et 27 mars. L'épisode de grêle du 18 avril que nous avons subi a encore aggravé la situation et a amené à réduire les volumes de la récolte.

Autrement, les conditions climatiques ont été très favorables avec un début de printemps au climat humide et chaud, un mois de juin sec et frais puis un été ensoleillé. Plusieurs pics de chaleur ont perduré jusqu'à mi-août. Quelques orages salvateurs ont fait respirer la vigne et ont fait gonfler les baies.

Le renforcement intense du travail des sols aura permis à la vigne de ne pas souffrir des pluies excessives qui ont eu lieu au printemps et d'optimiser celles tombées à la fin de l'été.

L'arrivée à maturité complète des différents cépages a été assurée par un fonctionnement optimal du feuillage jusqu'aux vendanges.

Globalement, dans la lignée du millésime 2019, le millésime 2020 est le plus abouti du Domaine."

2021

"Le millésime 2021 a été touché par une très forte gelée au printemps. S'en est suivi une saison ponctuée d'averses et d'un faible ensoleillement.

Il a fallu porter une attention toute particulière au vignoble pour pouvoir récolter un raisin de qualité. Le travail méticuleux au chai et la sélection parcellaire a permis d'obtenir un vin sur le fruit et la fraîcheur."

2000

1^{er} des millésimes marquants du Domaine ; suivront le 2005, 2009, 2010 et 2016. Le choix d'une distribution exclusive sur le réseau traditionnel est gagnant : les ventes décollent chez les cavistes, en restauration ; le millésime 1999 est sélectionné pour la Business Class d'Air France.

2009

Premier millésime de la cuvée Reserve, une sélection parcellaire de la parcelle du Grand Bos.

2020

Mise en bouteille du millésime 2018, plus belle réussite du domaine, à avec 6 formats disponibles

2022

Achat de 7 amphores italiennes Tava de 750 litres

2008

Changement de style pour le blanc, moins de bois, plus de fraîcheur et de tension, l'accueil est unanime.

2018

Certification Terra Vitis et HVE3, Derenonco

2021

Arrivée d'un nouveau directeur d'exploitation, Jean-Sébastien Charles, pour travailler aux côtés d'Arnaud Lesgourgues.

2023

Couverture de la toiture pour produire de l'électricité verte

Château Haut Selve

graves blanc *Magnifique fraîcheur*



Millésime 2020 – 90/100 – Wine Enthusiast
Millésime 2020 – Silver Medal – Concours Général Agricole de Paris
Millésime 2020 – 90/100 – Editor's Choice – Wine Enthusiast

FLEURS BLANCHES

AGRUMES

GRAS

COMPLEXE

ÉLÉGANT

Élaboration usuelle

Assemblage : 55 % Sémillon, 45 % Sauvignon blanc – Derniers rendements : 30 à 35 hl/h.

Débouillage par le froid à 10° – Elevage en barriques de 6 mois pour le Sémillon, en cuves pour le Sauvignon.

A partir du millésime 2018, introduction de deux nouveaux tonneliers, Ana Sélection et Stockinger (micro-tonnellerie autrichienne) sur des contenants de 400 litres.

POTENTIEL DE GARDE : 3 À 5 ANS.
EXISTE EN 75CL (CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

Vin blanc avec une expression affirmée de son terroir.

Le Sémillon lui donne un fond et une tension bluffante dans l'appellation.

Le soin donné durant l'élevage a fait franchir à ce vin une nouvelle dimension.

Avec sa superbe étiquette, dans un marché où les vins blancs complexes sont devenus inabornables, Haut Selve blanc dépasse les critères attendus des Graves blancs et peut se mesurer à des appellations bien plus prestigieuses.

Château Haut Selve

grave rouges *À ne pas manquer*



Millésime 2020 – 90/100 – James Suckling
Millésime 2020 – 92/100 – Yves Beck
Millésime 2019 – Coup de coeur – Revue du Vin de France
Millésime 2019 – Médaille d'Or – Concours de Bordeaux
Millésime 2019 – 92/100 – Cellar Selection – Wine Enthusiast
Millésime 2019 – 92/100 – Decanter World Wines Awards

FRAÎCHEUR

TENDRETÉ

FRUITÉ

ÉPICÉ

Élaboration usuelle

Assemblage : 55 % Merlot, 45 % Cabernet sauvignon – Derniers rendements : inférieurs à 45 hl/h. Macération sur trois semaines avec remontage biquotidien la première semaine, quotidien ensuite. Encuvage direct des Cabernets Sauvignons. Une cuve est macérée grappes entières avec les rafles. Fermentation contrôlée à 30° – Vieillessement de 12 mois en fûts de chêne français (barriques, muids et foudres) dont jusqu'à un tiers de neufs. Potentiel de garde : 6 à 10 ans.

EXISTE EN 75CL (CARTON DE 6), 50CL (CARTONS DE 12) ET 37,5 (CARTON DE 12), DANS DE NOMBREUX GRANDS FORMATS POUR LE MILLÉSIME 2018 (150 CL, 300 CL ET 600 CL). EXISTE EN 75CL (CARTON DE 6), 50CL (CARTONS DE 12) ET 37,5 (CARTON DE 12), DANS DE NOMBREUX GRANDS FORMATS POUR LE MILLÉSIME 2019 (150 CL, 300 CL ET 600 CL).

★ NOTRE AVIS

Haut Selve rouge confirme au fil des années sa belle maîtrise technique et son terroir unique.

Il se distingue par son fond de plus en plus intense, le bel équilibre général de ses tannins et une expression précise du fruit.

Également superbement habillé, ce vin accompagnera au fil de son vieillissement des viandes cuisinées avec de plus en plus de caractère.

Parmi les Graves rouges de référence depuis des années, Haut Selve a clairement pris une nouvelle dimension sur les derniers millésimes avec un touché et une précision remarquables sans rien concéder sur la densité. De quoi titiller, en restant abordable, des vins bien plus huppés.

Château Haut Selve

RÉSERVE | graves rouges

À collectionner

Millésime 2020 - Médaille d'Argent - Decanter World Wine Awards 2022
Millésime 2019 - Médaille d'Argent - Concours Terre de Vins 2022
Millésime 2019 - 90+/100 - Paolo Basso (meilleur sommelier du monde 2013) - 2021
Millésime 2018 - Médaille d'Or - Concours Terre de Vins 2021
Millésime 2018 - 92/100 - Editor Choice - Wine Enthusiast 2020



MÛR

INTENSE

SUAVE

FRAÎCHEUR

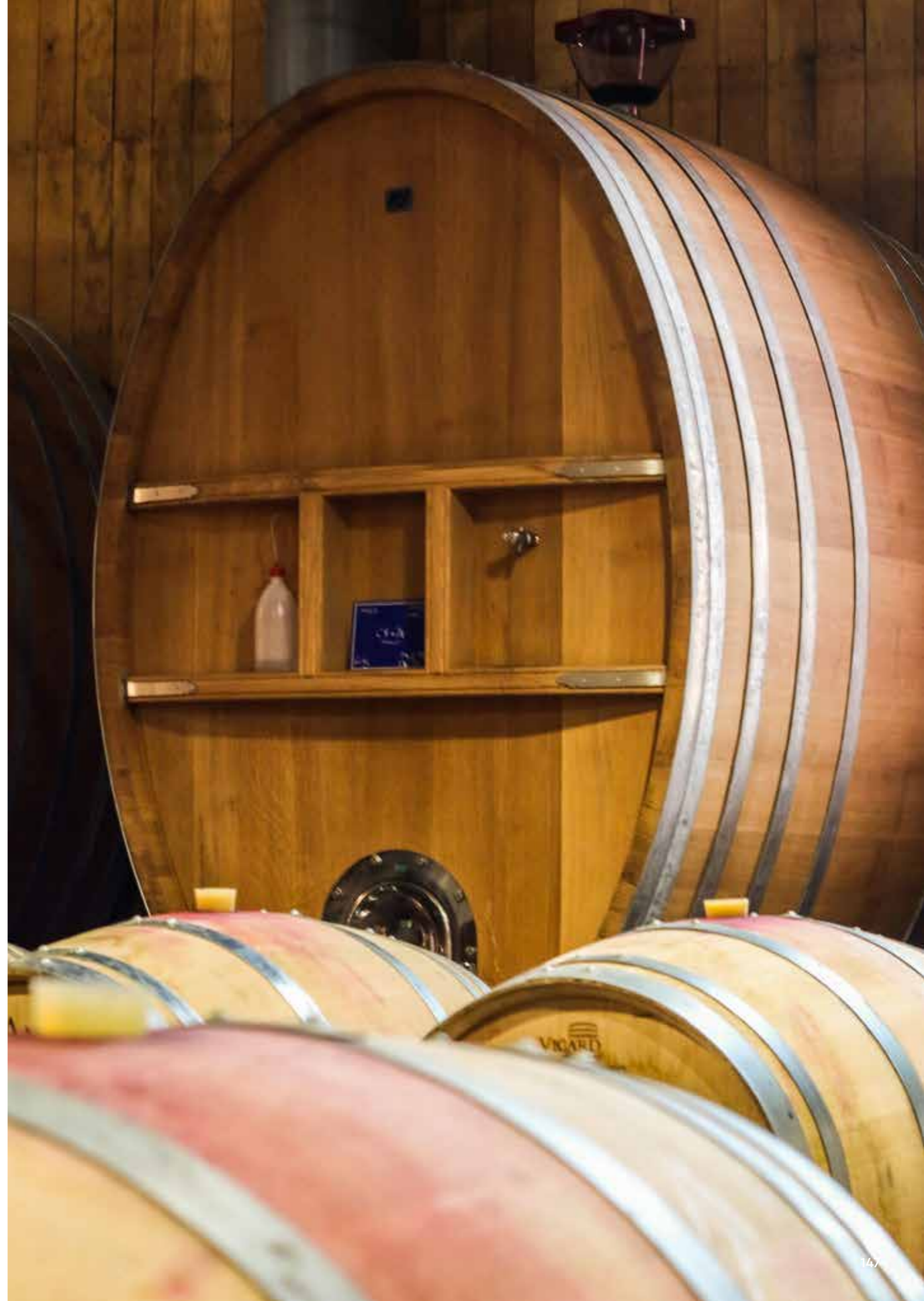
Élaboration usuelle

Assemblage : dominante de Cabernet Sauvignon et Merlot - Derniers rendements : inférieurs à 38 hl/h. Sélection issue de la parcelle Grand Bos de 2,5 h sur les 45 de la propriété - Cuvée élaborée les millésimes d'exception. Macération pré-fermentaire de 4 jours - Macération totale sur trois à quatre semaines - Fermentation malolactique en barriques - Vieillessement de 12 mois en fûts (barriques, muids et foudres) dont jusqu'à un tiers de neufs.

POTENTIEL DE GARDE : 15 À 20 ANS.
EXISTE EN 75CL (CAISSE BOIS DE 6) ET 300 CL.

★ NOTRE AVIS

Très belle bouteille !
Puissante et intense, cette cuvée Réserve séduit avec en plus une texture en bouche réussie, des notes épicées qui lui apportent le peps nécessaire et une belle densité sans démonstration de force.
Excellente avec une cuisine simple : des tendrons de veau à la provençale ou des lasagnes maison.
Son potentiel de garde et son habillage très élégant en font un cadeau idéal pour célébrer les années de naissance.
Sa qualité intrinsèque laisse dubitatif sur les prix d'autres régions viticoles.
Un grand vin à la portée de tous : bravo !



CHÂTEAU LE BONNAT

Dans un secteur reconnu des Graves, le Château le Bonnat produit des vins précis et harmonieux. Leur accessibilité en a fait le vin fétiche de beaucoup de cavistes et de restaurateurs.



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Le terroir

27 hectares d'un terroir de référence dans la partie la plus septentrionale des Graves, dans le secteur réputé de Saint-Selve, non loin des terres de Montesquieu à La Brède.

Graves argileuses sur socle calcaire.



Les rouges

14 hectares de Merlot, 8,5 hectares de Cabernet Sauvignon et 1,5 hectares de Cabernet Franc plantés il y a 7 ans.

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendements limités à 40 hl/ha par taille et ébourgeonnage.

Macérations d'environ deux semaines.

Remontages quotidiens puis biquotidiens.

Elevages en fûts pendant un an avec une utilisation de fûts neufs à hauteur de 25%.

Les blancs

Production confidentielle : Sémillon (1,66 ha) et Sauvignon blanc (1,15 ha).

Âge des vignes : 65 ans pour les Sémillon (sélection massale) et 5 ans pour les Sauvignon.

Les raisins sont protégés par Carboglace pour éviter toute oxydation et garder la tension.

Macération pelliculaire pré-fermentaire effectuée.

Elevage de 6 mois en barrique pour les sémillons, en cuve pour les sauvignons.

Tous les raisins bénéficient de la qualité du cuvier et des chais de son voisin Château Haut Selve.

Fin 12^e siècle

Ce vignoble profite de l'extension vers la banlieue prévôtale et le langonnais du cadre initialement étroit des vins de Bordeaux.

1997

Longtemps géré par le Château de Fieuzal, ce domaine est exploité par la famille Lesgourgues depuis 1997.

Château Le Bonnat

graves blanc



Millésime 2019 - 90/100 - Decanter World Wine Awards
Millésime 2019 - 88/100 - Paolo Basso (meilleur sommelier du monde 2013)

FRUITS BLANCS

COMPLEXE

EXPRESSIF

GRAS

Élaboration usuelle

60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc. Âge moyen des vignes : 40 ans. Élevage en barriques pendant 6 mois.

POTENTIEL DE GARDE : 3 À 5 ANS. EXISTE EN 75 CL (CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

Le Sémillon donne là encore une belle dimension à ce vin. Totalement hors des clichés des Graves boisés ou variétaux. Vin blanc très polyvalent sur les accords mets/vins. Une excellente affaire par rapport à d'autres régions viticoles

Château Le Bonnat

graves rouge *Tellement gourmand*



Millésime 2019 - 93/100 - Decanter World Wine Awards
Millésime 2019 - 90/100 - Paolo Basso (meilleur sommelier du monde 2013)

FRUITS ROUGES

CHOCOLAT

EXPRESSIF

FRIAND

Élaboration usuelle

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon. Âge moyen des vignes : 25 ans. Élevage en barriques pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.

POTENTIEL DE GARDE : 5 À 8 ANS

★ NOTRE AVIS

Un Graves qui démontre une belle maîtrise dans la vinification. Bouteille qui accompagnera la plupart des viandes en rôti. Un joli vin qui apporte densité et éclat dans cette appellation authentique. Egalement une bonne affaire.

LOUMELAT

Au coeur du Blayais, avec l'expertise des Vignobles Lesgourgues, Loumelat séduit par ses vins frais, en apparence simples et tellement abordables.



Le vignoble

49 hectares

38 hectares sur la parcelle "L'Oumelat" pour les rouges et 11 hectares sur la parcelle "Le Champ des Pins" pour les blancs.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Sauvignon.

Lutte raisonnée avec enherbement des vignes et effeuillage manuel.

Âge moyen des vignes : 35 ans.

Rendements : 40-45 hl/ha avec une surface foliaire de 1,2 mètres.

Macération entre deux à trois semaines.

Fermentations en cuves thermorégulées à 28°.

Elevages durant jusqu'à 18 mois en cuves et 10 mois en barriques pour la cuvée parcellaire JJ Lesgourgues.

2011

Début de collaboration entre les familles Mariochaud et Lesgourgues qui mettent en place un cahier des charges très strict.

1778

Acquisition par la famille Mariochaud

SOLS ARGILO CALCAIRES

Argilo Calcaire
avec des astéries

calcaire gréseux
fissuré

LES DERNIERS MILLÉSIMES

par Arnaud Lesgourgues

2019

Généralement, les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Avec un printemps humide, la précocité du débourrement a été rattrapée à la floraison qui s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides. Puis la météo a radicalement changé dès la dernière décade de juin laissant place à des conditions estivales chaudes et sèches, heureusement ponctuées de deux épisodes pluvieux mi-juillet et début août. L'ensoleillement a contribué à un chargement précoce en polyphénol des pellicules pour donner des vins très soutenus en couleur avec un excellent murissement des tanins, notamment ceux des pépins. Dans ces conditions estivales, il en résulte des moûts riches et très aromatiques avec un potentiel tannique et anthocyanique parmi les plus élevés des 20 dernières années. Les cabernets sont particulièrement appréciables pour tempérer l'exubérance des merlots et modérer leurs degrés parfois excessifs.

2020

En 2020, le printemps a été assez humide sur le Blayais rendant le travail des sols compliqué mais apportant des réserves d'eau qui s'avèreront indispensables pour la période estivale. En effet, l'été a été sec, avec un mois de juin assez frais qui a permis une très belle floraison et des mois de juillet et août chauds avec des pics de chaleur importants jusqu'à la mi-août. Quelques orages salvateurs ont permis à la vigne de poursuivre tranquillement son cycle végétatif jusqu'aux vendanges. Globalement, après un millésime 2019 remarquable, le 2020 sera un des plus aboutis du Domaine avec des vins qui ne reflètent pas un côté trop solaire que nous aurions pu craindre mais de la fraîcheur, de la tension et de très beaux équilibres.



Château Loumelat

bordeaux blanc

Coup de coeur



FLEURS BLANCHES

MINÉRAL

AGRUMES

ARÔMATIQUE

Élaboration usuelle

100% Sauvignon blanc. 6 ha de production. Age moyen des vignes : 23 ans. Débourage à froid à 8°. Élevage sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE : 2 ANS
EXISTE EN 75 CL (CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

Pour l'apéritif.
Excellent avec des fruits de mer et des poissons grillés.
Un vin épatant de fraîcheur avec un joli fond. Une cuvée qui constitue un superbe fond de cave. Indispensable pour la restauration conviviale de bord de mer.
Une bouteille en joie de vivre !

Château Loumelat

bordeaux rouge



RUBIS

FRUITS ROUGES

FONDU

COMPLET

VELOUTÉ

Élaboration usuelle

85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon. 23 ha de production. Age moyen des vignes : 23 ans. Élevage en cuve de 16 mois.

POTENTIEL DE GARDE : 4 À 6 ANS -
EXISTE EN 75 CL (CARTON DE 6).

★ NOTRE AVIS

Sur des viandes grillées, des barbecues et des fromages à pâte dure. Super en planches apéritives. Le genre de cuvée qui ne déçoit jamais.
Un peu trop jeune, un peu vieux, pas assez chambré, un poil frais, il tire toujours son épingle du jeu.

Cuvée J-J Lesgourgues

blaye côtes de bordeaux

Immanquable



| Millésime 2019 - 90/100 - Wine Enthusiast

FRUITS NOIRS

RUBIS

GRILLÉ

RONDEUR

RONDEUR

Élaboration usuelle

78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon. Sélection parcellaire de 15 hectares de production. Age moyen des vignes : 35 ans. Élevage en barriques de 10 mois dont un tiers de neuves.

POTENTIEL DE GARDE : 5 ANS - EXISTE EN 75 CL
(CARTON DE 6) ET 150 CL

★ NOTRE AVIS

À déguster avec des viandes (porcs ou volaille rôtie) ou des fromages parfumés. Coup de coeur de nos clients depuis des années, cette cuvée est souvent éclatante avec infiniment de fond.

Très bel habillage en plus !

CHÂTEAU CARTEAU

Propriété d'une famille historique de Saint-Émilion, Château Carteau s'est imposé comme une des valeurs sûres parmi les crus non classés avec de plus en plus de succès chez nos clients.



Coteau sud de Saint-Émilion, sur la célèbre Côtes Daugay

17 hectares : Merlot (70%), Cabernet Franc (25%) et Cabernet Sauvignon (5%) antérieur à 2018, aujourd'hui 75 % Merlot et 25 % Cabernet Franc.

Sol à dominante **argilo-calcaire et sablo-graveleux**

Âge moyen des vignes de **30 ans**

Rendements moyens de **45 hl/ha**

La vigne est conduite **en lutte raisonnée**

Vendanges manuelles

Transport en baste

2 tables de tri

Vinifications parcelaires commençant en cuve inox ou ciment thermo-régulées

Elevages pour moitié en fûts neufs et pour moitié en fûts d'un vin sur une durée de 15 mois généralement.

Certification HVE3

Méthodes traditionnelles : labours d'hivers et enherbement l'été

1850

La Famille Bertrand vit au Cros.

1962

Arrivée de Jacques BERTRAND dans l'exploitation familiale. Début de la mise en bouteille et arrêt des ventes vrac.

1991

Achat de la première table de tri

1995

Création de la SCEA des Vignobles Jacques BERTRAND avec ses enfants (Anne-Marie, Bruno et Catherine).

2000

L'exploitation représente 15ha de vigne (toujours sur les beaux terroirs).

2003

Viellissement en barriques, Carteau (50 % neuves + 50 % un vin).

2010

L'exploitation égale 17ha (surface inchangée aujourd'hui)

2015

Développement de programme HVE (avec création de haies, gestion des déchets...)

2021

Achat d'un nouvel égreneur-vibrant-viniclean Cube

1930

C'est par mariage avec Marguerite que Paul BERTRAND (le père de Jacques) arrive à CARTEAU.

1982

Château CARTEAU représente 11ha et Jacques devient pionnier dans la culture raisonnée. Début de la mise en bouteille au château par nos soins.

1992

Début de l'effeuillage et vendanges en vert.

1997

Installation de la thermorégulation et climatisation de l'ensemble des bâtiments. Construction d'un garage à tracteurs.

2001

Construction d'un chai de stockage climatisé pour les bouteilles et agrandissement du chai à barriques (capacité totale cumulée 300).

2006

Mise en place d'une station pour la récupération des effluents viticoles.

2013

Entrée en certification en vue ISO 14001 et HVE3.

2019

Installation d'une aire pour Effluents Phytosanitaire.

Château Carteau

Côtes Daugay

saint emilion grand cru *Grand classique*



CERISE NOIR

PROFOND

PUISSANT

TORREFIÉ

FONDU

Élaboration usuelle

75% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5%. Âge moyen des vignes : 30 ans. Rendement : 42 à 45 hl/ha. Élevage sur 15 mois : 50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin. Mise en le 9 septembre 2021 pour le millésime 2019.

POTENTIEL DE GARDE : 8 À 12 ANS - EXISTE EN 75 CL
(CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

À carafer. Vin précis et profond. À boire sur une épaule d'agneau ou gibier à plumes. Une bouteille très typée de l'appellation. Vraiment une valeur sûre dans le bon sens du terme. De plus en plus de succès en restauration.



CHÂTEAU LANBERSAC

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



Sous l'impulsion de l'audacieuse Céline, les effets de la restructuration du vignoble de cette propriété donnent des vins d'une rare plénitude. Et nos clients l'ont compris.

22 hectares dans une appellation d'à peine 750 hectares.

Méthodes culturales basées sur **le respect de la nature des sols**

Âge moyen des vignes de **35 et 55 ans** (Cuvée Vieilles Vignes).

Chai avec des **cuves en inox** principalement et quelques cuves béton.

Clarification des jus avant fermentation et macération post-fermentaire entre 22 et 28° en fonction des parcelles, effectuée sur environ 15 jours.

Vignoble réparti sur **3 secteurs géologiques de l'appellation** : sol argilo-calcaire, sol argilo-silicieux et sol limono-calcaire.

Parcelles à haute densité.

Rendements entre **36 et 45 hl/hectare.**

Vinifications parcellaires.

Elevages en cuves ou en fûts, dépassant rarement 18 mois.

Le Millésime 2021

par Céline Lannoye

Le millésime 2021 est un millésime relativement tardif, mais nous avons été très peu affecté par le gel d'Avril qui a touché environ 5% de la superficie de nos vignes, ce qui nous a permis d'avoir une maturité relativement homogène de la récolte. La récolte des merlots a démarré le 7 Octobre à Puisseguin. La récolte des cabernets a démarré le 21 Octobre à Puisseguin. La vinification s'est faite sur le fruit, avec des macérations pas trop longues afin de ne pas extraire trop sur le pépin. Joli millésime fruité avec un potentiel de garde de 5-8 ans.

La nouveauté est la première récolte des Cabernets sauvignon en 2021 sur Puisseguin. Parcelle de 2ha sur le secteur Bel Air.



2001

Acquisition par la famille Lannoye



2003

Rénovation totale des chais



2015

Début du travail de reconstitution parcellaire de la propriété



2019

Certification HV03 et Terra Vitis



Céline Lannoye

Château Lanbersac

puisseguin saint emilion

Du merlot !



GRENAT

CERISE

DOUCEUR

FONDU

Élaboration usuelle

95% Merlot, 5% Cabernet Franc. Âge moyen des vignes : 35 ans. Rendement : 45 hl/ha. Élevage en cuve à 80% et 20% sous bois pendant 12 mois.

POTENTIEL DE GARDE : 3 À 5 ANS - EXISTE EN 75 CL
(CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

À boire avec une côte de boeuf, un sauté de porc ou des fromages doux.

Ce vin exprime toute la sensualité du Merlot. Idéal à la maison, un soir où il y a pas mal de restes à finir. Vin coquin dans sa buvabilité.

Château Lanbersac

Cuvée Vieilles Vignes

puisseguin saint emilion



DENSE

BOISÉ

RACÉ

AMPLE

FRUITS NOIRS

Élaboration usuelle

100% Merlot. Âge moyen des vignes : 45 ans. Rendement : 40 hl/ha. Élevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

POTENTIEL DE GARDE : 5 À 8 ANS - EXISTE EN 75 CL
(CARTON DE 6)

★ NOTRE AVIS

Un sans-faute sur une viande rouge, des gibiers ou des plats épicés.

Une belle bouteille qui ira taquiner des appellations plus connues. Une part de modernité malgré le volume et l'amplitude.

CHÂTEAU PEYROS

NOS VINS DU PIÉMONT

Acquise par la Famille Lesgourgues en 1999, Château Peyros est une propriété d'une beauté incroyable face aux Pics Pyrénéens et dotée d'un terroir unique. Ses vins, désormais parmi les leaders de l'appellation, impressionnent, alliant densité et fraîcheur.



Précision et respect du terroir de la vigne au chai

Tri et éraflage à la vendange.
Vinification parcellaire dans le cuvier pensé par Emile Peynaud, pape de la viticulture bordelaise.
Cuves en inox thermorégulé permettant la vinification par petits lots parcellaires.
Macérations sur 3 à 4 semaines. Microbullage.
Fermentations malolactiques sans bactérie exogène et parfois en fûts.
Parc de 180 fûts renouvelé à hauteur d'environ un tiers par an.
3 tonneliers différents.
Elevage pouvant aller de 6 à 18 mois sous bois ; 12 mois minimum pour le Tannat.

Madiran, quelle AOP !

1400 hectares sur trois départements et 37 communes : quel puzzle !
Le Tannat : entre 60% et 80% de l'encépagement, et 50% du volume de la cuvée lorsqu'il est assemblé avec d'autres cépages (les cuvées 100% Tannat sont donc autorisées).
Obligation de commercialiser les vins après au moins 12 mois de cave.

Un terroir atypique

Terroir situé sur un amas géologique, poussé par les glaciations de façon parallèle aux Pyrénées, puis contourné au moment du réchauffement, donnant de gros morceaux de rocher dans les vignes.

Sols exclusivement constitués de galets enfermés dans de l'argile : les pouzzolanes. Héritage pyrénéen, ils s'apparentent aux célèbres graves bordelaises.

Microclimat unique : vignoble avec une orientation plein Sud et le plus au sud de l'appellation.

21 hectares. Rendement max de 40 hl/h.



Zéro désherbage chimique et tout est géré mécaniquement ou manuellement.

50% des traitements avec des produits dits de « bio contrôlé » (produits utilisables en AB) mais également 0% en CMR (CANCÉROGÈNE, MUTAGÈNE ET REPROTOXIQUE).

Reduction des doses de produits phytosanitaires avec impact sur les Indicateurs de Fréquence des Traitements (IFT) : IFT de Château Peyros de 10,6 en 2020 (IFT aquitaine 16,5), 9,83 en 2021 et 11,5 en 2022 (30% de bio).

Etude des sols et fosses pédologiques avant plantation avec un agronome pour déterminer le porte-greffe le plus adapté à la parcelle mais aussi à l'objectif vin voulu et en prévision des changements climatiques.

SOLS ARGILO-CALCAIRES ET DE GALETS ROULÉS

Argilo - Calcaires

200 cm

et quelques galets roulés

Argiles

+ sables en faible proportion

LES DERNIERS MILLÉSIMES

par Corinne Lanyou

Corinne est une jeune du cru, au caractère affirmé et d'une rare exigence. Passionnée et fascinée par tout ce qui touche à la nature, elle travaille à Château Peyros depuis 2009, et en assume la conduite depuis 2010. La Famille Lesgourgues s'est appuyée sur cette méticulosité et cette écoute de l'environnement pour faire franchir à leur propriété de nouveaux caps.

2020

Janvier et février secs et doux. Un cumul de 25 jours sans pluie sur ces mois et des températures moyennes au-dessus des 10°C. Sortie de l'hiver avec un déficit hydrique. Les sols n'ont pas eu de mal à se réchauffer et donc le débourrage fut précoce et rapide fin mars.

Le printemps, lui, fut bien arrosé avec un cumul de 500mm entre fin mars et fin juin. Mais ces mois-là ont été doux ce qui favorisa la pousse de la vigne mais aussi le mildiou. Printemps compliqué donc pour l'état sanitaire des vignes.

A peine 20mm sur juillet mais l'eau revient en août avec 90mm, ce qui permet à la vigne d'enclencher la véraison dans de bonnes conditions. Les températures au cœur de l'été sont alternativement très chaudes et de très bas degrés pour la saison. Pas de période de canicule prolongé.

Septembre chaud et sec, permet une excellente maturation des baies qui seront récoltées pour les 1ers à partir du 20 septembre.

Les vins issus de ce millésime sont ronds avec des tannins fondus. La fraîcheur est présente sur toutes les cuvées (ce qui est le cas sur les millésimes aux températures douces).

2019

Le printemps fut frais jusqu'à fin juin avec une température moyenne inférieure à 20°C. Un cumul de pluie supérieur aux moyennes saisonnières entre avril et août a rendu la protection du vignoble plus difficile. (Avril = 122mm/mai=95/juin= 70/ juillet=75/aout= 130mm). Le cumul annuel est de 1327mm soit +24% selon météo France.

Un épisode de grêle nous touche le 9 mai et impacte à 70% 6ha du vignoble. Le reste du vignoble n'est pas touché.

Malgré la pluie, juillet, août et septembre sont chauds avec des températures moyenne au-dessus de 25°C. Quelques jours d'échaudage viennent brûler les raisins sur la face plein ouest.

Ces trois mois de beau temps permettent à la vigne de reprendre des forces, une poussée végétative forte et une maturité déclenchée début août. Cette belle maturité et la concentration des raisins, nous permettent de vendanger avec une dizaine de jours d'avance soit fin septembre.

Les vins de 2019 sont concentrés, avec des couleurs sombres, de belles fraîcheurs et des tannins enrobés par la sucrosité.

2018

Printemps très arrosé sur mai et juin (120 mm rien que sur la journée du 12 juin), ce qui rend le travail mécanisé compliqué. Les températures sont moyennes au printemps (autour de 20°C) ce qui implique une forte pousse de la vigne mais aussi une importante pression du mildiou. Tout ceci se calme sur juillet et août qui sont plus chauds et surtout moins pluvieux. Les jours d'échaudage (>30°C) ne nous impactent pas, par le non effeuillage de la vigne cette année-là.

Fort épisode de grêle le soir du 27 août, qui touche nos vignes avec entre 30 et 70% de perte. Le feuillage très impacté ne permettra pas une mise en réserve pour l'année suivante. Cette grêle aura donc des conséquences sur plusieurs millésimes. Le feuillage très abimé impliquera une maturité plus longue et plus difficile et donc des vendanges plus tardives (autour du 10/10). Heureusement septembre est sec et chaud ce qui permet de rattraper un peu le retard et surtout une belle fin de maturité des raisins et des tannins.



Corinne Lanyou



2001

Segmentation parcellaire de la gamme en 3 cuvées : Greenwich 43N, Vieilles Vignes et Tradition. Greenwich 43N élu Meilleur Tannat du Monde.

XVII^e siècle

Origine de la propriété qui signifie « endroit pierreux » en gascon

2009

Arrivée de Corinne Lanyou comme Directrice d'Exploitation

2013

Nouveau plan de replantation pour remplacer les plus vieux pieds de vignes

2018

Certification Terra Vitis

Lancement de la cuvée Marie Blanque sur le millésime 2016

1999

Reprise par la famille Lesgourgues. Début de la restructuration du vignoble en augmentant la densité de plantation de 3.500 pieds/ha à 5.500 pieds/ha

2005

Premier millésime complètement abouti qui met en lumière le bénéfice apporté par les Lesgourgues

2012

Éradication des désherbants et introduction des engrais verts (féverolle, moutarde, vesse, avoine).

2017

Remplacement de 6 cuves de 180hl par des plus petites cuves allant de 45hl à 105hl pour des vinifications plus précises et plus parcellaires

2019

Certification HVE

2022

Nouvelles étiquettes et lancement de PEYROS 100

Héritage

madiran



FRUITS NOIRS

ÉPICES

SUAVE

ÉQUILIBRÉ

ÉLÉGANT

Millésime 2019 – 89/100 Wines & Spirits
Millésime 2019 – 89/100 – Wine Enthusiast

Élaboration usuelle

60% Tannat, 40% Cabernet Franc. Cuvaison de 21 jours minimum. Élevage de 12 mois dont 30% de fûts neufs.

POTENTIEL DE GARDE : 10 À 15 ANS. EXISTE EN 75 CL (CARTON DE 6) ET 150 CL.

★ NOTRE AVIS

Ce vin épate plus d'un dégustateur car il reste frais, fondu et sans concessions sur le fond : un pur régal.

Comme on dit que les petites cuvées des grands domaines sont toujours très réussies, c'est alors que Château Peyros est un grand Domaine. L'apport du cabernet franc est remarquable.

Cette cuvée Héritage, très abordable, donne envie d'aller plus haut.

Greenwich 43N

madiran

Grande garde

Nouvel habillage

FRUITS NOIRS

ÉPICES

SUAVE

ÉQUILIBRÉ

ÉLÉGANT



Millésime 2018 – 94/100 – Wines & Spirits
Millésime 2018 – Médaille d'Argent – 93/100 – Wine Enthusiast Awards

Élaboration usuelle

100% Tannat. Sélection parcellaire : 2,6 hectares exposés sud sous le Méridien de Greenwich. Vinification : fermentation alcoolique et malolactique en fûts suivit de l'élevage de 12 mois, toujours dans le même fût. En 2018 et 2019, la moitié du volume est en vinification intégrale.

POTENTIEL DE GARDE DE 15 À 30 ANS. EXISTE EN CAISSE BOIS DE 6 BOUTEILLES DE 75 CL

★ NOTRE AVIS

Cette cuvée emblématique de Peyros est très impressionnante et atteint un premier sommet.

La définition du terroir est magnifique avec une fraîcheur et des notes mentholées qui dynamisent totalement la densité du vin. Elle allie gourmandise et puissance, sans excès toutefois.

Sa texture en bouche est une grande réussite. Greenwich-43 N rappelle les grands Barolo.

Vieilles Vignes

madiran



FRUITS NOIRS

POIVRÉ

INTENSE

GRAS

Millésime 2018 – 93/100 Wine Enthusiast
Millésime 2018 91/100 – Decanter World Wine Awards

Élaboration usuelle

80% Tannat, 20% Cabernet Franc. Cuvaison de 21 jours minimum. Élevage de 12 mois dont 50% de fûts neufs.

POTENTIEL DE GARDE : 10 À 15 ANS. EXISTE EN 75 CL (CARTON DE 6) ET 150 CL.

★ NOTRE AVIS

Superbe équilibre densité / fraîcheur. Cuvée très intéressante par son potentiel de garde par rapport à des appellations bien plus huppées. La cuvée vieilles vignes est le partenaire idéal des plats en sauce de nos grands-mères.

La plus typée Madiran des cuvées du Château. Une des références de l'appellation.

Marie Blanche – n°3

madiran

Le plus convivial !

ÉPICES

POIVRÉ

TENDRE

SOYEUX

HARMONIEUX



Millésime 2019 – 88/100 – Wines & Spirits
Millésime 2019 – Médaille d'Argent – 91/100 – Wine Enthusiast Awards

Élaboration usuelle

100% Tannat. Sélection parcellaire : 2 ha exposés plein sud et sud-est ; terroir argilo-sablo-limoneux associé à des galets roulés et des moraines pyrénéennes. Âge moyen des vignes : 20 à 43 ans. Macération sous marc de trois semaines – Vinification traditionnelle en petite cuve inox. Elevage en barriques de 6 mois sur 50% du volume.

CARTON DE 6 BT DE 75 CL. SÉRIE LIMITÉE À 6000 BT. ÉTIQUETTE D'APRÈS UN DESSIN D'ARTISTE D'EMMANUEL LESGOURGUES, COPROPRIÉTAIRE DU VIGNOBLE.

★ NOTRE AVIS

Cette cuvée 100% Tannat nous propose un vin à l'expression très fruitée, qui se caractérise par une texture charmeuse et une profondeur puissante puisée dans le magnifique terroir de galets d'où les raisins sont issus.

Un Tannat loin des clichés. Un vin tout en pureté pour accompagner des planches et des plats canailles à partager entre amis.

100 vinification intégrale

madiran

Grande garde



Millésime 2019 - 94/100 - Wine Enthusiast 2023

GÉNÉREUX

FRUITS NOIRS

MATURITÉ

PROFONDEUR

FONDU

Élaboration usuelle

100% Tannat, Vinification intégrale dans deux fûts de 500 litres, macération de 3 semaines, séparation de la phase solide et de la phase liquide (écoulage) et remise du mout dans une seule barrique. Fermentation malolactique en suivant. Élevage de 12 mois toujours dans cette même barrique de 500 litres.

POTENTIEL DE GARDE DE 15 À 30 ANS. EXISTE EN CARTON DE 4 BOUTEILLES DE 75 CL

★ NOTRE AVIS

Cette cuvée voulait taper fort et bousculer la hiérarchie des grands vins du sud-ouest, et c'est totalement réussi. Encore une définition immense du terroir. Un grand coup de cœur. Les vignobles des piedmonts de nos montagnes européennes donnent décidément de grandes cuvées.



TEXTES

Francis Mairet

Arnaud Lesgourgues

Denis Lesgourgues

PHOTOGRAPHIES

Markus Spiske

Daniel Manastireanu

Thierry Vallier

Michel Carosso

Mathieu Drouet

Miguel Ramos

Mickaël Péralata

Anneli Marinovich

ILLUSTRATIONS

Dessins de Jean-Jacques Lesgourgues

Couverture : Yves Langlois, Acrylique sur toile, 105x150 – 1989 (détail)

©Quasar

CONCEPTION ET CRÉATION

Incomm – Frédéric De Araujo

Gabrielle Ras

Maison Léda

IMPRESSION

Korus imprimerie

REMERCIEMENTS

Merci à :

la fondation Quasar Donation Lesgourgues,

ainsi qu'à Anne-Marie Bertrand, Estelle Groult, Yannick Hepp, Jean-Sébastien Charles,

Emmanuel Lesgourgues, Céline Lannoeye, Corinne Lanyou, François Laura, Lénaïck Lemaitre, Alex

Parker, Jean et Amy Pasquet, Sébastien Fricker, Peter Murlyan, Alan Oxenham, Jennifer Tait.

Quasar
DONATION LESGOURGUES
ART CONTEMPORAIN

MAISON LÉDA

285, rue Nationale
33240 Saint-André-de-Cubzac

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.fr