



40
Maison Léda
1982 • 2022

Catalogue 2024



Maison Léda

CATALOGUE 2024

Chers clients,

Vous trouverez dans les pages qui suivent une réédition intermédiaire de notre catalogue 2023/2024, avant que vous ne receviez au printemps 2025 une nouvelle édition remaniée qui marquera deux événements importants pour notre Maison : le lancement des whiskies Milhoc produits au Château de Laubade et la mise en place progressive de la gamme permanente des whiskies Ardnahoe dont le lancement de l'Inaugural Release a été un large succès.

2023 et le premier semestre de 2024 auront été marqués par la confiance que de nombreux nouveaux clients nous ont accordée, d'où ce besoin de réimprimer un nombre plus important de catalogues par rapport aux années précédentes. Merci et bienvenue à tous ces nouveaux partenaires cavistes et restaurateurs ! Bravo à tous nos agents indépendants qui tout au long de l'année sillonnent les routes de votre département pour permettre une proximité avec notre Maison à laquelle nous sommes très attachés !

A l'heure où paraîtra ce catalogue, les Jeux Olympiques et Paralympiques seront derrière nous avec les contraintes qu'ils auront apportées à certains mais les nombreux bénéfices qu'ils auront générés pour d'autres. Force est de constater que notre pays en sort grandi. Souhaitons que son attractivité stimule pour toutes nos entreprises un réel dynamisme dont elles ont besoin.

Ces derniers mois, nous avons vécu au niveau de la distribution des marques de spiritueux un « mercato » comme jamais vu auparavant. De manière inverse, vous noterez dans les pages qui suivent une stabilité totale dans les partenariats que nous entretenons avec les Maisons familiales qui nous ressemblent. Une stabilité totale dans les Maisons représentées, mais des évolutions alléchantes au niveau des produits et des cuvées que je vous laisse découvrir !

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

Distillerie Ardnahoe (Islay) 94

RHUMS MAURICIENS

Distillerie Oxenham 98

CALVADOS

Calvados Groult 104

COGNACS

Cognacs Pasquet 118

EAUX-DE-VIE 124

APÉRITIF / MIXOLOGIE 128

COCKTAILS 132

VINS

SOLS DES GRAVES

Château Haut Selve 137

Château le Bonnat 144

SOLS ARGILO CALCAIRES

Château Loumelat 149

Château Carteau 152

Château Lanbersac 156

Château Peyros 161





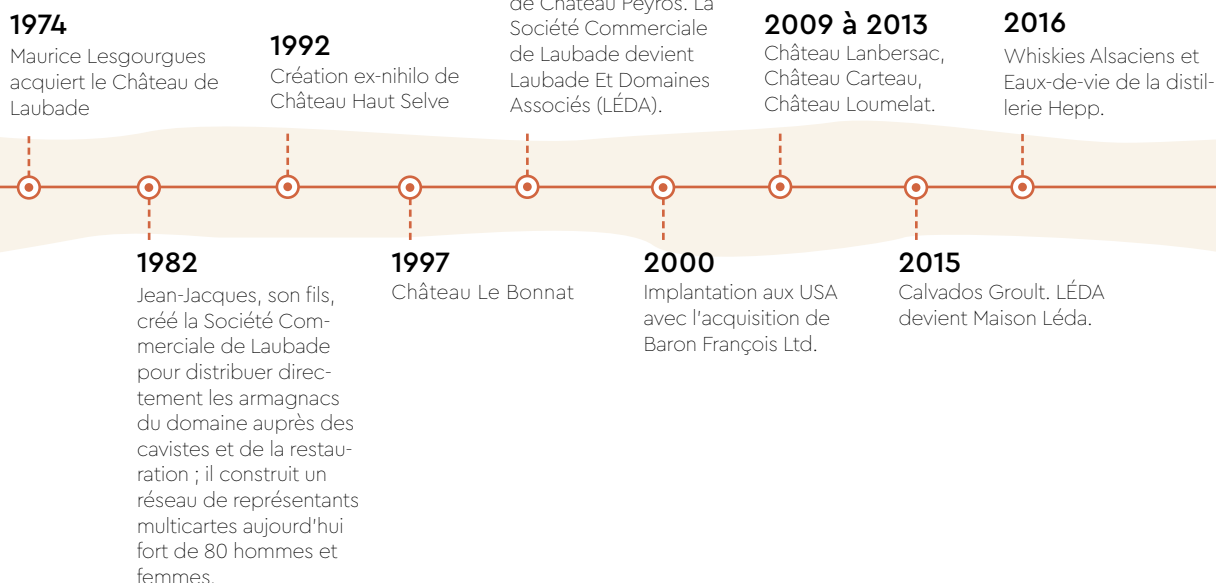
MAISON LÉDA

« 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.

2018

Certification HVE 3 et Terravitis pour Haut Selve et Le Bonnat et Peyros.

2020

Lancement du Haut Selve rouge 2018 dans six formats de bouteilles. Refonte des gammes chez Hepp et The Torran.

2022

Lancement de 100 de Peyros et de la cuvée XF, cinquième curiosité de Laubade - Nouveaux habillages pour Château Peyros - La Distillerie Hepp lance des whiskies de 8 ans et 11 ans.

2024

Lancement des premiers whiskies d'Ardnahoe, 9ème distillerie d'Islay, et à Château Haut Selve des cuvées Les Acacias et Sed Nove.

2018

Whiskies Bretons Naguelann, Cognacs Jean-Luc Pasquet.

2019

Lancement des Curiosités de Laubade, de Marie Blanche de Peyros.

2021

Collaboration avec la Famille Hunter Laing : 4 gammes de whiskies Ecossais intègrent le portefeuille de Maison Léda.

2023

Whiskeys Irlandais et Rhums pure canne de l'île Maurice - Préparation d'une nouvelle cuvée à Château Haut Selve.



SPIRITUEUX

Qualité, notoriété, accessibilité : trois piliers pour bien finir l'année

La plupart des acteurs de la filière des spiritueux ont été déçus par l'année 2023, marquée par un dernier trimestre qui a été plus maussade que glorieux.

Est-ce cette grisaille qui est la cause d'un incroyable mercato des marques d'alcool dès janvier 2024 ? Les changements de distributeurs ont été tellement nombreux que la presse spécialisée a dû éditer des tableaux synthétiques pour s'y retrouver un peu. Peine souvent perdue, bien des clients ont exprimé leur lassitude, refusé autant que possible ce qui était souvent une énième infidélité. Des changements accompagnés d'une segmentation pas toujours sincère des gammes et de hausses de prix. Et sans surprise, la dynamique sur le premier semestre 2024 s'en est ressentie.

Mais cette morosité est-elle bien légitime ? Avec un peu de recul, les chiffres ne nous disent-ils pas autre chose ? Vendre aujourd'hui autant d'Armagnacs, de Calvados ou de Whiskies, Maison Léda ne l'aurait jamais sérieusement imaginé il y a quelques années. Vendre en trois jours seulement la cuvée inaugurale de la Distillerie Ardnahoe avec son positionnement premium, Maison Léda n'y pas pensait certainement pas.

Et si quand une marque est reconnue ou leader en termes de qualité et de notoriété, et si quand une distillerie lance des spiritueux accessibles par

leur prix et leur goûts, et si quand un producteur s'inscrit dans une AOC ou IG les ventes restaient solides ?

Alors pourquoi ne pas aborder la deuxième partie de l'année, qui se doit d'être bonne, avec une certaine sérénité, et quelques cordes à notre arc commun ? Avec les socles très solides que constituent Laubade, Groult, Hepp et Hunter Laing. Avec les fers de lance que constituent la seconde cuvée de la Distillerie d'Islay Ardnahoe et la formidable gamme, enfin au complet, des whiskies Bretons de la Distillerie Naguelann.

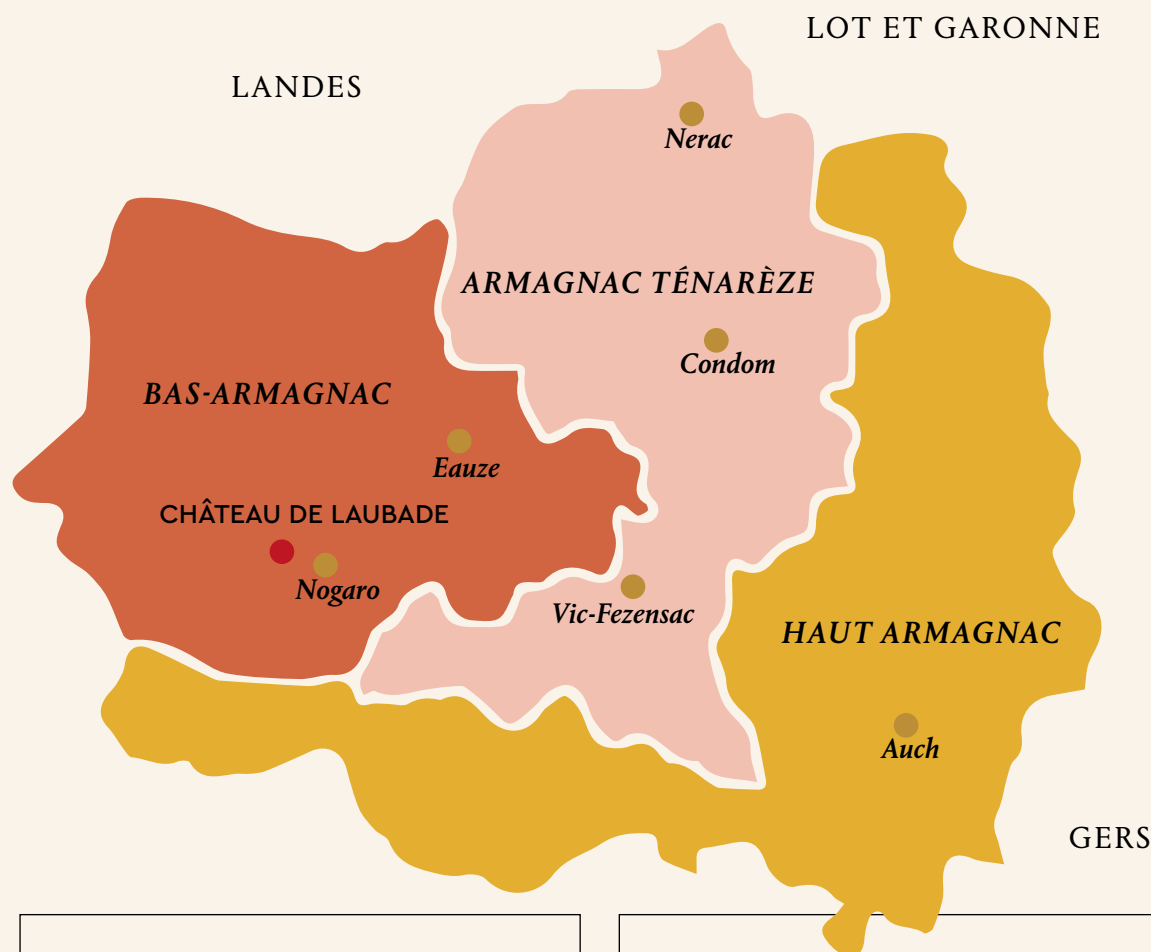
Autant de spiritueux, comme tous ceux de notre catalogue, fruits d'une collaboration pérenne avec des producteurs indépendants et familiaux, qui cochent tous les cases pour être au centre de vos prochaines commandes de fin d'année.

L'année 2025 marquera pour Maison Léda et la Famille Lesgourgues, après 43 ans d'histoire, un grand tournant après avec une nouveauté majeure dès le mois d'avril, pour laquelle nous œuvrons depuis des mois. Patience, bientôt nos fidèles représentants, acteurs indispensables sur le terrain, vous en diront plus.

En attendant, ils sont là, auprès de vous, pour vous aider à finir 2024 sur une bonne dynamique. Alors n'hésitez pas à les contacter. Comme nous, ils sont là pour vous depuis des années !

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

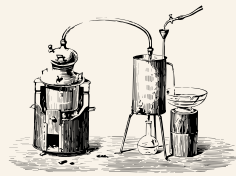
Landes, Gers, Lot-et-Garonne

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

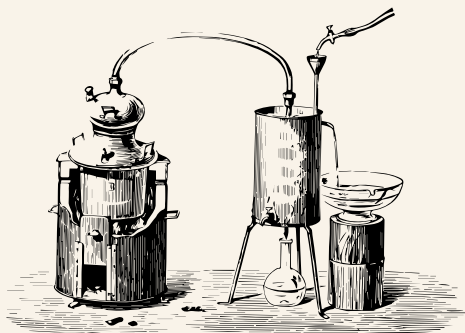
Délimitation de la zone de production des eaux-de-vie d'Armagnac et ses trois régions



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

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

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.

Période de distillation courte

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

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.

Réduction lente

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

8 chais

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

2 200 fûts en élevage

15 années de stock

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.



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 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.

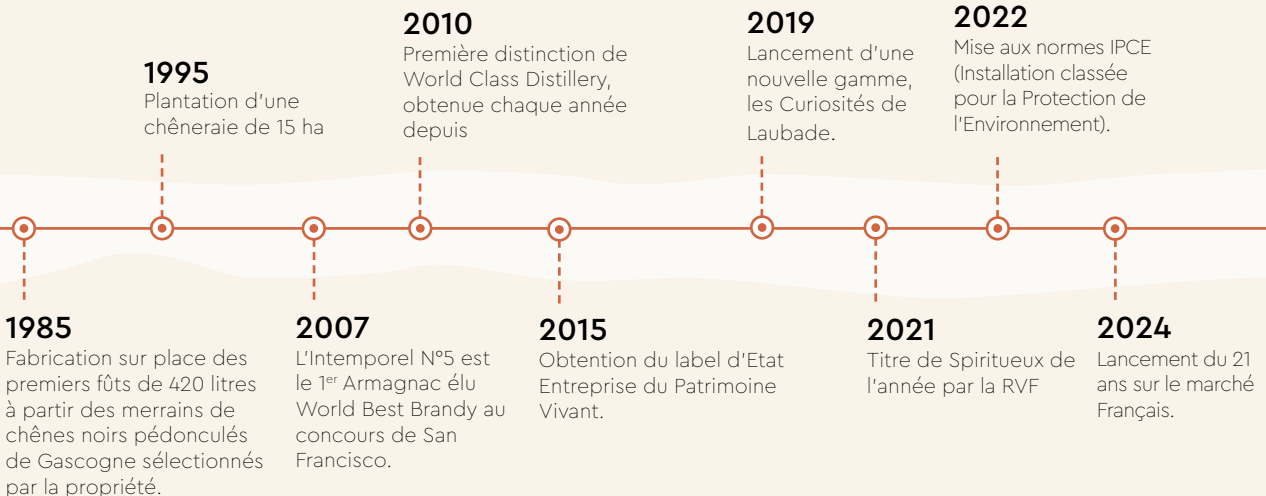
80 millésimes différents, le plus vieux datant de 1888.

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/propres 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.

L'Occitan

bas armagnac

Nouveauté

FRUITS CONFITS

RANCIO

GOURMANDISE



Élaboration

Raisins de la propriété issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2012.

Distillation en alambic armagnacais à colonne en continu à 58% alc.

Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430L pendant 8 ans.

Entonnage du lot dans des barriques de chêne français du Domaine Mas Cristine ayant contenu des vins de Rivesaltes Ambré.

Affinage de 10 mois dans cette barrique.

Ajustement lent et progressif du degré. Pas de filtration à froid avant embouteillage.

Numérotation de 1 à 1.284 bt (tirage N°1).

ALCOOL 41% VOL. 70 CL.
AVEC ÉTUI. BOUTEILLE NUMÉROTÉE-
SÉRIE LIMITÉE

★ NOTRE AVIS

L'Occitan est né de la collaboration entre les familles Lesgourgues (Laubade) et Gard/Cook (Mas Cristine). Son nom évoque la région qui relie la Gascogne à la Méditerranée, trait d'union entre France et Espagne. Il séduit par son style à la fois singulier et présentant toute l'élégance et la noblesse de ses appellations respectives.

XF

bas armagnac

GRILLÉ

FRUITS ROUGES

ÉPICES

TOASTÉ



Élaboration

Ce bas armagnac 100% Ugni blanc, entonné à l'automne 2015, n'a jamais fait l'objet d'un assemblage. Le XF possède 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.

Réduction progressive entre la fin de l'année 2021 et au début de 2022, en plusieurs phases, afin de cibler le degré idéal de dégustation de cette eau-de-vie rarissime.

Mise en bouteille sans filtration à froid.

ALCOOL 43% VOL. 50 CL.
AVEC ÉTUI. BOUTEILLE NUMÉROTÉE
DE 1 À 943 - SÉRIE LIMITÉE
ELU SPIRITUEUX DE L'ANNÉE 2022

★ 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.

Qui d'autre qu'une World Class Distillery peut se permettre un délai de réduction si long ? Du grand art. A boire avec un homme extra fort,

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 (ES-PRIT) 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 gariquettes, 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 Colombarde, 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



Pot Gascon – 2,5 l

RICHE

CACAO

ÉCORCE D'ORANGE

INCONTOURNABLE

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.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.

21 ans

bas armagnac

Nouveauté

CARAMEL

PRUNE

ÉPICÉ

INSTENSITÉ



Double Médaille d'Or,
San Francisco World Spirits Competition 2023

Élaboration

Assemblage de Baco, Folle Blanche et Colombarde issus de la propriété. Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage. Façonnage à la propriété des barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse. Élevage de 21 ans minimum, ainsi que 22, 23, 24 et 25 ans d'âge. Traçabilité totale durant le vieillissement

ALCOOL 45.3% VOL. 70 CL.
AVEC ÉTUI. BOUTEILLE NUMÉROTÉE.

★ NOTRE AVIS

Un âge symbolique et un bas armagnac dense et racé. Son énergie lui donne une part de fraîcheur, et l'âge une allonge remarquable. Très polyvalent, à déguster en apéritif ou digestif. Complète remarquablement l'Intemporel 12 ans.

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, Colombarde, 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% Colombard 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 Colombard 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 coeur 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 1974

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 1974

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 2004

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 1994

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 1984

bas armagnac



VANILLE

PRUNEAU

AMPLE

DÉMONSTRATIF

COUP DE COEUR

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.

★ NOTRE AVIS

Un millésime coup de cœur et séducteur.

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

A tout moment.

Millésime 1964

armagnac



VANILLE

RANCIO

FONDU

AMPLE

RICHE

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.

★ NOTRE AVIS

Un Armagnac apaisant et parfaitement équilibré.

Potentiel de vieillissement certain.

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

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



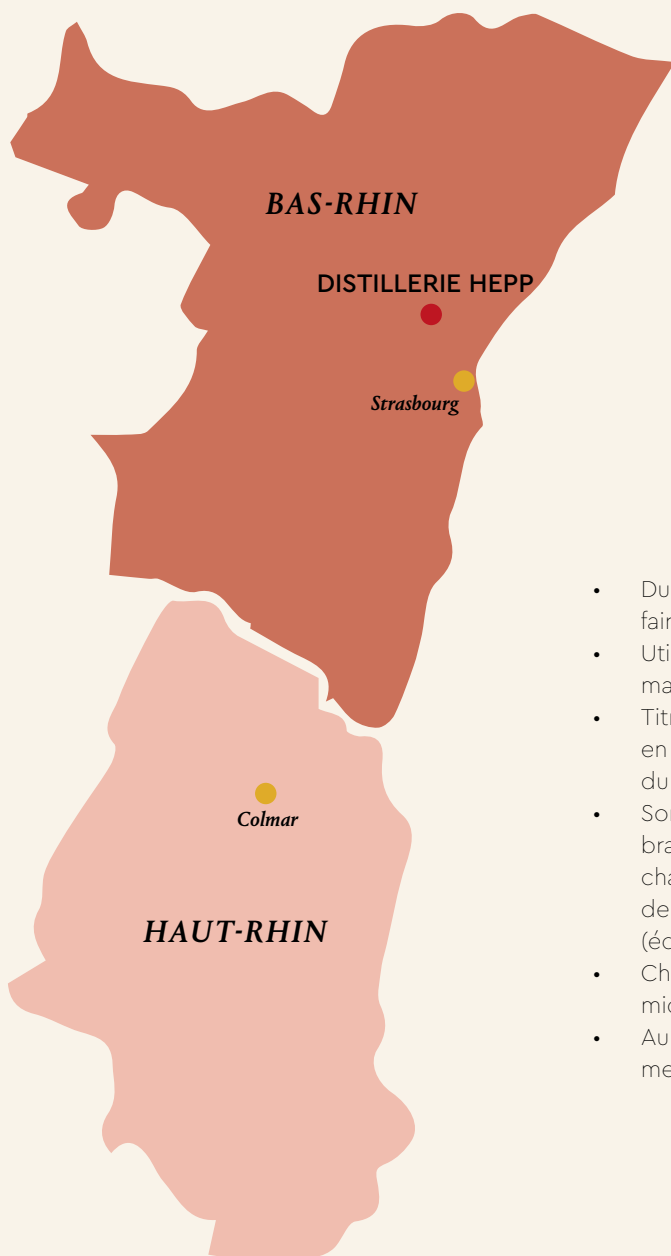


Grâce à nos deux Indications Géographiques

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 ;
- Vieillesse 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.



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

1972

Création de la distillerie avec la sédentarisation de l'activité

2005

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

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 épanchages sur les terres agricoles.

2021

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

Octobre 2018

Lancement de Ouiski

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

Jaak Hepp

Blended Whisky

Nouveauté



VANILLÉ

ÉPICES

RÉGLISSE

GOURMANDISE

Élaboration

Assemblage d'un whisky single malt alsacien IGP et d'un whisky de grains germanique.

Élevage en ex-fûts de bourbon et de vin blanc de premier remplissage.

Mise en bouteille sans coloration ni filtration à froid.

ALCOOL 40% VOL. 70 CL.
SANS ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Coup de maître pour ce blended whisky qui est parfaitement équilibré et gourmand, avec un volume superbe.

A boire sec, sur glace à tout moment. Un whisky indispensable à tout fond de bar.

Ouisqi

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.

Ouisqi 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°. Elevage 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 Ouisqi. 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 !

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.

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

sherry cask

whisky alsacien



VANILLE

FRUITS ROUGES

BOISÉ

MALTÉ

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 6ans : 20% en fûts de chêne américain, 80% en fût de Xeres Oloroso.

ALCOOL 42% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

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

Tharcis Hepp 8 ans

whisky alsacien



VANILLE

BOIS EXOTIQUE

CACAO

MATURITÉ

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

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.

Tharcis Hepp 11 ans

whisky alsacien



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



Distillerie Naguelann

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



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"

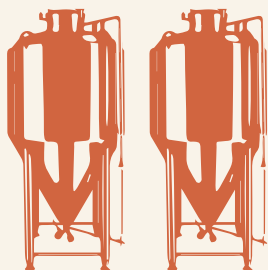
Avril 2017

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

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.

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'embouteillage,
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) nou-
veau(x) chai(s) ; sortie
du dernier « DIEIL » de
la trilogie.

2024

10 ème anniversaire
de la distillerie

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.

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.

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 ÉTUI

★ NOTRE AVIS

Un Whisky Apple Pie avec une gourmandise bien équilibrée ; facile d'accès.

Un vrai succès depuis son lancement.

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 ÉTUI

★ 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



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



TOURBÉ

CIRE

VANILLE

RÉGLISSE

Élaboration

Double Distillation traditionnelle.
Changé de barriques 3 fois, il est mar-
qué 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 mal-
gré son intensité.

Le travail sur le boisé rend ce whisky
très facile à boire bien que sa so-
phistication soit très perceptible.
Un whisky de fin de journée ou pen-
dant que sa moitié prend le thé.

DIEIL Pevar c'hoad [pévarouad]

whisky breton

Nouveauté

TOURBÉ

INTENSE

ZAN VERT



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.

Mesk Tantad

whisky breton

Nouveauté

TOURBÉ

BOIS

BLÉ NOIR



Élaboration

Double Distillation traditionnelle.
Assemblage de barriques de malts tourbés en fûts de second remplissage avec des whiskies de blé noir en petites barriques. Proportion présente de malts non tourbés pour donner de la rondeur
Réduction en 3 fois dont une avec le premier batch assemblé et remis en barriques - Mise en bouteille sans filtration.

ALCOOL 44% VOL. 70 CL.
AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

La typicité Bretonne telle qu'on l'aime.
Puissant, gourmand et frais : s'adresse à tous en fait.
Un grand whisky apéritif.

Ed Unan

whisky breton



BOIS NEUF

BLÉ NOIR

CARAMEL

CIRE

Élaboration

Double Distillation traditionnelle.

Elevage de blé noir en fûts de maximum 60 litres.

Sans réduction.

AVEC ÉTUI. SÉRIE LIMITÉE.

★ NOTRE AVIS

Le blé noir dans son expression ultime.

Un whisky explosif en totale maîtrise : un brut de fût qui n'est pas une brute.



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



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

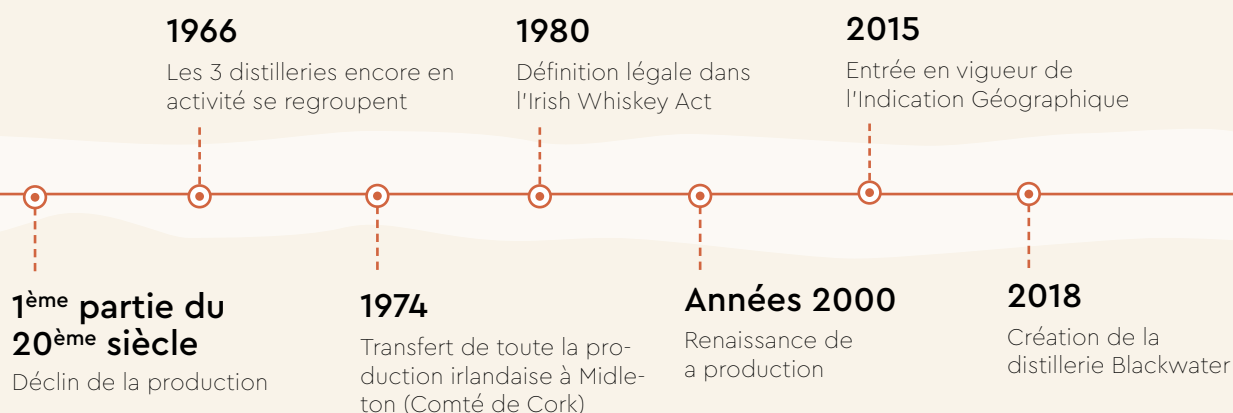
30% maximum d'orge maltée dans le brassin. Céréales non maltées généralement utilisées : maïs, orge cru, blé. Distillation en colonne (donc plutôt l'apanage des mégas distilleries).

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

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'Emeraude.

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

2012

Genèse du projet.

2018

Démarrage de la production.

2022

Lancement de quelques lots de Grain Irish Whiskeys 100% distillerie.

2014

Construction de la distillerie.

2020

La marque Velvet Cap est relancée, 140 ans après sa création en 1880.

2023

Les whiskeys de la distillerie commencent à intégrer la gamme Velvet Cap.

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 !



19A24-02 Sol
 SINGLE MALT WHISKY
 DIRECTIONS FOR U
 -PX
 BLACKHATTER
 DUSTLESS

19A24-02 Sol
 SINGLE MALT WHISKY
 DIRECTIONS FOR U
 -PX
 BLACKHATTER
 DUSTLESS

WHISKIES ÉCOSSAIS

Totalement incontournables !

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

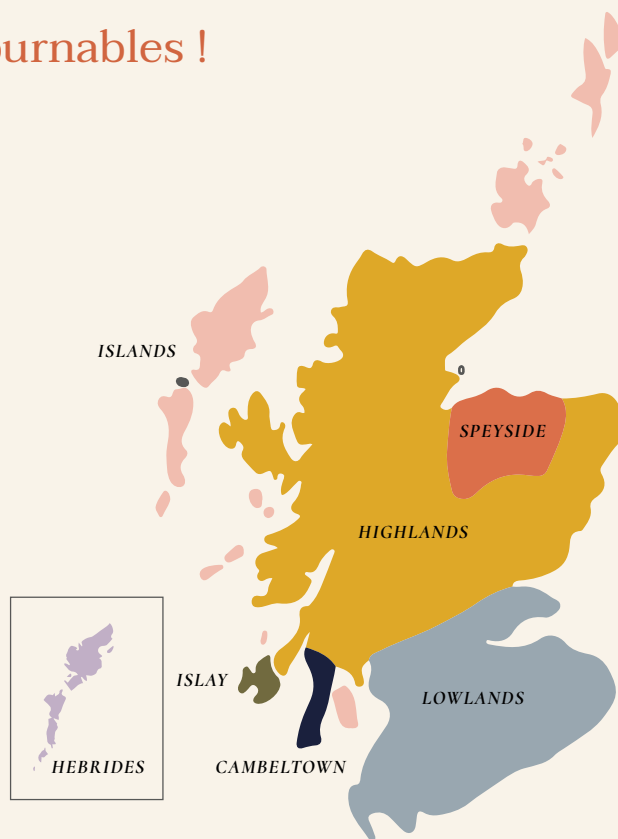
fermées

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 Cambeltown.

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 Hébridiennes manifestent leur singularité.

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. Indémodable, 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

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

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

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.

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

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.

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

Jura (Highland) 7 ans

whisky écossais

COUP DE COEUR

MARIN

GOURMAND

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

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

CAOL ILA (Islay) 9 ans

whisky écossais

Nouveauté

FRUITS ROUGES

TOURBÉ

FRUITS ROUGES



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 des fûts sélectionnés

Elevage en ex fût de bourbon de premier remplissage. Distillation en 2013 – Mis en bouteille en 2022.

Pas de filtration à froid, pas de coloration.

ALCOOL 46° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Un single cask de haut vol à la hauteur de la réputation d'excellence de la Famille Hunter Laing. Les Fûts Uniques de Caol Ila deviennent introuvables : à ne pas manquer. Très polyvalent. Excellent en apéritif comme en digestif. Convient aux débutants comme aux amateurs plus aguerris de la distillerie.

DAILUAINE (Speyside) 13 ans

whisky écossais

Nouveauté



CARAMEL

FRUITS ROUGES

BOISÉ

SUAVE

La Distillerie

A quelques kilomètres de Dufftown – Fondée en 1851.

Première distillerie d'Ecosse avec un toit pagode

– 3 paires d'alambics -Fermentation longue

(jusqu'à 120 h).

Style équilibré entre richesse et gourmandise.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de sherry oloroso de premier remplissage.

Distillation en 2008 – Mis en bouteille en 2022.

Pas de filtration à froid, pas de coloration.

ALCOOL 48° VOL. 70 CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

L'équilibre richesse / gourmandise attendue est au rendez-vous.

Une belle bouteille d'épicurien – Un Speyside dans une expression superlative.

A partir de 15h30 en toutes circonstances.



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.

Whisky 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.

Glen Scotia (Campeltown) 30 ans

whisky écossais



La Distillerie

L'une des trois distilleries de Campeltown – 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.

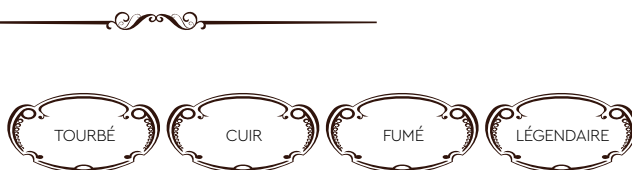
ALCOOL 46.7% VOL. 70 CL.

★ 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.

BENRIACH (Speyside) 25 ans

whisky écossais

Nouveauté



TOFFEE

MERINGUE

DOUCEUR

FRUITS EXOTIQUES

La Distillerie

Entre Elgin et Dufftown – Fondée en 1898.
Réouvre en 2004 après d'importants travaux – Mal-
tage maison – Double ou triple distillation– 2 paires
d'alambics..

Style plutôt riche à l'époque.

Détails du fût sélectionné

Elevage en ex fût de sherry oloroso de premier
remplissage.

Distillation en 1998– Mis en bouteille en 2022. Série
de 234 bouteilles.

Pas de filtration à froid, pas de coloration.

ALCOOL 57.4° VOL. 70 CL.

★ NOTRE AVIS

Une cuvée ante 2004 donc collector
d'une distillerie qui a su se faire un nom.
Un Speyside super gourmand qui peu
ressembler à des Clynelish du même
âge.

Sa patine est totalement incroyable ;
A NE PAS MANQUER.



Distillerie ARDNAHOE (ISLAY)

NOUVEAU

C'est l'évènement de l'année 2024 pour les fans d'Islay : ARDNAHOE, la 9ème distillerie de l'île, lance avec succès ses premières cuvées.



Une distillerie conçue pour exceller

Propriété à 100% de la Famille Hunter Laing	Petite taille Production annuelle de 600.000 LAP (Caol'Illa = 6,5 M, Macallan = 18 M)
Une paire d'alambics wash still de 12,500 litres et spirit still de 8,500 litres	PPM moyen de 40 ppm Fermentations longues de 70-75 heures
Moulin à grains Boby à 4 rouleaux de 1920	Cols de cygnes de 7,5 mètres (les plus longs d'Écosse)
Bassins de refroidissement en bois (unique à Islay) avec 77 mètres de tube	Une futaie exceptionnelle fûts de 1er remplissage, pas de refill hogshead

En 8 ans, un rêve se réalise

Octobre 2016

Acquisition du terrain validation administrative du projet

2018

Premières distillations

10 mai 2024

Lancement de la cuvée inaugurale en rupture en quelques jours

2017

Début des travaux avec les conseils avec Jim Mc Ewan, génie du Malt, fondateur de Bruichladdich

Octobre 2022

les équipes commerciales de Maison Léda se rendent sur place pour qualifier leur expertise

INFINITE LOCH

whisky écossais



BRISE MARINE

CHOCOLAT NOIR

FEU DE BOIS

TOURBÉ

FRUITS FRAIS

Élaboration

Single Malt d'Islay, 40 ppm, premier embouteillage officiel de la gamme permanente de la distillerie. Elevage de 5 ans en ex fûts de bourbon et ex fûts de sherry oloroso de premier remplissage. Réduction lente, pas de coloration ni de filtration à froid.

ALCOOL 50% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI.

★ NOTRE AVIS

Après le succès incroyable de la série inaugurale, la Distillerie confirme. Difficile de trouver un Islay (donc avec sa tourbe typique) aussi gourmand. Nous avons là un Islay qui sera rapidement un incontournable

RHUMS AGRICOLES MAURICIENS

Les Rhums du Paradis !

NOUVEAU



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.



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

doublment 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.

1ère partie du 20ème siècle

Déclin de la production.

1933

1933

Durcissement drastique de la législation relative à la distillation

1939
La seconde guerre mondiale redynamise la production.

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

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

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

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.

Oaks & Âmes – VSOP

rhum mauricien *100% pure canne*



FLEURS BLANCHES

FRUITS ROUGES

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*



DENSE

POIRES TATIN

ÉLÉGANT

GRANDE LONGUEUR

POIRES TATIN

Médaille de Bronze, German Rum Awards, 2022

Médaille d'Or, IWSC 2024

Élaboration

Canne issue d'une seule propriété.

Fermentation du vesou 8 à 14 jours à basse température (18 à 20°).

Distillation dans un alambic à repasse de 400 litres puis dans une colonne (80 à 90°). Mise en fût à 65°.

Élevage 6 ans (ex vins doux, bourbon ou cognac + fût neuf).

Réduction lente. Pas de coloration.

ALCOOL 43% VOL. 70CL. AVEC ÉTUI. EXISTE EN CARAFE COLLECTOR (TIRAGE DE 952 BT).

★ NOTRE AVIS

Un XO très racé où l'élevage a su se faire discret.

Sa finale très longue le hisse haut dans la hiérarchie des XO pure canne.

A partir de 18 heures.

LE CALVADOS

Un alcool brun au fruité éclatant à portée de main



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 :

L'AOC CALVADOS PAYS D'AUGE

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.

Vieillesse 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.

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.



Estelle Groult

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.

Années 70

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

1952

Roger Groult agrandit a distillerie.

UN ORFÈVRE DU CALVADOS

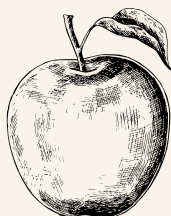
6 000 pommiers

(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 tondues à 100% pour éviter l'utilisation de dés herbant.

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

2015

Début de la collaboration avec Maison Léda

2022

Estelle Groult et Sébastien Fricker prennent la direction du Domaine.

2008

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

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)

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 !

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 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.

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 !

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 cœur



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 doux 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.

NOUVEAU

FÛTS UNIQUES : LES CALVADOS GROULT

vous ouvrent leur Paradis

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. Vieillessement 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.

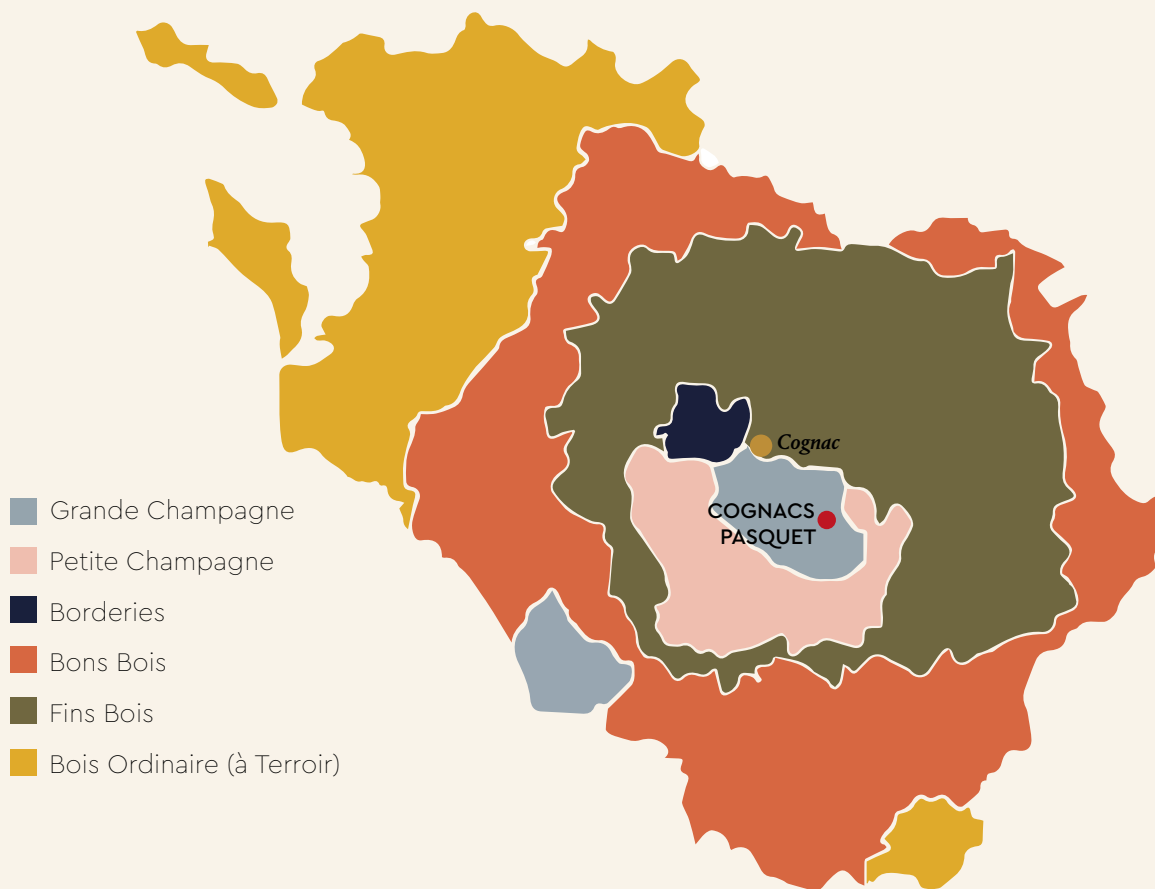
★ NOTRE AVIS

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 racé. 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.



1^{er} siècle après J.-C

Apparition des premières plantations viticoles dans la région.

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 ».

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.

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.

Début du XV^e siècle

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

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.

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),
- Colombar,
- 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

1936

Reconnaissance du Cognac en tant qu'AOC

1946

Création du Bureau National Interprofessionnel du Cognac.

1990

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

1909

Délimitation de la zone géographique de production.

1938

Délimitation des appellations régionales (crus ou dénominations géographiques).

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

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.

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.

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.

1998

Obtention de la certification Agriculture Biologique.

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 pressage). 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.

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 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 (Erville). 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.

Le cognac de Jean-Philippe

cognac grande champagne

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.



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 représentant 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'alcool.
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 Mirabelle d'Alsace

distillerie hepp

ONCTUEUX

ÉLÉGANT

FIN



Médaille d'or Concours Générale
Agricole 2020

Élaboration

Fermentation naturelle de Mirabelles
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 récité par la distillerie.

Eau-de-vie de Framboise sauvage

distillerie hepp



SUBTIL

FRAIS

FLORAL

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. Rafrâchie, 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 et Calvados 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 !





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.

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.

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.

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 Piémont 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

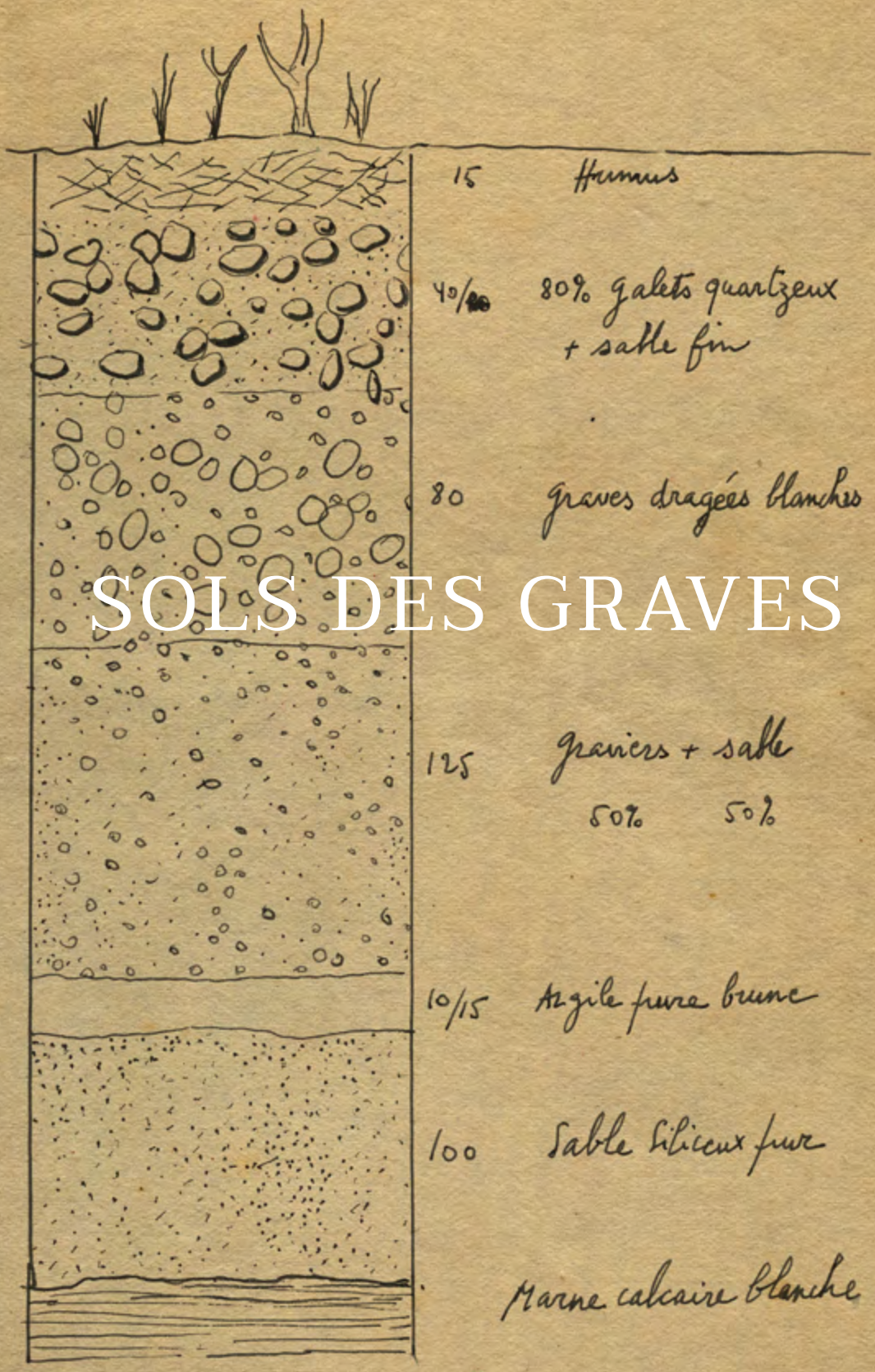
travers d'une viticulture durable que chaque terroir pourra exprimer son identité et sa pureté. Quelques années plus tard il aura pour obsession de transmettre cet engagement précoce et ses convictions à ses enfants. Ces derniers se sont naturellement dirigés vers la certification des domaines, Haute 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, Haut Selve produit depuis ce début d'année son électricité verte.

Les nouveautés pour la fin de l'année Château Haut Selve Sednové 2022, AOP Graves rouge.

Fait de manière différente, le dernier né de Haut Selve. Découvrez les bénéfices et l'originalité d'un vin issu d'une macération en grappes entières (à hauteur de 35%), d'un élevage de 6 mois en amphores de 750L et d'une mise en bouteille précoce sans sulfites ajoutés.

Château Haut Selve Les Acacias 2020, AOP Graves rouge. Les Acacias, c'est le nom de la cuvée parcellaire de Château Haut Selve, nouvellement baptisée du nom de sa parcelle, auparavant **Château Haut Selve Reserve**. Sur le millésime 2020, un mono-cépage 100%, Merlot. La moitié du lot a bénéficié d'une fermentation malo-lactique en barriques neuves et l'autre moitié dans un foudre de 50HL qui ne génère plus d'arômes boisés.

Château Loumelat Cuvée JJ Lesgourgues, AOP Blaye. Nouveau millésime pour cette cuvée emblématique du vignoble de Loumelat exploité par la Famille Lesgourgues. La parcelle dédiée à cette cuvée, en haut de pente, n'a pas été affectée par le gel. Rendements de 42 hl/ha. Elevage en barriques raisonnable pour un vin tout en équilibre. A découvrir !



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.

VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE



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 Réserve, 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

2024

Lancement de la cuvée Sed Nove, Château Haut Selve Réserve devient les Acacias.

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 *Coup de coeur des sommeliers*

FLEURS BLANCHES

AGRUMES

GRAS

COMPLEXE

ÉLÉGANT



Millésime 2023 :

91-92 Terre de Vins

91-92 James Suckling

Élaboration usuelle

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

Débourbage 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

graves rouge *À ne pas manquer*

FRAÎCHEUR

TENDRETÉ

FRUITÉ

ÉPICÉ



Millésime 2020 :

90/100 Revue des Vins de France

92/100 Wine Enthusiast

90/100 James Suckling

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 ET CB), 50CL (CARTONS DE 12) ET 37,5 (CARTON DE 12), DANS DE NOMBREUX GRANDS FORMATS POUR LE MILLÉSIME 2020 (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 Sed Nove

graves rouge

Nouveauté



Millésime 2022 :
Coup de coeur Terre de Vin

Élaboration usuelle

Vendanges manuelles sur une parcelle au rendement de 37h/H
Encuvage en grappes entières avec rafle à hauteur de 35%
Macération et fermentation en cuves inox thermo-régulées
Pilotage des extractions par l'analyse du chapeau de marc
Elevage pendant 8 mois dans des amphores Tava de 750 litres
Assemblage: 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon
Sans sulfites ajoutés
Mise en bouteille précoce le 16 juin 2023 pour préserver la fraîcheur et protéger le vin
Nombre de bouteilles produites en 2022 : 4.692

EXISTE EN 75CL (CARTON DE 6).

★ NOTRE AVIS

Une cuvée précise et maîtrisée, dense, pleine d'énergie.
Le sentiment d'être à Bordeaux mais aussi un peu ailleurs.
La vendange entière et l'élevage en amphore donne une dimension nouvelle au terroir de Haut Selve.
Un vin que l'on peut boire entre amis, mais pas un vin de copains.

Château Haut Selve Les Acacias

Nouveauté



Élaboration usuelle

Encuvage direct des raisins, une partie avec raffle
Macération et fermentation alcoolique en cuves inox
thermo-régulées

Fermentation malo-lactique en barriques neuves de
chêne français de 225L

Tonnelleries: Ana Sélection, Nadalié, Tonnelerie
Garonnaise

Puis élevage pendant 9 mois dans un foudre de
50hl de Demptos

2020: rendement de 35Hl/Ha, 100% merlot.

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

★ 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 !



VIGARD

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 utili-
sation 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 (sé-
lection 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 effec-
tuée.

Elevage de 6 mois en barrique pour les sémil-
lons, 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 ban-
lieue prévôtale et le langonnais du cadre initiale-
ment étroit des vins de Bordeaux.

1997

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



Château Le Bonnat

graves blanc



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 2020 :

91/100 Wine Enthusiast
90/100 Yves Beck

FRUITS ROUGES

CHOCOLAT

EXPRESSIF

FRIAND

Élaboration usuelle

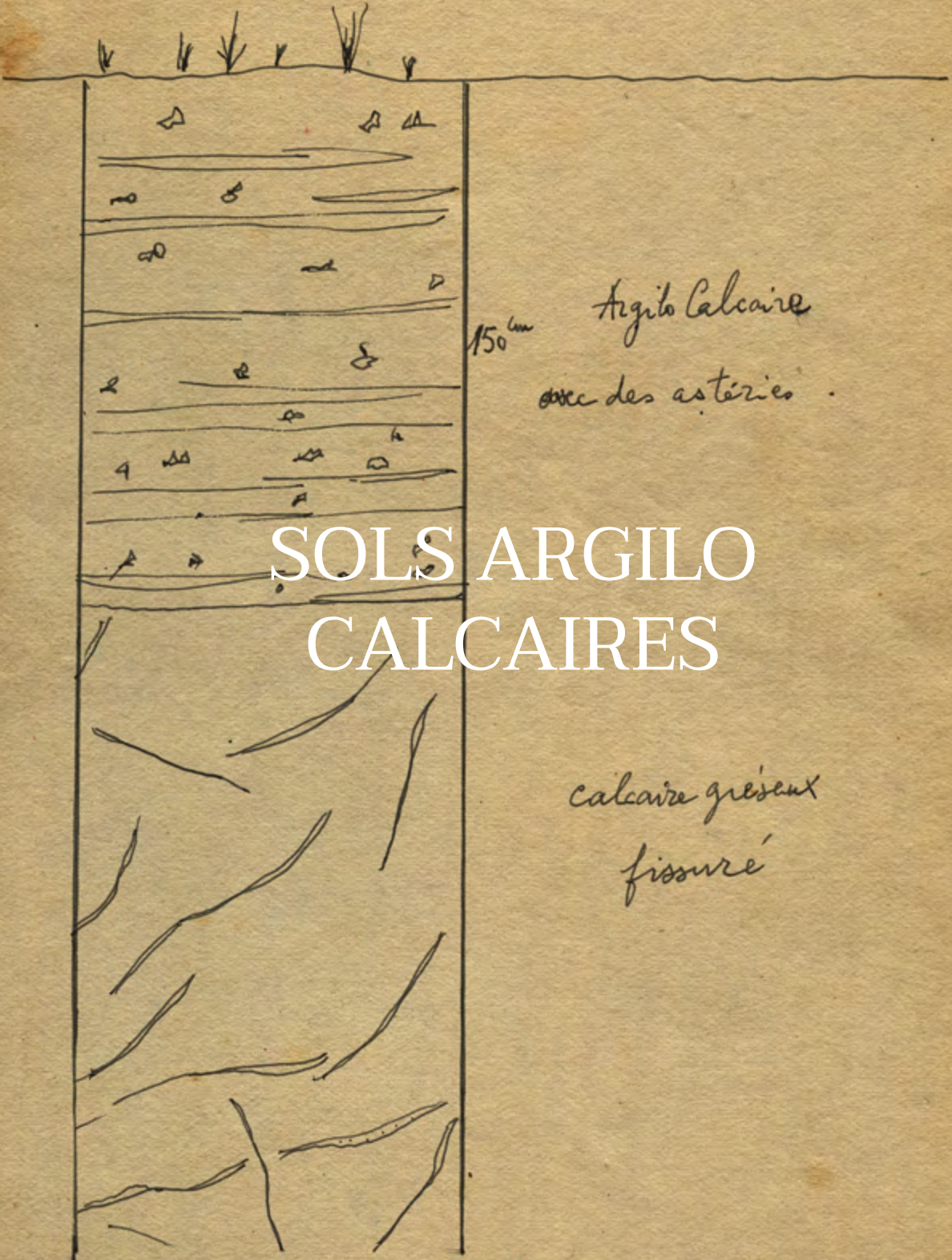
65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon. Âge moyen des vignes : 25 ans. Élevage en barriques pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.

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.



SOLS ARGILO CALCAIRES

calcaire gréseux
fissuré

LOUMELAT

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



Un terroir exceptionnel

Vignoles de coteaux surplombant l'estuaire de la Gironde à 10km au nord-est de la cité historique de Blaye.

Exposition privilégiée avec **240 jours annuels d'ensoleillement**.

Sols principalement argilo-sableux sur argiles calcaires composés de différentes couches sédimentaires laissées là par l'océan il y a des millions d'années.

Les nombreux mouvements géologiques du passé octroient à ce terroir **son caractère unique**.

1778

Acquisition par la famille Mariochaud



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 parcelle JJ Lesgourgues.

2011

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



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 Cuvée J-J Lesgourgues

bordeaux rouge

Immanquable



RUBIS

FRUITS NOIRS

GRILLÉ

RONDEUR

Millésime 2019 :

90/100 - Wine Enthusiast

Élaboration usuelle

78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon. Sélection parcelle de 15 hectares de production. Âge 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 Car-teau s'est imposé comme une des valeurs sûres parmi les crus non classés avec de plus en plus de succès chez nos clients.



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).

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.



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

2003

Vieillessement 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-vinclean Cube

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



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 parcelaires.

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

2001
Acquisition par la famille Lannoye

2003
Rénovation totale des chais

2015
Début du travail de reconstitution parcelaire 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

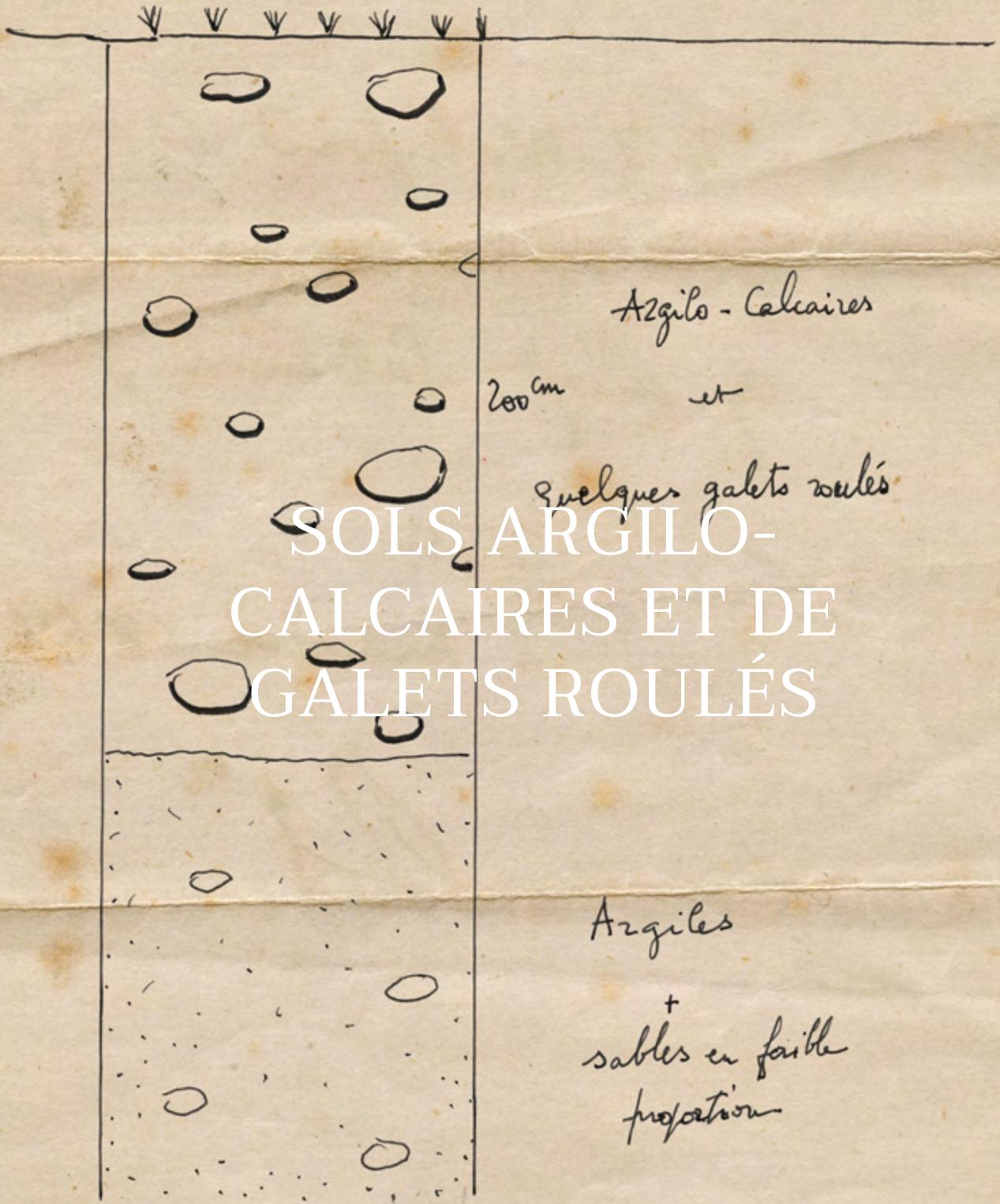
Élaboration usuelle

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.



Argilo-Calcaires

200 cm

et quelques galets roulés

SOLS ARGILO-CALCAIRES ET DE GALETS ROULÉS

Argiles

+ sables en faible proportion

CHÂTEAU PEYROS

NOS VINS DU PIÉMONT

Acquisée 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.



VITICULTURE
**TERRA
VITIS**
RESPONSABLE

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.

Précision et respect du terroir de la vigne au chai

Tri et éraflage à la vendange.

Vinification parcelle par parcelle dans le cuvier pensé par Emile Peynaud, pape de la viticulture bordelaise.

Cuves en inox thermorégulé permettant la vinification par petits lots parcelle par parcelle.

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.



Zéro désherbage chimique et tout est géré mécaniquement ou manuellement.

50% des traitements avec des produits dits de « bio contrôle » (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.

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.

2001

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

2009

Arrivée de Corinne Lanyou comme Directrice d'Exploitation

XVII^e siècle

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

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).



Corinne Lanyou



2013

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

2018

Certification Terra Vitis

2019

Lancement de la cuvée Marie Blanque sur le millésime 2016

2017

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

2019

Certification HVE

2022

Nouvelles étiquettes et lancement de PEYROS 100

Héritage

madiran



FRUITS NOIRS

ÉPICES

SUAVE

ÉQUILIBRÉ

ÉLÉGANT

Millésime 2020 :

89/100 – Best Buy 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.

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.

Greenwich 43N

madiran

Grande garde

Nouvel habillage

FRUITS NOIRS

ÉPICES

SUAVE

ÉQUILIBRÉ

ÉLÉGANT



Millésime 2019 :

Coup de coeur guide Hachette 2024
93/100 - Wine Enthusiast
91-92/100 - Vertdevin

Élaboration usuelle

100% Tannat. Sélection parcelaire : 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.

Marie Blaque – n°4

madiran

Le plus convivial !

ÉPICES

POIVRÉ

TENDRE

SOYEUX

HARMONIEUX



Millésime 2020 :

90/100 Wine Enthusiast

Élaboration usuelle

100 % Tannat. Sélection parcelaire : 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.
ETIQUETTE 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 :

Vin Ambassadeur de l'Appellation
Syndicat des Vins de Madiran
94/100 – CELLAR SELECTION
Wine Enthusiast

GÉNÉREUX

FRUITS NOIRS

MATURITÉ

PROFONDEUR

FONDU

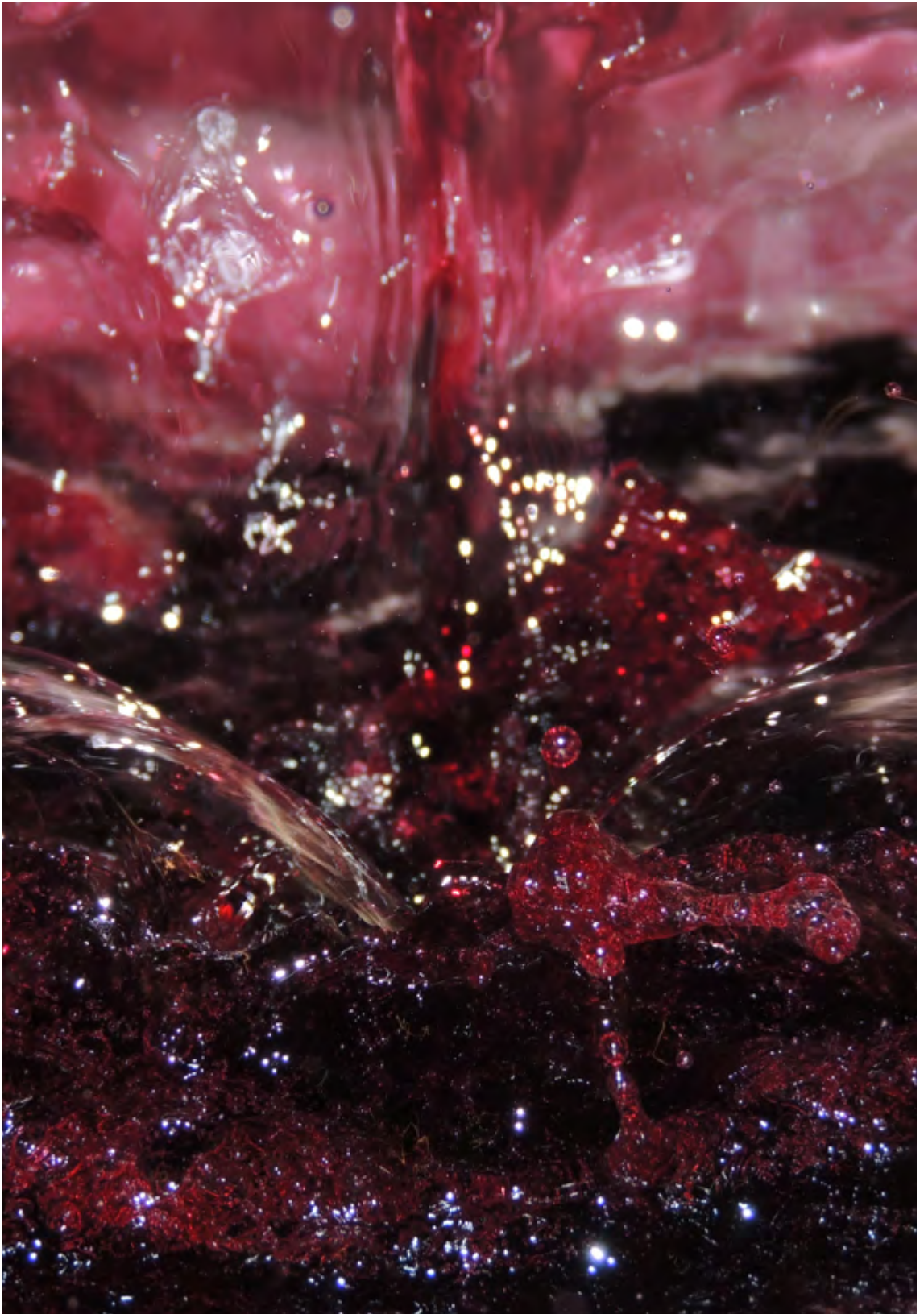
Élaboration usuelle

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, 105×150 – 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 Lannoye, Corinne Lanyou, François Laura, Lénaïck Lemaitre, Alex

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


DONATION LESGOURGUES
ART CONTEMPORAIN

MAISON LÉDA

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

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.fr



40
Maison Léda
1982 • 2022

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

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.fr