



Catalogue 2019-2020



Chers clients,

Maison Léda, qui initialement ne distribuait que les armagnacs et les vins de nos domaines familiaux, a pris il y a quatre ans un virage important en complétant son portefeuille par des spiritueux français d'excellence, issus de distilleries familiales fondées depuis plusieurs générations. Ces familles amies, qui nous confient la commercialisation de leurs produits, nous permettent aujourd'hui de vous offrir une gamme de vins et spiritueux variés, reflets de nos terroirs et vecteurs de la culture de nos régions.

En tant que vigneron et distillateur, sélectionner ces Maisons est un *savoir-faire* que nous affirmons pouvoir maîtriser.

Il devenait maintenant urgent de vous le *faire savoir*. C'est la raison d'être de ce catalogue. Pour accompagner cette transformation, Francis Mairet nous a rejoint il y a quelques mois. Dans le cadre de sa mission de Directeur des Ventes, il m'a convaincu de mettre en œuvre ce projet ambitieux pour une Maison de notre taille.

Ce catalogue a été pensé pour vous, nos clients historiques et nos futurs clients ; c'est un outil professionnel, complet car il présente la totalité de nos vins et spiritueux, riche car il vous donnera également des informations plus générales, indispensable car il a l'ambition de vous transmettre les valeurs de chaque Maison et l'authenticité de leurs produits.

Merci pour votre fidélité à notre Maison et belle découverte à tous !

Arnaud Lesgourgues

Table des matières

Maison Léda 6

| SPIRITUEUX

BAS ARMAGNACS

Laubade 19

WHISKIES FRANÇAIS

Hepp 45

Vilanova 51

Naguelann 55

WHISKIES ECOSSAIS

Highland Chief 62

The Torran 63

RHUMS

Clément 69

CALVADOS

Groult 85

COGNACS

Pasquet 99

EAUX-DE-VIE DE FRUITS

Laubade 104

Hepp 105

| VINS

SOLS DES GRAVES

Château Haut Selve 111

Château Le Bonnat 119

SOLS ARGILO-CALCAIRES

Château Loumelat 125

Château Carteau 133

Château Lanbersac 139

Château Peyros 147



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. »*

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.

Au début des années 90, Jean-Jacques, le fils de Maurice, regarde vers le Nord et se met en recherche de terres dans la région des Graves. Géographiquement c'est l'appellation la moins éloignée de sa Gascogne. La famille Lesgourgues y exploite depuis deux propriétés, Haut Selve, plantée ex-nihilo en 1992, et Le Bonnat, en fermage depuis 1997. À cet ensemble de domaines s'ajoute aujourd'hui le Château Loumelat dont la famille assure les vinifications et la distribution.

La troisième génération

Jean-Jacques et son épouse Anne-Marie vont donner naissance à cinq enfants. Arnaud et Denis, après avoir passé quelques années à Bordeaux, en Champagne et à l'étranger, intègrent les premiers l'entreprise. Jeanne, la plus jeune de la fratrie, les rejoint quelques années plus tard. À trois, ils gèrent aujourd'hui l'entreprise familiale, épaulés par une trentaine de collaborateurs dans les vignobles et une petite vingtaine pour les activités de conditionnement, de distribution et de gestion. Marie Clotilde, consultante en ressources humaines, s'occupe, de l'extérieur, de la formation de tous les collaborateurs. Emmanuel, designer plasticien à Paris, pilote toutes les actions de mécénat chères à la famille ; on lui doit aussi plusieurs créations dont le packaging du Floc de Gascogne et celui de la Blanche d'Armagnac.

Maison Léda

Après l'acquisition de Laubade, Maurice et Jean-Jacques vont pendant 8 ans s'imposer de ne pas vendre une seule bouteille d'armagnac. Ils souhaitent faire renaître la marque sur des qualités qui auront suffisamment vieilli dans les chais de la propriété. Parallèlement, il leur paraît évident que pour retrouver la faveur des amateurs d'armagnac et une notoriété perdue, c'est vers les cavistes et les restaurateurs qu'ils doivent se tourner exclusivement. Les bouteilles de vins, au fur et

à mesure des acquisitions, bénéficieront du même réseau de distribution. En 2015, Arnaud et Denis, fins connaisseurs de la cartographie française des spiritueux, amis de distillateurs de renom, interpellés par la naissance récente de distilleries de whiskies, décident d'élargir l'offre de Maison Léda. Avec un positionnement évident : celui de se spécialiser uniquement dans la distribution de vins et spiritueux français d'excellence, issus d'entreprises familiales indépendantes au savoir-faire ancien et légitime.

Aujourd'hui, Maison Léda livre directement près de 2 000 clients en France sous 48 h maximum.

L'art contemporain

Parmi les trois valeurs qu'affiche l'entreprise familiale, au-delà de la tradition et de l'innovation, la beauté occupe une place importante dans l'esprit de la famille et de ses collaborateurs. D'abord dans les vignobles, où depuis quatre décennies des artistes séjournent en résidence pour créer des œuvres qui embellissent chaque propriété. Ensuite, au travers de Quasar-Donation Lesgourgues, un fonds de dotation dirigé par Emmanuel dont l'objet est de promouvoir l'art contemporain français.

Et demain ?

Le monde évolue chaque jour un peu plus vite, et avec lui, les attentes des consommateurs, les besoins des clients et les modes de distribution. Famille Lesgourgues pour la production, Maison Léda pour la distribution, seront chacune appelée à rester connectées à ces réalités. La priorité sera donnée à l'excellence de nos vins et armagnacs et à la sélection sans concession des produits de nos partenaires vignerons et distillateurs. Notre promesse sera de continuer à vous apporter, vous cavistes et restaurateurs, des vins et des spiritueux qui vous permettront de travailler avec nous en toute confiance. Dans le respect de la tradition et enclin à l'innovation.



Arnaud, Denis et Jeanne LESGOURGUES



LA MAISON LEDA

LES DATES CLEFS

1974 Maurice Lesgourgues acquiert le Château de Laubade.

1982 Jean-Jacques, son fils, crée la Société Commerciale de Laubade pour distribuer directement les armagnacs du domaine auprès des cavistes et de la restauration ; il construit un réseau de représentants multicartes aujourd'hui fort de 80 hommes et femmes.

1992 Création ex-nihilo de Château Haut Selve.

1997 Château Le Bonnat.

1999 Arnaud et Denis prennent le relais de leur père. Acquisition de Château Peyros. La Société Commerciale de Laubade devient Laubade Et Domaines Associés (LÉDA).

2000 Implantation aux USA avec l'acquisition de Baron François Ltd.

2007 Intemporel N°5 est le premier armagnac élu *World Best Brandy* à la SFWC.

2009 à 2013 Château Lanbersac, Château Car-teau, Château Loumelat.

2015 Calvados Groult. LÉDA devient Maison Léda.

2016 Distillerie Hepp, Distillerie Castan.

2018 Naguelann, Rhum Clément, Cognac Jean-Luc Pasquet.

2018 Certification HVE 3 et Terravitis pour Haut Selve et Le Bonnat, Terravitis pour Peyros.

2019 6,5 M € de chiffre d'affaires, 58% en France (secteur traditionnel exclusivement), 42% à l'export.



01

Spiritueux

Depuis ses origines en 1982 avec la commercialisation des Bas Armagnacs du Château de Laubade, le portefeuille spiritueux de la Maison Léda s'est considérablement développé. Et ce n'est pas fini!

C'est à la fois une promesse, une volonté, une nécessité, une demande!

Des nouveautés qui, au fil des mois, compléteront harmonieusement nos Whiskies français (Hepp, Vilanova et Naguelann), nos Rhums Clément, nos Calvados du Pays d'Auge Roger Groult, nos Cognacs de Grande Champagne Jean-Luc Pasquet.

Excellence et transparence

Nous avons toujours privilégié des relations de confiance et à long terme avec nos partenaires. Et il reste tant à faire avec eux car nous partageons des valeurs essentielles pour vous.

La qualité bien sûr, voire l'excellence, sur laquelle nous sommes depuis toujours intransigeants. Elle doit d'autant plus rester une recherche perpétuelle que nos clients demandent à juste titre de plus en plus de clarté et de transparence sur ce qu'ils dégustent. Et tant mieux!

En tant que distributeurs, nous devons nous assurer aussi de l'accessibilité de nos spiritueux qui doivent rester abordables et sans excès ou délires aromatiques.

Une gamme qui permet aux amateurs de vins de comprendre pourquoi ils ont en fait tant à partager avec les passionnés de l'alambic, alors que souvent les deux s'ignorent quand ils se croisent chez leur caviste préféré.

Des eaux-de-vie pour ceux qui aiment la vie!

Avec notre portefeuille nous démontrons que l'univers des spiritueux n'est pas exclusivement celui de grands groupes qui élaborent des produits industriels dans toute l'acception du terme, mais qu'il existe des entreprises indépendantes et familiales dont les eaux-de-vie, tels de grands vins, sont équilibrées, élégantes, fraîches, digestes et saines.

Eh oui, nous aimons déguster de grands alcools, et parfois des plus simples du moment qu'ils soient bons, avant ou après un repas fait maison avec de bons amis, en famille. Eh oui nous aimons la vie!

Si vous êtes comme nous, ce catalogue est fait pour vous!



Nos Bas Armagnacs

L'Armagnac représente tout ce que le monde nous envie : une région au passé glorieux, une gastronomie représentée par des chefs de légende, une AOC qui produit des eaux-de-vie intemporelles.

Armagnac, un nom qui claque, qui fend l'air comme un coup d'estoc porté par un Mousquetaire. Une sonorité qui tranche avec celle de Gascogne, ronde et pleine, résumant à elle seule les saveurs et les douceurs d'un terroir. Armagnacs, le nom des partisans du Roi de France dans son conflit avec les Bourguignons qui sévit au début du 15^e siècle. Deux régions réconciliées depuis belle lurette, fières de leur riche histoire, de leur gastronomie réputée mondialement et de leurs terroirs qui donnent là-bas parmi les plus beaux vins, ici parmi les plus somptueuses eaux-de-vie.

Deux terroirs donc qui ont aussi ce point commun d'être de brillants exemples d'AOC et de petitesse de production.

Car Gevrey-Chambertin + Meursault + Mercurey = Bas Armagnac + Armagnac-Ténarèze + Haut Armagnac.

Hé oui, sur les trois départements (Landes, Gers, Lot-et-Garonne) de l'appellation, seuls 3 000 hectares sont dédiés à la production d'Armagnacs. Bref un petit jardin par rapport aux 83 000 hectares de Cognac. La production annuelle de guère plus de 3 millions de bouteilles ferait sourire n'importe quelle distillerie écossaise un peu connue.

Outre ses terroirs avec la richesse de dix cépages autorisés, la région s'est dotée d'un outil unique : l'alambic continu Armagnacais.

Le décret d'appellation limite à plusieurs reprises sa capacité : nombre de chaudières (deux ou trois) et de plateaux (quinze dont deux au plus pour la concentration), capacité des chaudières (40 hl maximum), production quotidienne d'alcool pur (40 hl par alambic). Des règles bien trop strictes pour attirer des projets à ambition industrielles. Après distillation, le jeune Armagnac sort de l'alambic entre 52° et 72°, mais plus traditionnellement entre 52° et 60°).

Le respect de son environnement

Au-delà des engagements nombreux de la profession en la matière, l'Armagnac préserve structurellement son environnement. D'abord grâce à l'un de ses cépages, le Baco. Emblématique de l'appellation, il a été inventé par un instituteur Landais suite à la crise du phylloxéra. Il 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. C'est un atout majeur qui a conforté la région dans sa volonté de maintien de ce cépage. C'est pourquoi elle s'est battue pour que son inscription au cahier des charges soit effective en 2005.

Ensuite par son fameux alambic continu Armagnacais qui représente 95 % de la production totale. Cet alambic traditionnel en cuivre inventé pourtant il y a deux siècles, 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. De plus, 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. Cet alambic en continu 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. Qui dit mieux ?

Enfin l'usage majoritaire de chênes noirs de Gascogne pour les merrains des futurs fûts, au-delà de son empreinte carbone limitée, permet à toute une profession de maintenir une économie sylvicole dans les immenses forêts à proximité. C'est grâce aux acteurs de cette activité que cet espace indispensable à notre environnement peut continuer à être entretenu et perdurer.

Une eau-de-vie indispensable

Malgré des premiers témoignages remontant à 1310 et le titre de plus ancienne eau-de-vie d'Europe, l'Armagnac est donc loin d'être ringard. Au contraire, il répond à la demande actuelle des amateurs de spiritueux et plus largement des consommateurs : appellation stricte, taille très artisanale, femmes et hommes avec un savoir-faire de vigneron, terroirs au sein d'une région à forte entité culturelle et gastronomique, respect structurel de l'environnement. Tout ce que n'a pas la grande majorité des autres spiritueux. Une fois de plus il n'est pas nécessaire d'aller au bout du monde pour trouver du sain, du bon, de l'authentique : l'Armagnac est là si près, avec tous ses plaisirs à nous offrir !

Des plaisirs qui marquent les générations car l'Armagnac est sans doute la seule eau-de-vie

au monde qui offre une telle collection de millésimés disponibles à la vente à des niveaux de qualité, de volume et de prix cohérents. L'Armagnac n'est toutefois pas uniquement le petit plus indispensable pour accompagner en beauté des événements familiaux. Grâce à des cuvées embouteillées au degré naturel, des sélections parcelaires ou d'un cépage spécifique, des finitions novatrices dans le respect des règles de l'AOC, l'Armagnac continue de démontrer sa modernité initiale.

Léda, fille du Château de Laubade

Maison Léda entretient avec l'Armagnac un lien unique car ses origines remontent bel et bien à 1982 quand Jean-Jacques Lesgourgues, propriétaire du Château de Laubade, structure la vente de ses Bas Armagnacs en France en créant une société de distribution. Maison Léda est donc un distributeur de vins et spiritueux né au Château de Laubade.

Ce lien affectif n'a cessé de se renforcer au fil des 37 années qui ont suivi, fruit des nombreux efforts consentis ensemble pour restaurer l'image du Château de Laubade et tout autant de l'Armagnac, des succès communs avec le lancement des premières collections de millésimés devenues incontournables aujourd'hui, ou encore des innovations tels les bruts de fût imaginés ensemble.

Un lien dont la démonstration la plus forte sont les yeux et l'émotion de nos représentants lors de leurs venues au Château de Laubade. Des moments rendus inoubliables pas seulement par la magie des vieux Bas Armagnacs savourés, mais aussi par la beauté simple des lieux, la profonde et marquante gentillesse de leurs hôtes. Des moments uniques qu'ils vous font partager en vous faisant découvrir ou déguster les Bas Armagnacs du Château de Laubade.





CHATEAU DE LAUBADE

Une jolie demeure mise au goût des années folles, avec son jardin d'œuvres d'art contemporain, proche de chais de vieillissement, une centaine d'hectares de vignes à ses pieds, une vue magique sur la chaîne pyrénéenne.

C'est la beauté simple, unique et moderne du Château de Laubade.

Alors que Napoléon III se faisait enfermer par les Prussiens à Sedan, naissait dans le Gers du Maréchal du 1^{er} Empire Jean Lannes, le Château de Laubade, sur les hauteurs du village de Sorbets, à deux pas de Nogaro. Alors que les Allemands nous rendaient enfin l'Alsace et la Lorraine, commençaient les années folles et le rayonnement du Château de Laubade. Entre-temps, une Grande Guerre, à laquelle le propriétaire du Château de Laubade, Joseph Noulens avait largement contribué : ambassadeur de France à Petrograd pendant la révolution russe de 1917 (quelle aventure extraordinaire !), Ministre de la Guerre, des Finances et de l'Agriculture dans le gouvernement de Georges Clémenceau.

Une autre guerre avait été tout aussi âprement gagnée, celle contre le phylloxéra. Alors qu'il fallait replanter, innover, Joseph Noulens utilisa sa stature et ses compétences d'homme d'Etat au service du Château de Laubade qu'il avait fait reconstruire en 1902. Il contribua à en faire une ferme pilote en termes d'agronomie, de recherche scientifique et de rayonnement en France.

Un rayonnement largement magnifié par sa seconde épouse, Jeanne Paquin. Première grande styliste et créatrice française à la renommée mondiale, elle a été la première femme à recevoir la Légion d'Honneur pour sa contribution au secteur de la mode. Elle a su faire du Château de Laubade, un lieu encore plus unique où tout Paris pouvait se rendre en train grâce à un aménagement ferré spécial ! Une histoire incroyablement romantique qui a

séduit en 1974, Maurice Lesgourgues, lorsqu'il découvre les lieux et l'état de relatif abandon du Château. Car de l'amour profond entre Jeanne et Joseph ne naquirent pas d'enfants. La flamme initiale perdue, Laubade avait perdu sa notoriété, ne distillant même plus. Une flamme donc rallumée par la famille Lesgourgues : d'abord Maurice qui rachète la propriété sur un coup de cœur, puis Jean-Jaques dont la stratégie visionnaire est à l'origine de ce brillant renouveau. Aujourd'hui, c'est Denis qui, avec François Laura le directeur du domaine, veille à ce que l'excellence et le modèle durable continuent à faire du Château de Laubade la référence incontestable de l'armagnac. L'audace de trois générations récompensées par le succès.

L'excellence en toute indépendance

Le choix de l'excellence c'est d'abord être indépendant au niveau des approvisionnements donc de ne pas dépendre du négoce. Pour cela il a fallu agrandir considérablement le domaine pour atteindre les plus de cent hectares actuels. Une extension qui a pu se faire en privilégiant le Baco parce que le Château de Laubade ne produit pas de vins de Gascogne. Appellation où ce cépage n'a pas sa place alors qu'il est si essentiel pour l'Armagnac et se plaît sur les terroirs de sable fauve de la région. Pour autant, les autres cépages courants sont présents (Ugni blanc, Colombar et Folle Blanche), mais aussi ceux plus rares afin de constituer un patrimoine ampélographique : Plant de Graisse, Meslier Saint-François et Jurançon blanc.

Quinze hectares de peupliers ont été également plantés en fond de côteau. Très gourmands en eau sur les 25 premières années de leur vie, ils jouent le rôle de régulateur hydrique. Enfin, la propriété a plafonné son rendement global à 80 hectolitre par hectare ; ce qui est assez incroyable.

À Laubade, l'alambic est de type Armagnacais et de grande taille. Ainsi la distillation dure souvent tout juste un mois, utilisant donc les vins les plus frais possible. Des vins qui ne sont pas assemblés avant distillation ; cette étape n'intervenant que des mois voire des années après distillation. L'élevage se fait, sauf de rares finitions spéciales, exclusivement en fûts de 420 litres de chêne noir pédonculé de Gascogne. Des fûts fabriqués à façon, la propriété faisant le travail de sélection et de maturation des merrains. C'est selon un cahier des charges précis et révisable que seulement alors le tonnelier intervient. Un professionnel choisi pour ses compétences reconnues pour la fabrication sur-mesure et son expérience dans les spiritueux.

Durant les étapes d'élevage, les éventuelles réductions se font lentement. Tout comme les assemblages entre les cépages voire entre les millésimes. Avec les différences d'exposition des chais, l'élevage devient un art d'une grande précision.

C'est ainsi qu'avec quinze années de stock, la propriété assure son indépendance dans l'excellence. Qualité reconnue par une certification ISO 9001, un palmarès impressionnant lors des divers concours de spiritueux, depuis 2010 le titre rare de *World Class Distillery*, et le label d'Etat Entreprise du Patrimoine vivant obtenu en 2015.

Un modèle durable

Cette excellence ne serait rien si elle ne s'inscrivait pas dans un modèle durable. Avec d'autres producteurs dans son sillage, le Château de Laubade s'inscrit dans cette démarche avec les utilisations déjà évoquées du résistant Baco, de l'économe alambic régional et de chênes locaux.

Denis dans la continuité de son père favorise l'amendement des sols grâce à un partenariat avec Joseph Cazette dont les 600 brebis connaissent bien la propriété.

La culture de féverolles, de luzerne dans les rangs de vignes favorise par ailleurs la production d'azote ; garantissant le développement et la bonne santé des parcelles. Pas étonnant que plusieurs certifications puissent bientôt être obtenues.

Il est enfin remarquable que dès la fin des années 1980, la plantation d'une chênaie de 15 hectares sur un côteau nord ait été décidée. Elle contribue à équilibrer le bilan carbone de la propriété. Et dans plusieurs générations, elles pourront être une source très locale d'approvisionnement pour la production de fûts !

Une gamme qui décline tous les registres

En attendant quelques rares curiosités que Denis est en train de dénicher au fond de certains des sept chais de vieillissement, le Château de Laubade propose une gamme impressionnante dans sa diversité à ce niveau de qualité.

Après l'apéritif des Floes de Gascogne, la propriété frappe fort d'entrée avec la série des « Classiques ». Outre la Blanche, elle est composée de quatre bas armagnacs reflétant parfaitement la philosophie de la maison : l'expression du terroir, l'art de l'assemblage, la maîtrise des élevages prolongés. Quatre cuvées pour lesquelles Denis et le Maître de Chai ont dû, tels des parfumeurs, identifier dans un stock de plus de 3 000 barriques les eaux-de-vie dont le mariage sera supérieur à la somme des qualités de chacune.

Du Grand Art dont le vieillissement est au moins deux fois supérieur à celui requis par l'appellation !

Le plaisir continue avec la gamme « Hédonistes ». Elle compte dix millésimes « bruts de fût » et l'un des plus fameux assemblages de la maison, l'Intemporel N°5. Ces cuvées ont toutes bénéficié des soins les plus minutieux du Maître de Chai et sont produites en quantité très limitée.

Quant à la collection des Millésimes, conceptualisée au Château de Laubade dans les années 80, elle trouve naturellement ici toute sa splendeur. Ces cuvées issues d'une seule année de récolte et de distillation affichent clairement leur âge. Dans les chais, vieillissent plus de 80 millésimes différents, véritables témoignages de l'histoire, le plus vieux datant de 1888. Les millésimes sont commercialisés au bout de 15 ans minimum de vieillissement en fûts de chêne de Gascogne.



L'engagement du Château de Laubade dans l'Art Contemporain

Depuis près d'un quart de siècle, les propriétaires actuels du Château de Laubade prolongent l'œuvre des fondateurs de la propriété en respectant les paysages, les terroirs, les bâtiments et leur architecture, le patrimoine transmis depuis plus de 140 ans.

C'est pour cela qu'ils ont initié une démarche de mécénat d'art contemporain à Laubade. Elle s'inscrit dans leur engagement à magnifier les lieux, du château, au parc, en passant par les chais, les bâtiments agricoles, les vignobles, les bois, etc.

Depuis plus de 30 ans, ce sont 18 sculptures, installations,

lieux d'architecture qui jalonnent le parc du château. Les dernières créations, de 2015 et 2017, sont l'œuvre de Erwann Le Bourdonnec (La Chapelle des Anges) et d'Anne-Laure Boyer (La Forêt) et attirent de nombreux curieux de l'Armagnac et de l'Art contemporain.

Des œuvres créées in situ, intemporelles et permanentes, fruits d'une collaboration entre l'artiste et le personnel du Château de Laubade (21 permanents). Ce mécénat est donc également un acte social, en zone rurale qui est donc peu à même d'offrir à ses habitants une ouverture à l'art contemporain.

LES FLOCS DE GASCOGNE

Né au 16^e siècle 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



Élaboration

Cépages : 50% Colombard – 50% Ugni Blanc.
Assemblage d'un jeune armagnac et de jus de raisin non fermenté, puis élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Note de dégustation

Couleur jaune paille, reflets dorés. Nez de miel, de coing et de fruits blancs comme la pêche. Bouche fraîche et vive sur des notes de miel, de pêche et de raisins confits.

Notre avis

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

Alcool 17% vol. 75 cl. Avec ou sans étui.

Floc de Gascogne Rouge

VIN DE LIQUEUR



Élaboration

Cépages : 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon. Assemblage d'un jeune armagnac et de jus de raisin non fermenté, puis élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Note de dégustation

Couleur cerise griotte, nez de groseille, de fraise, de framboise et noyau de cerise. Bouche souple, ronde et vive sur des notes de fruits rouges très mûrs.

Notre avis

Le floc de Gascogne 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.

Alcool 17% vol. 75 cl. Avec ou sans étui.

LES CLASSIQUES

Raisins issus exclusivement de la propriété.

Distillation maison simple et séparée,
cépage par cépage.

Traçabilité totale durant le vieillissement.

Blanche d'Armagnac

AOC BLANCHE-ARMAGNAC



Élaboration

AOC récente. Distillation minutieuse et spécifique de la Blanche pour extraire un maximum d'arômes. Élevage en cuve inox pour garder fraîcheur et intensité aromatique originelle.

Note de dégustation

Blanche transparente et brillante. Nez aromatique, frais. Des notes de fruits à chair blanche puis florales. Bouche ronde, équilibrée, suave et souple en finale. Une belle longueur et plein d'énergie.

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.

Alcool 42% vol. 70 cl. Avec ou sans étui.

*Médaille d'Argent au World Spirits Awards en 2012
85-89/100 au Wine Enthusiast en 2009*

VSOP

BAS ARMAGNAC



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe jaune or. Nez précis et riche en arômes de fruits mûrs, de prune. Des touches pâtissières sur la vanille avec des notes d'agrumes. Bouche pleine sur des arômes de fruits bien mûrs. Belle structure boisée et épicée en arrière-plan. Finale bien équilibrée.

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 quatre formats.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

Existe également en magnum, pot Gascon (2l), en carafes de 50 cl (Esprit) ou de 70 cl (Odile - Promenade dorée).

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

Intemporel Hors d'Âge

BAS ARMAGNAC



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe ambrée foncée, jolie brillance. Nez avec des arômes de fruits confits, d'épices de Noël. Puis des notes de vanille, de chêne et de pruneau. Le colombard apporte ses caractéristiques épicées et poivrées très perceptibles en bouche. Celle-ci apporte un plaisir immédiat avec ses arômes de fruits mûrs et le boisé justement dosé. Finale très ample et précise.

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 il constitue une valeur très sûre.

Alcool, 40% vol. 70 cl. Avec étui.

Existe également en magnum, pot Gascon (2l), en fontaines (3 ou 6 litres) carafe de 70 cl (Aramis), coffret panaché de 2 x 35 cl avec l'Intemporel N°5.

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

XO

BAS ARMAGNAC



Élaboration

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

Note de dégustation

Couleur d'un ambré soutenu, brillante. Nez intense développant des arômes de pruneau, vanille, cannelle, cacao, café, amande, pain grillé mais aussi d'écorce d'orange et d'abricot sec.

En bouche, l'eau-de-vie est ronde, veloutée, complexe, marquée par une grande élégance et par l'harmonie des parfums. La persistance aromatique est supérieure à 15 minutes!

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.

*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.*

*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*



Extra

BAS ARMAGNAC



Élaboration

Assemblage d'eaux-de-vie entre 32 et 40 ans issues des réserves privées de la famille Lesgourgues.

Baco, Colombard, Ugni Blanc et Folle Blanche.

Note de dégustation

Couleur acajou profond. Nez d'une grande richesse et très expressif. Il offre des arômes de pruneau, réglisse, pain grillé, miel, café, cacao, fruits confits, bois exotique, noix, noisette, tabac. En bouche, il est riche et très long. Ce bas armagnac semble ne jamais finir d'exprimer délicatement ses arômes. Il fait partie des très grands assemblages.

Notre avis

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

À boire en lisant quelques lignes sur l'Intuition d'Arthur Schopenhauer, une tablette de chocolat Bonnat Puerto Cabello à portée de main. Sublime carafe.

*Alcool 40% vol. 70 cl.
En coffret luxe.*

*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*

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



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%).

Note de dégustation

Un bas armagnac pour amateurs éclairés. Nez qui développe une grande puissance, appuyée sur des notes de fruits secs, un léger rancio, des accents très racés de zestes d'orange, de pomme au four, de pruneau cuit. Beaucoup d'ampleur en bouche, un beau fruité très expressif, une force bien tempérée par toute une palette épicée et une pointe de cacao, de notes torréfiées, d'amandes grillées qui se prolongent en finale par une longueur exceptionnelle.

Notre avis

À déguster en conclusion d'un diner. 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. Une cuvée plutôt à partager autour d'un torpedo Unicos de Vegas Robaina.

Alcool 40% vol. 70 cl. En coffret.

*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*

Brut de Fût 1998

BAS ARMAGNAC



Élaboration

Assemblage Baco Colombard.

Note de dégustation

Robe ambrée. Nez aux belles notes intenses et complexes de noix de coco, de reine-claude et de rhum vieux. Notes gourmandes de vanille et de cannelle. Une pointe mentholée et fumée complète le bouquet aromatique. En bouche, attaque corsée puis évolution suave et douceuse. Belle complexité en finale.

Notre avis

Quelle claque que ce 1998! Une révélation partagée avec bien des clients lors des présentations sur le terrain. Un grand coup de cœur. Avec son intensité gourmande hors norme, ce véritable bonbon de Bas Armagnac, sera sublime pour l'appétitif. La bouteille idéale pour épater un caviste blasé par ses voyages en Écosse!

Alcool 52.1% vol. 70 cl.
En coffret bois. Bouteille numérotée.

Double Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2019
Médaille d'Argent au Brandy Masters en 2018
93/100 'Excellent, Highly Recommended' à l'Ultimate Spirits Challenge en 2018

Brut de Fût 1992

BAS ARMAGNAC



Élaboration

Assemblage 50 % Baco, 25% Ugni blanc et 25% Colombard.

Note de dégustation

Robe ambrée. Nez avec des touches de vanille fraîche. Puis des arômes intenses de fruits: abricots mûrs, figue, pain d'épices. En bouche des touches végétales apportent une belle fraîcheur avec des notes de lierre ou de sous-bois. Enfin une certaine force avec des touches de tabac ou de cendre. Finale très longue sur un boisé exceptionnel.

Notre avis

Une cuvée « retour d'orient » avec son fruité intense qui nous transporte dans un salon Byzantin. Ce 1992 est assez polyvalent donc à boire presque à tout moment. Sa douceur plaira à la plupart des amateurs. À cacher dans ses bagages avant de décoller pour Izmir.

Alcool 50.8% vol. 70 cl.
En coffret bois. Bouteille numérotée.

Double Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2018
Médaille d'Argent à l'International Wine and Spirit Competition en 2017
95/100 à Vertdevin Magazine en 2016

Brut de fût 1990

BAS ARMAGNAC

Élaboration

Assemblage 50% Baco,
25% Ugni blanc et 25% Colombard.

Note de dégustation

Belle couleur ambrée clair. Nez puissant intense et complexe de noix de coco, de prune. Puis des notes de tabac et de vanille fraîche. Puissance en bouche dès l'attaque, sur des notes de mélanges d'épices créoles. La douceur arrive ensuite, touches boisées très subtiles. Finale ample et fraîche.

Notre avis

Un brut de fût plein d'énergie récemment récompensé par un titre à San Francisco. À privilégier à l'apéritif. Idéal avec un Bullet Black Diamond de El Septimo.

Alcool 50.5% vol. 70 cl.

En coffret bois. Bouteille numérotée.

*94/100 Finaliste "Excellent, Highly Recommended" à l'Ultimate Spirits Challenge en 2019
Double Médaille d'Or au San Francisco World Spirits Competition en 2019
Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2019*

Brut de fût 1980

BAS ARMAGNAC

Élaboration

Assemblage Baco, Ugni blanc et Colombard.

Note de dégustation

Belle couleur ambrée profonde à reflets orangés et tuilés. Nez riche et complexe, arômes de café, *café*, pâtisserie, fruits exotiques et amande. En bouche, attaque souple et douce, suivie d'une belle richesse et complexité en milieu de bouche. Le tout sur une jolie acidité pleine de délicatesse. La finale est marquée par les notes de miel, de toasté, de vanille et d'épice. Extrêmement sensuel.

Notre avis

Quelle douceur exceptionnelle: l'hédonisme à l'état pur. Pour l'apéritif ou après un repas pas trop conséquent. Prélude au sommeil, ce brut de fût est rassurant et rassasiant. À déguster avec un thé aux tannins fins.

Alcool 46.7% vol. 70 cl.

En coffret bois. Bouteille numérotée.

*Plus haute recommandation au F. Paul Pacult's Spirit Journal en 2015
94-95/100 à Vertdevin Magazine en 2014*

Sept autres millésimes disponibles



LES MILLÉSIMÉS

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

Les Millésimes Célébration

MILLÉSIMÉS 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

MILLÉSIMÉS ANTÉRIEURS À 1969

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 1989

BAS ARMAGNAC



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. Assemblage Baco, Ugni blanc et Folle Blanche.

Note de dégustation

Belle couleur ambrée foncée. Nez complet et complexe, arômes jeunes (cannelle, noix fraîches) et arômes évolués (amandes, zeste d'agrumes). En bouche, fougue et puissance au premier abord, relayées par une belle longueur.

Notre avis

Une bouteille encore fougueuse qui ravira les trentenaires. Un bon compromis avant de s'aventurer vers des bruts de fût.

Alcool 40% vol. 70 cl.
En coffret bois.

Médaille d'Argent au World Spirits Awards en 2019
Médaille d'Or au World Spirits Awards en 2014



1971

Élaboration

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

Note de dégustation

La couleur ambrée est brillante. Au nez, des arômes d'épices et de vanille dominant et laissent la place au pruneau et aux fruits confits. La bouche est remarquable par sa force et sa fraîcheur. Les tannins sont élégants et le boisé est bien fondu. C'est déjà un très grand Bas Armagnac.

Notre avis

Une bouteille qui a passé un cap et dévoile les prémices d'un grand Bas Armagnac. En digestif bien entendu. Accord idéal avec un Famoso de Vegas Robaina.

Alcool 40% vol. 70 cl. En coffret bois.

93/100 'Excellent' à l'Ultimate Spirits Challenge en 2011

1959

Élaboration

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

Note de dégustation

Sa couleur est très ambrée avec des reflets roux. Le nez est marqué par un rancio bien développé, des notes vanillées et un bon fruité. En bouche, rancio, rondeur, bonne longueur et virilité caractérisent cet Armagnac.

Notre avis

Âgé de 60 ans, ce 1959 représente totalement ce que doit être un Bas Armagnac d'un âge tout juste respectable : encore du fruit mais un rancio déjà bien présent. À boire en fin de journée humide ou en début de soirée. Ira parfaitement avec un Corona Senor de Partagas.

Alcool 40% vol. 50 cl. En coffret bois.

93/100 à Vertdevin Magazine en 2014
98/100 'Chairman's Trophy' à l'Ultimate Spirits Challenge en 2014.

1939

Élaboration

Mise en bouteille sur demande. Fin de vieillissement en dame-jeanne dans une cave dédiée aux vieux millésimes. Assemblage Baco et Ugni blanc.

Note de dégustation

Robe avec une belle couleur à dominante cuivre. Belle brillance. Premier nez très vanillé, très bon rancio. En bouche une grande rondeur avec une pointe de virilité caractéristique des vieux millésimes. Bonne persistance.

Notre avis

C'est une réelle chance de déguster des millésimes aussi anciens. Le dernier repas aura été pris quelques heures auparavant, la dégustation se fera au calme avec un modèle de verre dont on est familier. Ne pas hésiter à le mettre dans une carafe de petite contenance lorsque le dernier quart de la bouteille approche.

Alcool 40% vol. 50 cl. En coffret bois.



Nos Whiskies français

Novembre 2018.

Sur les abribus de Paris, Bordeaux ou Lyon, une bouteille, trois couleurs et deux mots que personne n'aurait osé accoler il y a encore dix ans : Whisky français ! Avec cette campagne d'une belle marque de négoce, le malt tricolore affichait sa vitalité et sortait enfin des cercles élitistes...

•Une révolution actée

Le temps des régionalistes à œillères enfin révolu, le Whisky français peut affirmer sa popularité au sens noble du terme. Comment ne pas voir la presse s'enflammer chaque semaine pour les alambics nationaux ? Comment ignorer la signification du rachat par un grand groupe Français d'une petite distillerie Alpine ? Comment ne pas entendre les murmures d'offres somptueuses faites par de puissantes multinationales à des bijoux au cœur de nos terroirs ? Comment, tout simplement, ne pas voir l'évolution du rayon Whiskies chez son caviste préféré ?

Un rayon qui s'était brutalement réduit au profit des Rhums voire des Gins, et au détriment des Whiskies écossais. Certes, la France reste en tête de la consommation mondiale de Blended Scotch Whiskies – une statistique qui exclut le colossal marché des Whiskies indiens et celui des grains distillés en Amérique du Nord. Mais pour la production Ecossaise qualitative, c'est-à-dire essentiellement celle des Single Malts, la France a perdu son leadership au profit des Etats-Unis et se dispute désormais la seconde place avec le Royaume-Uni et Taïwan.

Quand amateurs et cavistes achetaient hier un malt écossais de haute volée de 12 ou 15 ans au moins, ils se voient désormais proposer, au même tarif, un whisky sans âge voire sans âme. La bonne idée marketing pour camoufler les hausses de prix s'est transformée en arnaque. L'engouement japonais s'avérant être un mirage par manque de volumes et la production qualitative nord-américaine étant souvent hors de prix, que restait-t-il comme alternative aux clients passionnés ? Celui des whiskies du bout du monde ? Pourquoi pas. C'est un choix.

La plupart des cavistes, on peut le dire désormais, a fait celui d'ouvrir ses rayons aux Whiskies Français. Ce n'est plus une tendance, le constat est là, la révolution n'est plus en marche, elle est actée.

•Un distributeur à son cœur

Aux prémices des bouleversements à venir, nous avons été séduits par cette créativité foisonnante, par ces projets a priori déraisonnables, par ces jus parfois superbes et souvent prometteurs, plus encore par ces hommes passionnés, prêts à risquer beaucoup. Des risques qui auraient été bien vains si quelques

distributeurs n'avaient pris le relais commercial nécessaire pour supporter cet élan. Acteurs du marché traditionnel français depuis plus de vingt ans, nous avons, chez Maison Léda, fait le choix d'être au cœur de cette révolution.

Un choix par conviction, qui colle à notre éthique d'une production française, qualitative, indépendante, familiale. Un choix qui va dans le sens de notre engagement d'innovation, valeur fondamentale de Maison Léda. Un choix en souvenir d'un autre brin de folie quand, en 1974, Maurice Lesgourgues sortit le Château de Laubade de l'abandon et l'Armagnac en partie de l'oubli. Un choix sans concessions qui s'appuie sur des valeurs éprouvées avec nos producteurs partenaires : diversité, qualité, accessibilité, conscience environnementale et transparence.

Diversité avec des Whiskies des deux IGP françaises (Alsace et Bretagne) et du Tarn, issus de distilleries aux méthodes de brassage et de distillation propres ;

qualité avec une équipe de dégustation intraitable et chevronnée, aux points de vigilance précis à chaque étape de fabrication ; *accessibilité* aromatique et tarifaire, afin de s'adresser à tous sans être l'objet d'un snobisme réducteur ;

conscience environnementale avec des distilleries au cœur de terroirs qu'elles entendent respecter, dirigées par des hommes qui y sont nés et jouant les synergies avec le tissu économique local ;

transparence en deux mots : « Whisky » qui garantit la distillation d'orge maltée (hors Bretagne) vieillie au moins 3 ans en fûts ; « Français » pour une chaîne 100% française allant du brassage à la mise en bouteille.

Des convictions partagées

Notre sélection de Whiskies français s'est construite à force de rencontres et de visites : chez nos producteurs, dans leurs régions d'installation, dans leurs chais et leurs distilleries, à les voir travailler autour d'une cuve de brassage ou d'un fût à remplir, à écouter

leur histoire et parler de leur projet. Autant d'étapes évidentes avant de s'engager dans une aventure commune. Pas suffisant toutefois pour que cet engagement réciproque s'inscrive dans le temps : il faut partager une éthique, des valeurs, avoir une vision et un projet communs.

Pour un producteur qui a tant investi pour élaborer des Whiskies français, confier sa commercialisation est un acte de confiance fort, comme se séparer d'un être cher. Pour un distributeur spécialisé et à dimension humaine comme la Maison Léda, c'est une découverte qu'il faudra faire partager à plus de 70 représentants à travers la France, qui nous engagera auprès d'eux et de tous nos clients. C'est pourquoi notre sélection de Whiskies français est aussi, et peut être avant tout, issue de rencontres fortes en émotions et de convictions partagées.

Une sélection pérenne

Notre sélection permet d'ores et déjà de vous proposer les Whiskies alsaciens de la Distillerie Hepp, les Whiskies du Tarn de la Distillerie Castan et les Whiskies bretons de Naguelann.

Elle vous permet dès aujourd'hui de découvrir 10 cuvées, 10 Whiskies français représentatifs de savoir-faire différents, tous accessibles, voire très abordables, pour permettre à tous nos clients de faire de belles découvertes.

Parce que nos producteurs ne sont qu'au début de leur aventure, parce que le marché des spiritueux est amateur de nouveautés, parce que l'innovation fait partie de notre ADN, d'autres cuvées viendront au cours de cette année compléter notre gamme.

Pour mieux les découvrir le moment venu, quoi de mieux que de déguster dès maintenant nos 10 Whiskies français disponibles.

DES DATES POUR MIEUX COMPRENDRE

1984

Première distillation de Single Malt en France

2008

Règlementation Européenne sur les Whiskies : distillation de moûts de céréales maltées, vieillissement minimum de trois ans dans des fûts de 700 l maximum, aucun additif autre que le caramel ordinaire éventuellement utilisé pour la coloration ;

2015

Reconnaissance en Indication Géographique Protégée pour le whisky d'Alsace whisky alsacien et le whisky de Bretagne whisky breton ;

2016

Le 18 décembre, la législation française précise que le terme single malt est réservé au whisky élaboré exclusivement à partir d'un moût d'orge maltée, dans une seule et même distillerie et par distillation discontinue simple ;

2019

Pour obtenir l'appellation Whisky de France, rappel législatif sur la territorialité française des opérations visées par le règlement de 2018, et précision de la nature discontinue simple de la distillation.

DES CHIFFRES POUR MIEUX COMPRENDRE

215 000

bouteilles consommées en 2010, sans doute 1 million cette année

65

distilleries en activité

79

marques sur le marché

16 000

fûts en vieillissement



Yannick HEPP et son père, Tharcis

DISTILLERIE

HEPP

Pour la Maison Léda, la quête de Whiskies français a commencé en 2015. A l'époque, les distilleries étaient déjà nombreuses et rien ne pouvait se décider sans aller à la rencontre de ces distillateurs qui avaient osé titiller les géants écossais.

Et c'est à Uberach, au cœur de cette partie de l'Alsace où les arbres fruitiers prospèrent depuis toujours, qu'il a fallu se rendre pour rencontrer Yannick Hepp. Sans surprise, rigueur et précision sont des mots qui ont beaucoup d'importance pour lui. Très courtois, avec un profond sens de l'accueil, Yannick est très entreprenant et prêt à relever bien des défis ; une bénédiction pour la Maison Léda et son sens de l'innovation.

La distillerie, rénovée en 2000, s'est fixée dans le village en 1972 à l'initiative de son grand-père René et de son père Tharcis. Descendants d'une famille de bouilleurs de cru ambulants depuis le 19^e siècle, l'art de la distillation est un mode de vie pour la famille Hepp. Fort de son expérience dans la distillation des fruits, Yannick franchit le pas en 2007 et commence la distillation d'orge maltée sans arrêter son activité historique.

Une technicité irréprochable

Il faut dire que la basserie Météor, où travaille son frère, n'est située qu'à quelques kilomètres de la distillerie. S'appuyer sur le savoir-faire historique et recherché de ce prestigieux voisin fut du simple bon sens. Au fil de plus de dix années de collaboration, une vraie complicité s'est installée entre les deux partenaires et Yannick Hepp a toujours pu disposer de brassins de haute qualité pour élaborer ses Whiskies.

Cartésien, il a parfaitement organisé la distillerie autour de ses trois alambics Carl de 400 litres, pour réduire au minimum les manipulations et permettre un entretien optimum. Grâce à cette flexibilité, la première distillation se fait sans la

colonne ; la seconde avec, ce qui permet une meilleure concentration aromatique.

Le chai tout proche abrite désormais plus de 700 fûts d'une belle diversité : blancs Bourguignons, Banyuls, Xeres Oloroso, Bourbon, chêne américain. C'est dans cet ordonnancement impressionnant, que Yannick cajole ses cuvées. La réduction se fait lentement en trois étapes, afin de ne pas perturber l'équilibre des cuvées avant leur mise en bouteille. Cette dernière se fait sans filtration à froid ni, bien entendu, de coloration.

Une gamme pour relever des défis

La gamme des Whiskies Hepp est très bien construite autour des cuvées Johnny Hepp et Tharcis Hepp, parfaitement accessibles aromatiquement. Yannick revendique aussi clairement son identité de distillateur de fruits avec une cuvée dont le finish a été effectuée en fût de vieille prune. Tout dernièrement, Yannick a affirmé son caractère d'homme de défis. Il a mis son savoir-faire artisanal à la portée de tous avec une cuvée dénommée Ouiski : c'est ainsi que ses enfants écrivaient le mot whisky. C'est surtout un nom pour dire que oui, un whisky Single Malt français (et Alsacien), âgé de 5 ans, non filtré à froid, peut se retrouver à moins de 40 € sur les étagères de son caviste préféré. Plus qu'un pied de nez à nos amis écossais sur ce segment vital, ce OUISKI montre une voie à suivre que son succès immédiat et phénoménal rend évident.



Ouiski

WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT

Élaboration

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

Note de dégustation

Robe légèrement acajou et brillante. Belle limpidité. Premier nez tout en fraîcheur avec des notes de sous-bois, de champignons. Puis de l'intensité et de la gourmandise avec des arômes de fruits mûrs, de prune d'ente. Enfin des notes boisées avec un rancio à peine perceptible. Bouche sur la même gourmandise avec une texture suave et délicieusement vanillée. Des notes épicées viennent judicieusement dynamiser le tout. Finale longue avec un boisé élégant, précis qui laisse le palais tout en équilibre.

Notre avis

Un Whisky polyvalent et gourmand qui séduira les débutants et ravira les amateurs par ses qualités inattendues à un prix si doux. À boire à tout moment, à l'apéritif comme en digestif. À savourer un après-midi, en regardant le XV de France dominer celui du Chardon sur les fondamentaux.

Alcool 40% vol. 70cl. Avec étui.



Johnny Hepp

WHISKY ALSACIEN SINGLE MALT

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.

Note de dégustation

Robe légèrement acajou et brillante. Belle limpidité. Nez d'abord très délicat sur des notes de poires juteuses puis des arômes vanillés apportent une touche de gourmandise ; les notes florales un caractère presque épicé. La bouche nette est très bien fondue avec de délicieuses notes de fruits compotés. L'élevage délicat et précieux prend le relais pour apporter la fraîche noblesse requise. Finale persistante sur un boisé réussi et élégant.

Notre avis

Nouvelle démonstration de la distillerie Hepp qui réussit à mettre le Whisky alsacien à la portée de tous. Avec sa délicatesse gourmande, on le préférera à l'apéritif légèrement rafraîchi. À partager avec un(e) novice pour poser les bases nécessaires avant d'aller vers d'autres horizons.

Alcool 40% vol. 70cl. Avec étui.



Tharcis Hepp

WHISKY ALSACIEN SINGLE MALT

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%. Élevage de 5/6ans : 60% en fûts de chêne américain, 40% en fût de Xeres Oloroso.

Note de dégustation

Robe légèrement acajou et brillante. Belle limpidité. Nez sur des notes de fleurs blanches, puis de bois exotique qui nous emmène rapidement vers des touches épicées (poivre blanc, gingembre). À l'aération, les notes vanillées se distinguent. Bouche fruitée et délicieusement juteuse. Les épices prennent le relais avec vitalité et explosivité. Finale sur des notes de zan vert à peine mentholées que le boisé réussi fait perdurer.

Notre avis

Un Whisky de caractère qui nous rappelle que les Alsaciens aiment les épices. À boire en fin de journée ou en début de soirée alors que la pluie se fait froide. Pour voyager aux portes des Îles écossaises avant de tenter l'aventure de l'iode ou de la tourbe.

Alcool 42% vol. 70cl. Avec étui.



Tharcis Hepp

finition fût vieille prune

WHISKY ALSACIEN SINGLE MALT

Élaboration

Whisky alsacien Single Malt, dont le brassin à 9° élaboré par la brasserie familiale Meteor à Hochfelden, est partiellement tourbé (10%). Élevage en fûts de chêne américains et affinage quelques mois dans des fûts ayant contenu l'eau-de-vie de vieille prune de la distillerie.

Note de dégustation

Couleur or pâle et limpide. Nez aromatique, finement puissant. Notes de mirabelle séchée, de prune au sirop et d'agrumes secs associées à des notes de poire, avec une touche florale imperceptible. La bouche est fruitée, équilibrée, fine et offre une onctuosité et une gourmandise très propres. En bouche, des notes de poire écrasée, de pomme caramélisée, de chocolat et de réglisse ainsi qu'une touche de fleurs d'eucalyptus.

Notre avis

Un authentique single malt complexe et profond. Son affinage lui confère la puissance et la structure chères aux amateurs de single malt français. En apéritif ou digestif.

Alcool 43% vol. 50cl. Avec coffret bois.



L'IG WHISKY ALSACIEN

EN BREF

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 et de levure ;

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.



Sébastien et Céline CASTAN

WHISKIES DU TARN

VILANOVA

Avec sa volonté farouche de ne produire que des fûts uniques, Sébastien Castan offre aux Whiskies de ses alambics familiaux l'écrin qu'ils méritent. Véritablement Occitans, leur caractère et leur qualité expriment le meilleur de la production française de Whiskies.

Les Whiskies de Céline et Sébastien Castan revendiquent fièrement leur identité : croix Cathares sur les étiquettes, noms de cuvées en langue Occitane ou évoquant l'histoire tourmentée de la proche Albi. C'est à deux pas de cette ville, en allant vers le sublime Cordes-sur-Ciel, que la famille a installé sa distillerie, près d'un affluent de l'Aveyron, la Vère, dans le village de Villeneuve (Vilanova en Occitan), lui aussi siège de tragédies durant les Croisades.

Comme beaucoup dans cette région, la famille Castan exploite la vigne et cultive des céréales. Depuis l'après-guerre, Gilbert, le grand-père de Sébastien, exerçait en complément l'activité de bouilleur de cru ambulant avec son alambic en cuivre de 1929. Au fil des années, cet alambic, au lieu de devenir une pièce de musée, s'est modernisé avec l'ajout d'une colonne de rectification en 1992. Depuis 2010, il retrouve même une nouvelle vie en distillant de l'orge maltée, un choix heureux et assumé plutôt que d'acquérir un alambic à repasse.

Des alambics et fûts uniques

L'orge utilisée, locale et riche en amidon, est en partie celle cultivée sur les terres familiales. Cette orge est maltée puis brassée sur place. Les fermentations, dans des cuves de 20 hl, s'étalent sur 5 à 7 jours. Entrent alors en scène l'alambic familial et sa réplique en cuivre rouge, uniques avec leurs quatre vases : deux sont remplis, le troisième sert de tampon et le quatrième préchauffe le moût de la passe suivante. La colonne de rectification officie ensuite avant le passage dans le condenseur.

Avant la mise en fût, les distillats sont réduits de 78° à 48°. Pour ses élevages particulièrement soignés, la famille Castan s'approvisionne le plus localement possible pour ses ex-fûts de vins. Les fûts américains sont variés : neufs à chauffe forte et de seconde main. Pour les français, le choix s'est porté sur des bois de l'Allier. Beaucoup de cuvées bénéficient d'une double maturation : ex-fût de vin et fût neuf.

La coloration est totalement naturelle, sans rajouts. Avant un ultime ajustement, les whiskies sont filtrés sur plaques : la filtration à froid est ici proscrite ! Chaque fût est mis en bouteille individuellement pour donner une production exclusivement de fûts uniques.

Des Whiskies intenses

À ce jour seuls Whiskies d'Occitanie, les Whiskies Vilanova constituent une gamme authentique avec trois cuvées bien différentes : Berbie (vieillessement en ex-fût de vin blanc Sud-Ouest puis en fût neuf français), Gost (vieillessement en fût américain) et la nouvelle cuvée tourbée Terrocita (vieillessement en ex-fût de vin blanc du Sud-Ouest).

Le succès est au rendez-vous et la distillerie s'agrandit. Le savoir-faire exprimé, les particularités à toutes les phases de la production aboutissent à un résultat éclatant, avec des Whiskies intenses et précis qui s'inscrivent qualitativement clairement au sommet de la production française. Des Whiskies auxquels nous avons succombé, auxquels vous succomberez également avec une disponibilité optimum des cuvées dès le printemps 2019.

Vilanova – Gost

WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT



Élaboration

Whisky français Single Malt dont le brassin à 7° n'est pas tourbé. Élevage de 36 mois en ex-fût de vin blanc, puis 12 mois en fût de chêne américain. GOST signifie goût en Occitan.

Note de dégustation

La robe est sur un bel ambré éclatant avec reflets cuivrés. Au nez un bouquet complexe marqué par la vanille et le caramel, puis les fruits reprennent leur droit. Abricot et pêche de vigne précèdent des notes de miel et de bruyère. On retrouve ensuite des épices avec de la cannelle et de la muscade. Bouche ronde et soyeuse ce whisky évolue sur des notes de fruits à chair blanche et exotique notamment de mangue puis des notes florales de tilleuls réapparaissent apportant de la fraîcheur au palais. La finale est moyennement longue, sur les épices délicatement boisées.

Notre avis

Un coté gourmand bien tempéré par les épices puis cette note d'amande en bouche qui apporte de la douceur. En apéritif ou après le repas. Ravira les amateurs de Malts à la douceur marquée. Belle invitation à la lascivité.

Alcool 43% vol. 70 cl. Fût unique. Avec étui.

Berbie

WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT



Élaboration

Whisky français Single Malt dont le brassin à 7° n'est pas tourbé. Élevage de 4 ans: passage de 36 mois en ex-fût de vins blancs du Sud-Ouest, puis de 12 mois en fût neuf français. Son nom rend hommage au Palais de la Berbie situé à Albi.

Note de dégustation

Robe acajou intense, belle brillance et limpidité. Premier nez sur des notes intenses de prunes mûres. Puis des arômes vanillés apportent des touches crémeuses d'amande, de frangipanier. À l'aération, le nez est plus subtil: pêches de vigne, poivre blanc. Bouche très enrobante et équilibrée entre douceur vanillée, intensité du fruit, fraîcheur épicée et élégance du boisé. La finale s'étire sur des notes de bois précieux à peine muscatées. (Fût #52)

Notre avis

La cuvée «historique» de la distillerie plante le décor avec une harmonie très réussie de tout ce qu'un amateur de whiskies non tourbés recherche. Une cuvée polyvalente de haut niveau. En apéritif hivernal ou en digestif. Pour accompagner un H.Upmann Connoisseur N°1 et son délicieux démarrage noisetté.

Alcool 43% vol. 70 cl. Fût unique. Avec étui.

Terrocita

WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT



Élaboration

Whisky français Single Malt dont le brassin à 7° est tourbé. Élevage de 3 ans en ex-fût de vin blanc. Terrocita signifie Terre d'Occitanie.

Note de dégustation

Robe brune intense, limpide et brillante. Nez explosif sur des notes de fumée dense et d'une tourbe assez délicate. À l'aération, arômes de poivre blanc, citronnelle ou gingembre se distinguent. Bouche clairement tourbée avec de belles notes zannées puis d'agrumes. Ensuite l'élevage prend bien le relais pour apporter gourmandise et rondeur. Finale très longue et salivaire sur des notes réglissées.

Notre avis

Un Whisky ni fumé, ni iodé mais tout simplement tourbé. Une belle maîtrise, sans excès et avec la gourmandise nécessaire. Incontournable dans une sélection de Whiskies français. À boire à l'abri de l'averse, en pêchant sur la Veyre.

Alcool 43% vol. 70 cl. Fût unique. Avec étui.



WHISKIES BRETONS

NAGUELANN

C'est dans cette fascinante Bretagne que les premiers Whiskies français sont nés et que nous avons rencontré Lenaïck Lemaître ; un enfant du pays que l'amour du malt a beaucoup fait voyager au nord du mur d'Hadrien.

Connaissance, talent et charisme sont quelques-unes des indéniables qualités de Lenaïck Lemaître. Comment expliquer sinon qu'il se retrouve aujourd'hui à la tête d'une distillerie quand son projet de départ était de commercialiser des whiskies bretons affinés par ses soins ? Comment expliquer que de nombreuses mains se soient tendues pour l'inciter à aller plus loin ? Son passé de barman dans des établissements parisiens prestigieux lui aura permis d'accumuler des centaines d'expériences gustatives sur les whiskies. Compétences qu'il entretient désormais dans son propre établissement, le Ar Koad (bois en Breton), à Saint-Malo, avec près de 300 références de whiskies.

Naguelann est sa distillerie, dans les Côtes d'Armor, à Languenan dont elle est l'anagramme, près de Dinan. C'est d'abord un lieu d'assemblage, d'élevage et d'affinage de jeunes eaux-de-vie achetées à des distilleries voisines. Des mois de patience, de doutes, d'essais, de déceptions, puis de joies et de réussites dont les cuvées Grand'Pa et Mesk, qui portent sa signature, sont de belles illustrations.

Une distillerie opérationnelle

La distillerie utilise l'eau toute proche de la source de Sassay, sur le hameau de Plancoët, jadis vendue sous l'appellation Eau de Table de Nazareth. Si l'approvisionnement en orge locale, se fait aisément, comme pour beaucoup de distilleries françaises, le maltage doit se faire dans le Hainaut à près de 600 km. Lenaïck recherche des solutions de maltage de l'orge en Bretagne et ne renonce pas par ailleurs à des solutions d'approvisionnement pérennes en blé noir. En revanche, le brassage peut se faire localement, à Saint-Malo, chez Bosco,

où officie son ami Mathieu avec des fermentations de quatre jours.

Naguelann dispose de deux alambics allemands à double passe et à flamme nue. L'un, de 1000 litres, fait office de *wash still* avec un distillat à 40° ; le second, de 500 litres, de *spirit still* avec un cœur de chauffe autour de 76°. L'eau-de-vie est ensuite réduite à 64° pour sa mise en fût. La diversité des fûts révèle la méticulosité de Lenaïck : fûts neufs, ex-fûts de cidre, de Saint-Emilion, Pinot Noir, Sauvignon, Sherry ou Bourbon ; les doubles ou triples finitions étant l'une de ses signatures. Après mise en masse, la réduction finale se fait lentement. La mise en bouteille se fait sans filtration à froid, ni rajout.

Une synthèse de talents et de terroir

Les cuvées Mesk et Grand'Pa, la toute récente cuvée Ruz, démontrent le talent d'assembleur, d'éleveur et d'affineur de Lenaïck en proposant des Whiskies avec une forte identité et des profils aromatiques séduisants. Des cuvées qui démontrent toute la noblesse du métier d'embouteilleur indépendant ; activité que Naguelann, à l'instar des quelques distilleries écossaises prestigieuses, entend continuer, histoire d'être toujours confronté à ses voisins et de rester en éveil.

Ses Whiskies bretons qui complètent idéalement notre sélection et dont la précision a conduit la Maison Léda à s'engager fortement avec Naguelann. La demande de clients pour s'en procurer a été forte et gérer les petits volumes initiaux a été un véritable crève-cœur. Avec un peu plus de disponibilité dès cette année, nos représentants pourront mieux répondre à cet engouement. Alors, bonne dégustation !

Ruz

WHISKY BRETON



Élaboration

Élevage intégral en fûts de Saint-Emilion Grand Cru de premier, deuxième et troisième remplissage.

Note de dégustation

Belle couleur corail, souple aux reflets saumon. Au nez on ressent l'influence des fûts de vin rouge. Une parfaite harmonie entre des arômes de fruit rouge, de pruneaux et de pain d'épices. Des notes salines de caramel viennent adoucir le caractère malté du breuvage. L'attaque en bouche est vive et tranchante. Les épices suivent les premières notes de fruit confits. Des saveurs amères de gingembre et d'amande grillée viennent accompagner un bois intense et élégant. Une finale longue et chaleureuse, où les notes maltées ressortent avec gourmandise.

Notre avis

Un whisky breton 100% français riche et gourmand relativement marqué par son vieillissement en fut 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.

Alcool 45% vol. 50 cl. Avec étui.

Grand'Pa

WHISKY BRETON SINGLE MALT



Élaboration

Non tourbé. Double distillation en alambic à repasse. 1^{er} élevage en fûts de chêne de Bretagne, 2^d élevage d'un an (mars à mars) en fût de cidre centenaire de la fabrique de cidre familiale, puis finition quarter cask de 50 litres en chêne texan durant 6 mois (mars à septembre).

Note de dégustation

Robe acajou légèrement trouble. Belle brillance. Premier nez aux notes épicées et vanillées. Puis des arômes de pommes compotées avant la fraîcheur d'une touche de poire, voire de cumin. Bouche très intense et enveloppante avec des pommes bien mûres dans toute leur gourmandise. Puis retour de la vanille, accompagnée de notes boisées. Des épices (girofle, bâton de réglisse) donnent fraîcheur et noblesse. Finale très longue sur le coing avec un boisé élégant.

Notre avis

Un Whisky *Apple Pie* à déguster pendant que sa grand-mère goûte en buvant du thé. Le choix « local » de l'affinage est une belle réussite avec une gourmandise bien équilibrée; un whisky facile d'accès. À boire avec un pur un peu sec ou dont le démarrage est un peu végétal.

Alcool 45% vol. 50cl. Avec boîte ronde.

Mesk

WHISKY BRETON



Élaboration

Non tourbé. Double distillation en alambic à repasse. 30% de blé noir d'origine bretonne, 70% d'orge maltée (Mesk signifie mélange en Breton). 1^{er} élevage en fûts d'ex-bourbon et cognac. 2^d élevage dans des fûts de sauvignon (Ampelidae) et de Merlot (Saint-Emilion). Finition Quarter cask de 50 L en chêne texan.

Note de dégustation

Robe acajou avec des reflets orangés. Belle brillance et limpidité. Premier nez sec sur des touches de sésame et notes florales intenses. Puis des arômes d'écorces de mandarine mûre avec un support boisé. Enfin des notes épicées. Bouche très riche et particulièrement dense. Milieu de bouche avec une fraîcheur salivaire. Belles notes vanillées relevées par une belle tension céréalière et des arômes épicés. Finale avec un boisé sec et élégant.

Notre avis

Cette cuvée ravira les amateurs des whiskies d'Outre-Atlantique. Pour l'apéritif avant un repas qui s'annonce pénible... Pour donner la réplique à la richesse d'un cigare Excepcion Esmeralda de chez Septimo.

Alcool 44% vol. 50cl. Avec boîte ronde.



L'IG WHISKY BRETON

EN BREF

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) ;

Chais à régulation de la température et de l'humidité naturelles ;

Vieillessement uniquement en fûts de chêne.



Nos Whiskies écossais

Assez curieux de trouver quelques Whiskies écossais chez Maison Léda ? Non, c'est une ancienne aventure que nous ne voulions pas arrêter.

Une ancienne aventure...

En 1982, Jean-Jacques Lesgourgues commence la commercialisation de ses Bas Armagnacs. Déjà conscient des contraintes que cela représente, il recherche à étoffer son offre avec quelques autres alcools. Rien de plus logique alors que de proposer des whiskies écossais dans un marché des spiritueux nettement moins développé qu'aujourd'hui. À cette époque pas si lointaine, l'offre et la demande se résument en effet à des blends principalement, des *pure malts* et quelques *Single Malts*. Bien loin de l'offre pléthorique actuelle avec des finitions de tout poil, des blends dits de luxe, des séries limitées illimitées, sans parler des whiskies venant des quatre coins de la planète. Les contacts se nouent avec la famille Parker, qui connaît bien des secrets en Écosse, et dont la *London & Scottish Ltd* a reçu la patente royale pour fournir le Prince de Galles. Ensemble ils constituent une gamme compacte, exclusive, répondant bien aux contingences du moment.

Qui continue!

Plus de trente ans plus tard, alors qu'Arnaud et Denis Lesgourgues orientent résolument le portefeuille de la Maison Léda vers des spiritueux français avec des Whiskies hexagonaux, la question se pose légitimement de continuer la distribution du blend « Highland Chief » et du Single Malt « The Torran ». Ils réalisèrent que la rompre, c'était mettre fin à une longue amitié, à une histoire d'hommes au moment où une nouvelle génération, qu'ils incarnent avec Alex Parker, s'épanouissait. Chose impossible pour eux!

Cette offre réduite reste efficace par sa simplicité, sa qualité et ses prix doux. Elle mérite des habillages contemporains et sans doute quelques développements. Nous faisons plus qu'y penser!

Highland Chief

BLENDED SCOTCH WHISKY



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe ambrée. Nez fumé très dynamique. Puis des arômes de pralin et fruits confits. Bouche bien équilibrée entre le fruit et les épices avec très léger un fond de tourbe bien placé. Finale assez intense et toujours autant de précision.

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.

Alcool 40° vol. 70 cl. Avec ou sans étui.



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

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe légèrement brune avec des reflets argentés. Nez puissant qui cède rapidement à des notes vanillées bien relevées par des touches tourbées. Bouche pleine avec des arômes de fruits comme la pomme verte ou la poire. Puis des notes de miel dynamisées par des pointes de poivre noir. Finale nette et fraîche.

Notre avis

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

Alcool 40° vol. 70 cl. Avec ou sans étui tube.



Nos Rhums

Impossible de manquer le rayon des Rhums chez son caviste. Il y a en partout, qui viennent de partout ! Même distillés en métropole ! Peut-être pour être sûr de ne pas rater l'aubaine ? Car c'en est une, tant les clients veulent toujours plus de nouveaux Rhums.

Du quasi anonymat à la surexposition

Juin 2009, la fête des pères approche, j'arpente les rues de ma ville natale à la recherche d'une bouteille de rhum ambré à offrir. Pas facile de trouver un caviste qui a un semblant de sélection dans cette agglomération de plus 250.000 habitants. Finalement, c'est dans une épicerie fine de la rue Jean-Jacques Rousseau que Françoise, la patronne, put me conseiller un joli flacon parmi la quinzaine de références en rayon.

Quinze c'est aujourd'hui le nombre de parfums de rhum arrangé que se doit d'avoir un détaillant pour être à la pointe des tendances aromatiques, ou encore le nombre de marques de « rhums » de mélasse d'Amérique Centrale que les distributeurs d'envergure représentent, voire même le nombre de versions de Caroni (cette fameuse distillerie fermée de Trinidad-et-Tobago) que les cavistes les plus pointus exposent fièrement, à juste titre.

Le Rhum se décline dans tous les registres. Tout le monde s'y est mis. Des grandes agences de marketing, à l'ultramarin véritable ou de cœur qui pense avoir la bonne idée en élaborant sa propre recette, en passant par l'éleveur de Whiskies ou de Cognacs qui sûr de son savoir-faire veut aussi profiter de ses installations.

Autres signes de cet engouement : l'apparition de magazines spécialisés souvent très pertinents, de salons dédiés qui font désormais de

très nombreux émules en province et sur les réseaux sociaux des groupes qui prospèrent. Désormais surexposé, le Rhum est sorti d'un relatif anonymat en moins de dix ans pour s'imposer comme la locomotive des ventes sur le marché des spiritueux. En attendant que l'empire des whiskies ne contre-attaque, les géants écossais ont bel et bien reflué dans les rayons devant ce succès.

Des raisons d'un succès à un succès sans raison

Le développement des whiskies, principalement écossais, ne semblait jamais pouvoir se ralentir. Un monde fort financièrement et structuré, veillant réglementairement au grain avec la puissante Scotch Whisky Association, disposant d'une mer de fûts en vieillissement et d'un savoir-faire incomparable pour lancer des nouveautés.

Les sommets atteints par la Livre Sterling contre l'Euro commençaient à refroidir sérieusement certains acheteurs hexagonaux, des novices aux amateurs de la première heure. Mais comment imaginer que dans le sillage de blockbusters absolus, un spiritueux, le Rhum, avec ses réglementations très différentes et souvent permissives, disposant de peu de stocks stratégiques, provenant de zones économiquement pas toujours fiables et nettement moins puissantes, deviendrait leur égal ? Les arômes du succès sont connus, la vanille et la sucrosité ont envahi les palais au grand

dam de certains. Puis un arsenal de saveurs exotiques a été décliné. De quoi attiser la part de rêve que représente pour les occidentaux tout l'univers caribéen ou tropical. Des clichés parfois, sur lesquels un marketing bien fichu pouvait surfer tranquillement.

Même si la magie a de puissants ressorts dans tous ces lieux, la croissance exponentielle des ventes a attiré l'intervention de la DGCCRF dès 2015, sans doute aidée par la vigilance de quelques blogueurs publiant les résultats édifiants de certaines analyses. Car même si l'ajout de caramel et de sucre est autorisé, respectivement pour compléter la coloration et arrondir le goût final du produit, la réglementation interdit de simuler les caractéristiques du vieillissement ou de modifier substantiellement le goût du produit ; subtilité ô combien importante ! Pour les rhums importés de pays tiers, les prélèvements effectués l'année suivante révélaient un taux de non-conformité de 44 % ; les anomalies concernant essentiellement l'ajout d'arômes, de glycérol et de sucre (jusqu'à 10 fois les anciennes habitudes).

Du Ron ? Du Rum ? Non, du Rhum !

Concomitance ou conséquences, un discret toilettage se fit dans quelques rayons : disparition de certaines références, apparition de la mention « boisson spiritueuse à base de rhum » pour d'autres. Avec la lassitude inévitable de consommateurs pour les « rhums » surdosés en sucre et le déferlement de ces derniers en GMS, la plupart des acteurs du réseau traditionnel recherchent désormais des rhums plus authentiques et qualitatifs, aux goûts moins caricaturaux.

C'est le moment pour les *Rons* de tradition hispanique ou pour les *rhums* de tradition britannique de laisser leur légitime place aux *rhums* de nos départements d'outre-mer. Guadeloupe (surnommée l'île à sucre), Marie-Galante, Martinique, La Réunion, des îles avec des noms qui nous font tant rêver. Des îles où le rhum fait partie de l'histoire. Des rhums agricoles, c'est-à-dire n'utilisant

pas de la mélasse, résidus de l'industrie sucrière, mais du jus de canne frais, protégés et réglementés par des IGP voire une AOC qui apportent tant de garanties.

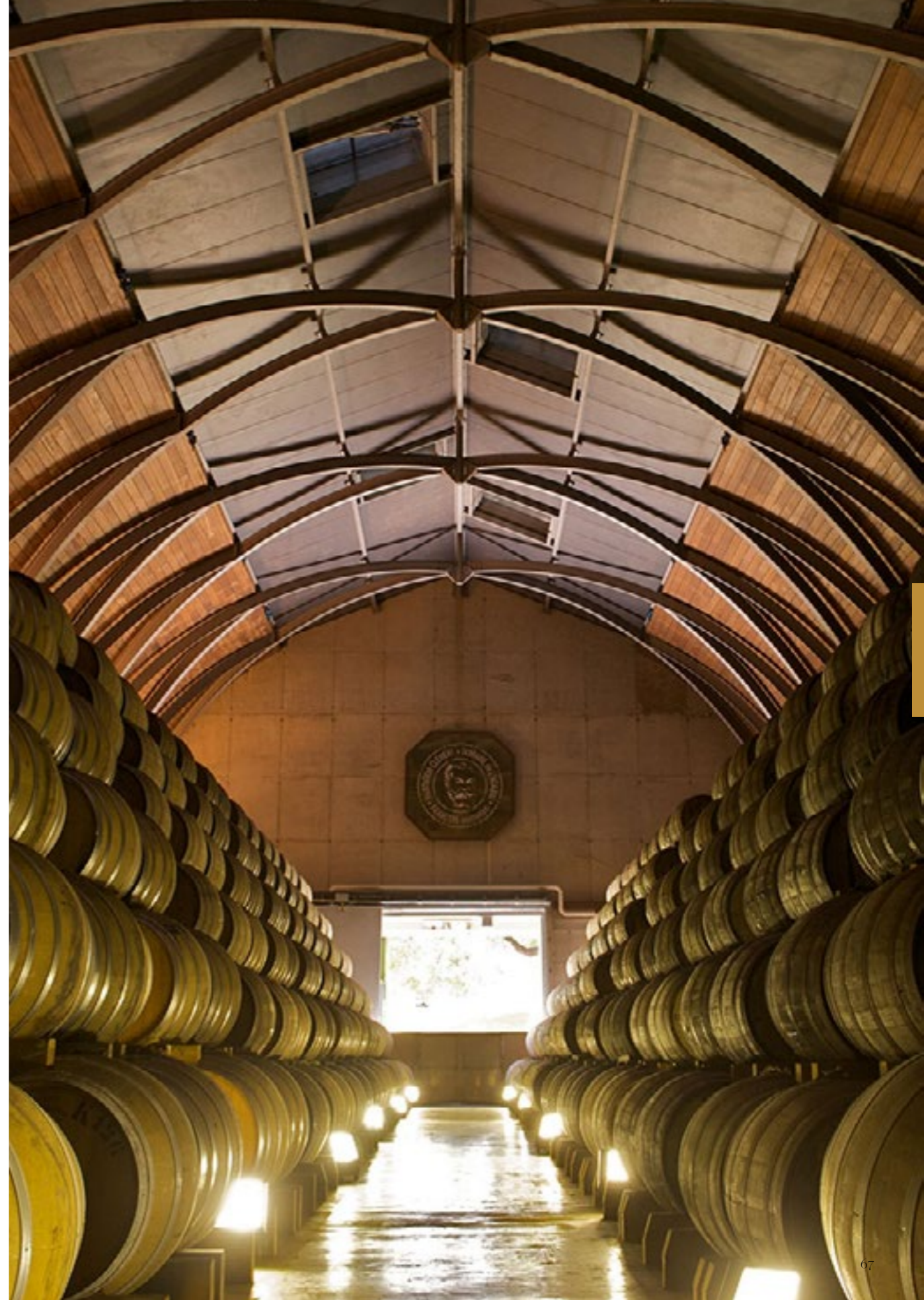
C'est bien sur la Martinique, cette île aux fleurs, découverte par Christophe Colomb le 15 juin 1502, où un certain père Labat transforma fin 17^e siècle le vin de canne (vesou) en rhum, patrie du rhum z'habitant, qu'est produit le seul rhum français bénéficiant d'une AOC depuis le 5 novembre 1996.

Le troisième pilier de la Maison Léda

C'est bien en Martinique, parmi son AOC, que devait se porter le regard de Maison Léda pour marquer encore son développement et l'ouverture de son portefeuille. Déjà impliqués dans le lancement des Whiskies français, nous savions que celui bien plus spectaculaire des Rhums réveillerait certains producteurs majeurs des Antilles françaises en les mettant à la recherche d'un distributeur en harmonie avec la qualité de leur gamme.

Parmi les sept distilleries fumantes de la Martinique et les marques historiques de l'île, Clément a su rester une entreprise familiale, très impliquée dans son territoire qu'elle entend préserver et dynamiser. Son engagement dans l'histoire, la culture et les arts de l'arc Caribéen à travers l'Habitation Clément et la Fondation Clément, est incomparable. Une éthique et une implication qui sont totalement celles de la famille Lesgourgues, et qui ont rendu la collaboration entre les deux familles rapide et évidente.

Un partenariat qui est une vraie chance, complétant le duo de rêve que constituent déjà les Bas Armagnacs Laubade et les Calvados Groult. Les Rhums Clément, forts de leur histoire et de leur notoriété, constituent d'ores et déjà un des axes incontournables de notre portefeuille. Un troisième pilier qui surtout recèle dans ses chais historiques un nombre incroyable de pépites qui ne demandent qu'à être mieux découvertes.





Robert PERONET, maître de chais

RHUM CLÉMENT

Rhum Clément a su renforcer au fil des années une côte d'amour inestimable en Martinique et en métropole.

Le lien qui unit les Martiniquais et Rhum Clément est indéfectible. Il faut dire que le Domaine de l'Acajou, berceau de Rhum Clément, au François, à proximité de la côte est de l'île, a commencé à se constituer dès 1770 pour prendre en 1847 sa forme actuelle de 160 hectares. Dès l'année suivante, d'anciens esclaves s'associent à la propriétaire dans une sucrerie.

Le domaine en faillite est ensuite acquis en 1887 par le docteur Homère Clément qui s'y installe avec sa famille comme planteur de cannes à sucre. Avec la grande guerre, le rhum des colonies est réquisitionné et, en 1917, une distillerie est construite sur les ruines de l'ancienne sucrerie : c'est le début de l'histoire de Rhum Clément.

Une aventure qui va se poursuivre jusqu'en 1986, année jusqu'à laquelle la famille résidera à l'Habitation Clément, avec des dates importantes pour le rhum de la Martinique, comme en 1940 quand Charles Clément associe son nom à ses rhums : une première pour un Martiniquais !

Avec l'AOC obtenue en 1996, les nouveaux propriétaires, originaires du François, démarrent un vaste programme d'investissement, indispensable pour maintenir la qualité et passer le cap d'une période difficile pour de nombreuses distilleries. Des chais sont construits, le rhum canne bleue est lancé en 2001, l'Habitation Clément devient un des lieux de mémoire de l'île et la Fondation Clément voit le jour.

L'Art du vieillissement

Aujourd'hui, c'est principalement à 2 km au nord de l'Habitation Clément, à la distillerie du Simon, que le maître de chai de Rhum Clément se rend pour sélectionner sur cuves les jus tout juste distillés. Dans le strict respect de l'AOC, les superbes colonnes de distillation de type créole ou savalle sont à l'ouvrage au plus tard jusqu'au 5 septembre, puis sont totalement démontées pour être nettoyées et à nouveau opérationnelles dès janvier suivant.

C'est là que Robert Peronet, alors que les rhums sont à 70%, opère une première orientation notamment pour les rhums destinés à être vieillis. Un art qu'il exerce avec passion depuis toujours, ayant sous sa garde près d'un million de litres de rhums vieux, dans ses six chais, dont les plus récents constituent une impressionnante cathédrale architecturale dédiée aux rhums.

Disposant principalement de fûts français, américains et d'ex-fûts de Bourbon, Robert peut commencer, ou pas (pour les fûts uniques), après les trois années révolues de vieillissement, un colossal travail d'assemblage. Tâche dont la complexité est ici exacerbée par les 28° de moyenne et la forte humidité, d'où une part des anges de 8 à 10% par an ! Les dernières étapes et la mise en bouteille sont faites lentement et dans le plus strict respect de l'AOC, sur place et sans rajout de sucre !

Une sélection de pépites à découvrir

Hormis le célèbre 100% canne bleue millésimé dans des bouteilles collectors chaque année, la Maison Léda vous propose une sélection magnifique de rhums vieux de chez Clément. Bien entendu y figurent les cuvées qui font la renommée de Clément : un XO indétronable, des millésimés à couper le souffle et un 15 ans sublime.

Les nouveaux amateurs pourront découvrir une cuvée pleine de rondeur mais purement authentique, dénommée Clément Silver, produite en petite série, et issue d'une sélection des fûts les plus intenses aromatiquement. Pour les plus aguerris, une gamme de trois fûts uniques, aux vieillissements parfois très longs, démontre parfaitement l'immensité du patrimoine de rhums vieux existant chez Clément.

Au cœur de l'ancien Domaine de l'Acajou, Rhum Clément cachait de nombreuses pépites. Nous en avons découvert pour vous, et ce n'est pas fini !

Canne Bleue 2018

RHUM BLANC AGRICOLE



Élaboration

Rhum Blanc Agricole AOC Martinique.
100 % canne bleue.
Rhum monovariétal, distillé à partir de la variété de canne la plus aromatique, la canne bleue.

Note de dégustation

Robe brillante. Nez à la grande intensité aromatique toujours détonante. Belle fraîcheur cependant et toute la douceur de la canne bleue. Joli mélange d'agrumes et d'épices. En bouche, le fruit est très présent avec quelques touches végétales de réglisse ou d'herbe fraîche. Enfin les arômes de canne fraîche et d'agrumes harmonisent le tout. Finale alliant puissance et fraîcheur.

Notre avis

Ce rhum blanc monovariétal a su s'imposer depuis sa création en 2001 comme l'un des meilleurs rhums blancs produits. Chaque année son lancement attendu permet d'avoir une idée de la qualité intrinsèque du millésime. À boire bien entendu en Ti'Punch. À déguster frais avec un Panetela de chez Por Larranaga.

*Alcool 50% vol. 70 cl.
Bouteille en édition spéciale.*

Clément Silver

RHUM VIEUX AGRICOLE



Élaboration

Rhum Vieux Agricole AOC Martinique.
Vieillessement de 3 à 6 ans.

Note de dégustation

Robe légèrement acajou avec une belle brillance. Nez fin et précis avec des jolies notes vanillées et boisées. Puis des touches épicées. Bouche très enrobante avec une jolie fraîcheur. Puis des arômes de fruits blancs avec des touches exotiques de vanille, de poivre noir, de réglisse. Finale assez noble avec un boisé maîtrisé.

Notre avis

Belle démonstration que cette cuvée Clément Silver, qui prouve que par une sélection appropriée des fûts dans les assemblages un jeune rhum agricole peut séduire tout en rondeur les nouveaux amateurs. Beau succès commercial pour ce Clément Silver à boire en toute occasion pour sa simplicité gourmande.

*Alcool 40% vol. 70 cl.
Cuvée limitée élaborée à partir des fûts les plus intenses aromatiquement. Avec étui.*

Clément XO

RHUM VIEUX AGRICOLE



Élaboration

Rhum Vieux Agricole AOC Martinique.
Vieillessement de 6 ans minimum. Cuvée élaborée à partir de l'assemblage de fûts neufs et d'ex-fûts de Bourbon.

Note de dégustation

Robe légèrement maduro avec une très belle limpidité. Nez précis sur des arômes d'amandes grillées, d'épices et de poivre. Bouche pleine avec des notes boisées, torréfiées, et de fruits secs. Finale présentant une bonne longueur avec des élégantes notes grillées.

Notre avis

Figure incontournable et indétrônable de la maison, ce Clément XO rencontre un succès qui ne se dément pas au fil des années et des générations. À boire plutôt en digestif, en regardant les diapositives de votre dernier voyage en Martinique.

*Alcool 42% vol. 70 cl.
Avec étui. Existe en carafe.*

Single Cask

« Moka Intense »

RHUM VIEUX AGRICOLE



Élaboration

IG Rhum vieux Agricole des Antilles françaises. Mise en vieillissement en ex-fût de bourbon à chauffe forte le 1^{er} février 2014. Mise en bouteille le 31 mars 2017. Fût unique.

Note de dégustation

Robe joliment tuilée et brillante. Nez très intense avec des notes emyreumatiques de café et de moka, relevées par la chauffe particulière. Puis de la douceur avec des arômes de figues ou de dattes. Bouche épicée sur la réglisse bâton légèrement poivrée. Puis les mêmes notes de moka bien arrondies par des touches vanillées. Finale longue, dynamique avec un boisé subtil.

Notre avis

Élevage très réussi qui intéressera les amateurs de rhums du Guyana voire ceux de whiskies tourbés. À boire l'après-midi ou en début de soirée. Accompagne idéalement un Epicure Especial d'Hoyo de Monterrey.

Alcool 41,7% ou 41,9% vol. 50 cl.
Bouteilles numérotées (moins de 600 ex). Avec arche.

Rhum récompensé en 2018 au Concours Mondial de Bruxelles (Argent), et en 2017 au Concours Général Agricole de Paris (Or).

Single Cask

« Vanille Intense »

TRES VIEUX RHUM AGRICOLE



Élaboration

IG Très vieux Rhum Agricole des Antilles françaises. Mise en vieillissement en ex-fût de bourbon à chauffe modérée en février 2003. Mise en bouteille le 3 octobre 2016. Fût unique.

Note de dégustation

Robe acajou très prononcée. Nez d'abord avec des notes intenses de gousse de vanille. Puis des notes gourmandes d'orange et de cannelle, évoquant le pain d'épices et le miel. Bouche très aromatique et pleine d'abord sur la vanille avec un boisé opulent. Ensuite des notes épicées sur le poivre noir. Quelques touches d'agrumes enfin. Finale très longue, assez impressionnante.

Notre avis

Treize ans d'élevage, forcément en vieillissement tropical, pour ce fût unique qui devient totalement abordable mais aussi accessible aromatiquement. Rhum finalement plutôt polyvalent. Comme le Clément Silver, cette cuvée permettra d'initier les amateurs venus de la mélasse.

Alcool 41,2% vol. 50 cl.
Bouteilles numérotées (moins de 600 ex). Avec arche.

Single Cask

«100% Canne Bleue»

TRES VIEUX RHUM AGRICOLE



Élaboration

IG Très vieux Rhum Agricole des Antilles françaises. 100% canne bleue. Mise en vieillissement en ex-fût de bourbon en août 2001. Mise en bouteille le 14 janvier 2018. Fût unique.

Note de dégustation

Robe d'un brun acajou avec des reflets tuilés, belle brillance. Nez intense sur des arômes de fruits secs, d'écorces d'agrumes. Puis les fruits secs deviennent confits avec une douceur infinie. Bouche très fraîche avec des arômes de citronnelle ou de kumquat. Ensuite la douceur l'élevage qui donne un équilibre idéal entre fraîcheur, finesse et gourmandise. Finale longue, pure et subtile.

Notre avis

La finesse et la subtilité sont étonnantes. Une bouteille plutôt apéritive donc. Une mythique 100% canne bleue, en fût unique qui a déjà 16 ans révolus, à un prix si doux : totalement immanquable ! Rien à dire de plus.

Alcool 41,5% vol. 50 cl.
Bouteilles numérotées (moins de 700 ex). Avec arche.

Clément

15 ans

TRES VIEUX RHUM AGRICOLE



Élaboration

AOC Très vieux Rhum Agricole AOC Martinique. Vieillessement de 15 ans. Cuvée élaborée à partir de l'assemblage de fûts neufs et d'ex-fûts de Bourbon.

Note de dégustation

Robe d'un acajou prononcé. Nez expressif de chocolat et de moka avec des notes de tarte Tatin, de miel d'acacia et de figues. Des notes finement boisées et épicées sont également présentes. Enfin de fines notes de cuir, animales et légèrement fumées. Bouche très parfumée et puissante, puis de la rondeur, avec des notes torréfiées et épicées alliées à la gourmandise des fruits secs. Finale très intense.

Notre avis

Une bouteille qui exprime toute la complexité des grands et très vieux rhums de la Martinique. Ce Clément 15 ans est plébiscité depuis des années et constitue une valeur sûre qui démontre tout le savoir-faire de Rhum Clément.

Alcool 42% vol. 70 cl. Avec coffret.

Rhum récompensé en 2019 au Concours Général Agricole de Paris (Or), et en 2018 au Concours Mondial de Bruxelles (Or).

Millésime

2002

TRES VIEUX RHUM AGRICOLE



Élaboration

AOC Très vieux Rhum Agricole AOC Martinique. Millésime 2002.

Note de dégustation

Robe limpide tout simplement acajou. Nez aux parfums de fèves de chocolat et de café torréfiées. Ensuite des arômes beurrés et vanillés. Enfin des notes de fruits secs et de pain d'épices. Bouche avec des notes empyreumatiques et fruitées. Quelques saveurs boisées délicates ensuite. Finale très longue aux senteurs de boîte à cigares.

Notre avis

Un sacré coup de cœur que ce millésime 2002 avec son fruité très présent et une finale sublime ; on adore ! Merci à Rhum Clément de nous avoir libéré quelques bouteilles ! Une bouteille qui donne envie de découvrir les millésimes plus anciens. À boire un dimanche humide en lisant un glaçant polar scandinave.

Alcool 42% vol. 70 cl. Avec coffret bois.

Rhum récompensé notamment en 2018 au Concours Général Agricole de Paris (Or).

Autres millésimes disponibles

Les Millésimes 1976, 1970 et 1952 sont encore disponibles sur demande spéciale. Ces bouteilles d'exception en format 70 cl à 44° sont présentées en coffret bois.



LES RHUMS VIEUX

VO (Very Old) : Vieillissement de 3 ans minimum en fût de chêne (650 Lmax) ;

VSOP (Very Special Old Pale), Réserve Spéciale, Cuvée Spéciale ou Très Vieux : vieillissement de 4 ans minimum en fût de chêne ;

XO (Extra Old), Extra Vieux, Hors d'Age, Grande Réserve ou Millésimés : Vieillissement de 6 ans minimum en fût de chêne.

Indication de l'âge le plus jeune en cas d'assemblage.

Ajout de sucre totalement interdit.
Obligation de conditionnement sur place.
Degré d'obscuration (ajout de caramel) inférieur ou égal à 2%.

Les finitions sont possibles si elles sont en adéquation avec le taux d'obscuration et le jury de dégustation.



L'AOC RHUM DE LA MARTINIQUE

EN BREF

Mode de culture

Limitation des rendements des parcelles à 120 tonnes de cannes à sucre par hectare ;

Interdiction des épandages permettant de fertiliser la terre ;

Interdiction de l'irrigation et de l'arrosage des cannes à sucre entre le 1^{er} février et la date de la récolte ;

Récolte manuelle ou mécanique, du 1^{er} janvier au 31 août ;

Listing précis des variétés de canne autorisée, les cannes transgéniques sont interdites.

Distillation

Élaboration à partir de pur jus de canne à sucre frais (vesou) sans chauffage ni chaulage ;

Interdiction des ajouts de sucres, sirops ou mélasse ;

Distillation en colonne créole (multi-étagée continue avec reflux) avec précision du nombre de plateaux dans la colonne selon les zones d'épuisement et de concentration ;

Rectification interdite ;

Distillation entre le 2 janvier et le 5 septembre ;

Titre Alcoométrique Volumique (TAV) en sortie de distillation entre 65 et 75 % ;

Entre 40 et 75 % en commercialisation.



Nos Calvados

Incontournable dans tous les meilleurs bars à cocktails de France, le Calvados s'offre une visibilité pas forcément attendue mais justifiée. Ce dynamisme est porté par une jeune garde lumineuse qui produit des Calvados à des niveaux de qualité exceptionnels.

Les Tontons flingueurs flingués!

Parmi les répliques iconiques des Tontons Flingueurs, le « J'ai trouvé un goût de pomme » lâché par Paul Volfoni dans la scène culte de la cuisine cantonne, qu'on le veuille ou non, le Calvados dans le cliché des gnôles de grand-père. Amusant certes, mais pas rafraichissant en termes d'image...

55 ans plus tard, rue du Faubourg Saint-Denis à Paris, les bartenders du Syndicat déclinent des calvados 3 ans dans des créations innovantes, parfois époustouflantes, toujours délicieuses, au point de devenir des piliers de leur offre cocktails. Ce lieu emblématique de la mixologie européenne a fait de nombreux émules, à Paris comme en province : allez au Snug à Pau ou au Point Rouge à Bordeaux, vous verrez!

Qui a flingué l'image ringarde laissée par le tord-boyau de Monsieur Fernand et Maître Folasse pour rendre le Calvados si visible et apprécié dans ces hauts lieux de modernité ? Pas les cuirassiers lourds de l'industrie des spiritueux, mais une jeune garde de Normands, tous issus de générations de producteurs de Calvados.

Des femmes et des hommes ayant atteint de hauts niveaux de qualité et de transparence

dans leurs processus d'élaboration. Car c'est déjà par ces deux qualités fondamentales qu'ils ont pu séduire les pionniers du renouveau des spiritueux français. C'est ainsi que 30% des volumes hexagonaux d'une des maisons les plus respectées de Calvados se fait désormais dans les bars à cocktails. Reste au Calvados à retrouver une belle place chez nos autres clients. Il a tous les atouts pour.

Gagner la bataille des arômes

Pour susciter l'intérêt des leaders d'opinion dans l'univers impitoyable des spiritueux, il fallait avant tout cocher les cases éthiques et qualitatives. Des arguments de plus en plus importants aux yeux des consommateurs, quoique pas suffisants pour que nos amis cavistes ou restaurateurs nous annoncent de belles rotations de Calvados.

Nos compatriotes amateurs de spiritueux, surtout les plus novices d'entre eux, plébiscitent les profils aromatiques gourmands et fruités, parfois à l'excès. Pourquoi croyez-vous donc que les géants écossais dépensent des fortunes pour maintenir artificiellement la production de Sherry en Espagne ? Uniquement pour s'assurer leur approvisionnement vital en

précieux fûts d'Oloroso qui marquent avec tant de gourmandise leurs Whiskies. Comment expliquer les succès fulgurants et mérités des Rhums arrangés ou celui, nettement plus polémique, de célèbres *rons* hispaniques si ce n'est par une gourmandise aromatique parfois caricaturale ?

Et bien, vous savez quoi, dans les compotes de notre enfance comme dans les tartes tatins qui nous font rougir de plaisir, il y a des pommes ! Et pour faire du Calvados, la base de distillation n'est pas une céréale mais justement de la pomme (et parfois avec de la poire en plus). Alors pourquoi aller chercher au bout du monde des spiritueux dont le caractère très fruité et gourmand n'est pas intrinsèque mais issu de transformation (cane à sucre en mélasse par exemple) ou d'un élevage surpuissant ? Ce fruit et cette gourmandise que tant de nos clients recherchent, c'est le Calvados dans son état originel. Il suffit de faire déguster un Calvados trois ans, dans toute sa jeunesse, pour faire la démonstration que le Calvados peut être l'un des vainqueurs de cette bataille des arômes que nous imposent souvent les clients.

L'eau de vie du bocage Normand

Et cette victoire pourra se faire naturellement, grâce aux valeurs de ses producteurs et à la protection que leur apporte le décret d'Appellation d'Origine Contrôlée et Réglementée de 1942. L'histoire du Calvados est bien plus ancienne. Le nom Calvados (*calva dorsa*) désignait les « dos chauves », ces espaces sans végétation proches d'Arromanches qui servaient de repères aux navigateurs du 16^e siècle. Et c'est vraisemblablement à partir de 1884 qu'il désigne également cette eau-de-vie issue de la distillation de moûts de pommes.

Une distillation qui remonte sans doute à ce même 16^e siècle car les distillateurs de cidre s'organisent en corporation dès 1600. À l'époque la culture des pommiers était très largement encouragée avec notamment l'implantation de nouvelles variétés qui trouvaient

dans les pâturages de la Basse-Normandie et son bocage des lieux très propices. C'est ainsi que, quand d'autres régions se mirent à distiller poires, prunes, framboises, la Normandie tout entière se mit à faire son propre Calvados. Une eau-de-vie qui porte le nom de sa région, où le café nature n'est pas sans sucre, mais sans Calvados !

Notre lien profond avec la famille Groult

Spécialisée dans les spiritueux français, la Maison Léda distribue depuis toujours du Calvados. Pas seulement parce que cette eau-de-vie est absolument incontournable chez un caviste ou plus encore dans la belle restauration. Mais aussi beaucoup parce que la famille Lesgourgues retrouve dans la verdure bucolique des pâturages normands celle de son Béarn. Elle se sent proche des producteurs de Calvados, souvent de taille petite ou moyenne, comme en Armagnac, avec qui elle a tant de valeurs communes, partagées puis éprouvées au gré des rencontres souvent chaleureuses que le commerce lointain provoque un jour ou l'autre.

C'est ainsi qu'Arnaud et Denis Lesgourgues, troisième génération de distillateurs de Bas Armagnac, se sont liés d'une profonde amitié avec Jean-Roger Groult, cinquième génération de distillateurs de Calvados du Pays d'Auge. Quand quelques années plus tard, en 2015, les circonstances ont permis aux deux familles de pouvoir travailler ensemble, les trois amis ont saisi naturellement l'occasion qui se présentait. Les Calvados Groult constituent depuis plus de quatre ans non seulement l'une des pépites de notre portfolio mais l'un de ses fers de lance grâce à sa forte notoriété très ancienne qui s'étend bien au-delà de notre pays, justifiée par les niveaux de qualité atteints et la transparence des processus de production. Des Calvados que nous sommes fiers de vous présenter et qui permettent d'ouvrir toutes les portes.





Jean-Roger GROULT

CALVADOS

GROULT

Pour déguster les fruits de la rencontre d'Antoinette avec René Martin, il suffit d'aller au Clos de la Hurvanière, propriété de la famille Groult depuis le 18^e siècle.

C'est en se promenant avec Jean-Roger Groult dans son verger de 27 hectares sur les hauteurs du Pays d'Auge, où sa famille a pris racine il y a huit générations, que l'on découvre parmi les pommiers, des variétés de pommes telles l'Antoinette ou la René Martin. Une occasion, à l'ombre d'un pommier de haute tige, de se faire raconter avec passion et émotion l'histoire de cet incontournable producteur de Calvados.

Une histoire qui remonte à 1860 quand Pierre Groult décide de distiller le cidre familial et de faire vieillir l'eau-de-vie dans des fûts de chêne. Avec des méthodes de production perfectionnées et portées par un terroir magnifique, ses Calvados remportent de nombreux suffrages avec une première médaille d'or en 1893. Jusqu'à la Libération, dans l'élan de la crise phylloxérique qui avait ravagé le vignoble, Léon puis Roger Groult passèrent d'une renommée régionale à une reconnaissance nationale en agrandissant la distillerie. Jean-Pierre fut à leur suite l'un des pionniers de l'exportation du Calvados, oeuvrant sans cesse dans le monde entier pour son eau-de-vie. C'est désormais à Jean-Roger, à la tête de la Maison, de garder la flamme allumée. Naviguant entre les bords de Manche et les confins du Pays d'Auge, il incarne la courtoisie et la ténacité d'une famille d'entrepreneurs.

Un orfèvre du Calvados

Jean-Roger est un technicien hors-pair dont les explications sont passionnantes. Tel un vigneron, il faut l'entendre évoquer ses 6 000 pommiers (15 hectares de hautes tiges et 12 de basses tiges). Sans parler des trente variétés de pommes à cidre qu'il utilise, amères et douces-amères (70% de la production), douces (20%) ou acidulées (10%). Avant

le brassage qui a lieu d'octobre à décembre, les 600 tonnes de pommes sont lavées et, chose très impressionnante à voir, triées à la main.

Un an après, les cidres sont distillés sur lies fines entre 5 et 7° dans trois petits alambics chauffés au feu de bois. Après une première chauffe où la petite eau sort à 30°, la seconde distillation produit le cœur de chauffe qui sort de l'alambic en moyenne à 70°.

La magie finit de s'opérer dans les chais familiaux, véritables temples du calvados, où il se dégage une émotion inoubliable. Les 350 fûts de vieillissement en chêne, très majoritairement anciens, avec des volumes variant de 110 à 13 000 litres, ne sont jamais remplacés ni vidés entièrement afin que toutes les cuvées conservent des souches de très vieux Calvados.

Le fruit à l'honneur

Grâce à cet élevage particulier, au fil des années, et souvent des décennies, les Calvados de Jean-Roger conservent ce fruit et cette gourmandise naturels que tant recherchent et qu'il est si facile de trouver ici, bien équilibrés par la finesse et la subtilité.

Magnifiquement habillée dans des bouteilles traditionnelles et des étiquettes élégantes, la gamme se décline d'abord par une série de comptes d'âge de 3, 8 et 12 ans qui permettent d'entrer avec raison et douceur dans l'univers des Calvados Groult. Puis des séries très prestigieuses d'assemblages parfois incroyables nous y transportent totalement, avec la célèbre cuvée Le Vénérable ou l'iconique Réserve Ancestrale. Enfin, des affinages en fûts de Sherry ou de Jurançon viennent avec modernité compléter cette totale réussite!

Pays d'Auge 3 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.

Note de dégustation

Robe jaune claire et très brillante. Nez avec une très belle expression du fruit puis de délicats arômes de fleurs blanches voire d'amandes fraîches. Une touche poivrée pour finir. Bouche enrobante avec une belle expression de la maturité du fruit. Fin de bouche dynamique avec des notes épicées. Finale délicate et précise.

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 incroyable de long drinks.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

8 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.

Note de dégustation

Robe jaune or avec des reflets ambrés, belle brillance. Nez très fin avec des touches boisées subtiles. Des arômes d'épices complétés par des notes pruneaux puis de noisettes grillées. Bouche d'abord très ronde avec ensuite un beau volume sur des notes vanillées. Belle fraîcheur finale avec un boisé élégant.

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.

Alcool 41% vol. 70 et 150 cl. Avec étui.

12 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.

Note de dégustation

Robe orange clair légèrement tuilée. Nez avec une fraîcheur de pommes acidulées. Cette pomme se fait ensuite plus douce bien qu'à maturité. Des touches florales élégantes complètent le tout. Bouche d'abord puissante et intense. Belle harmonie entre le fruit intense et le boisé. De gourmandes touches vanillées. Finale toujours élégante avec des pointes d'écorces d'orange.

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!

Alcool 41% vol. 50 et 70 cl. Avec étui.

Doyen d'âge

CALVADOS PAYS D'AUGE



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe tuiée légèrement acajou. Belle brillance. Nez presque fumé avec des arômes d'humidor. Le fond est fruité avec des touches de vanille cirée. Belle douceur générale. Bouche florale puis orientale avec des notes de fleur d'oranger, de vanille en gousse puis de gingembre confit. Belle rondeur. Finale ample et précise.

Notre avis

Ce Calvados spécialement élaboré par les Maîtres de Chais successifs est d'une douceur et d'une gourmandise qui incitent à une certaine lascivité. Sa dégustation nous fait voyager à Damas au temps de sa splendeur, dans un salon où toutes les odeurs de l'Orient se mêlent. À boire après 16h en lisant des poèmes de Rudyard Kipling.

Alcool 41% vol. 70 cl.
Bouteille spécifique. Avec étui.

Âge d'or

CALVADOS PAYS D'AUGE



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe ambrée avec quelques reflets gris. Nez au boisé intense avec des notes toastées, de café. Suivent des arômes pâtisseries et vanillés submergés par une vague fruitée. Bouche d'une grande gourmandise et totalement fondue. Les notes de fruits confits, compotés avec un joli boost d'épices de Noël telles la cannelle ou la réglisse bâton. Le boisé subtil porte la finale d'une très grande longueur.

Notre avis

Notre gros coup de cœur que cette cuvée Âge d'Or dans sa franchise, sa gourmandise sans embages. Un Calvados rabelaisien riche en plaisir. À boire le palais frais pour ne pas surjouer un empilage aromatique qui serait saturant.

Alcool 41% vol. 70 cl. Avec étui.

Vénérable

CALVADOS PAYS D'AUGE



Élaboration

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

Note de dégustation

Robe tuiée et brillante. Nez de tatin très intense avec un joli caramel brun. Puis des notes très complexes de fruits confits épicés. Légère patine en fin de nez. Bouche très dense d'abord avec des notes fumées. Puis du fruit à chair blanche, pêche de vignes ou poires juteuses. Finale ample et fraîche que le boisé très noble soutient parfaitement.

Notre avis

Très souvent récompensée, cette cuvée est l'une des signatures des Calvados Groult. Idéale pour un pré apéritif en fin de journée en regardant Philippe Noiret dans une comédie. Excellente alternative à un whisky du Nord des Highlands.

Alcool 41% vol. 70, 150 et 250 cl. Avec étui.

Réserve ancestrale

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. Élevé et assemblé dans les fûts ayant appartenu à Pierre Groult (1830-1918). Production limitée pour conserver la souche très ancienne de Calvados.

Note de dégustation

Couleur acajou. Nez boisé d'une classe folle avec la force de notes de café. Des épices lui donnent alors plus de vigueur avec des arômes de clous de girofle ou de cannelle. La bouche est douce avec encore des notes épicées qui dynamisent un fond de bouche très tatin. Sans aller sur des rancios, des touches de noix lui confèrent une noblesse supplémentaire.

Notre avis

Le Calvados de collection de la famille Groult avec son pied de cuve du second Empire : **impressionnant**. Avec sa complexité passionnante, cette Réserve Ancestrale suscite humilité et réflexion. Elle nous porte au sommet de l'univers des Calvados. Déguster sa dernière gorgée en allumant un Cohiba Talisman édition limitée 2017. Son fond de verre vous accompagnera divinement sur le dernier tiers de la combustion.

Alcool 40% vol. 70 cl.
Bouteille spécifique.
Avec caisse en bois.

Finition fûts de Jurançon

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. Finition d'un an en fûts de Jurançon. 9 ans d'âge.

Note de dégustation

Robe légèrement acajou d'une belle profondeur. Nez intense sur l'ananas et le raisin mur avec des notes muscées. Belle fraîcheur avec des pointes épicées. Beau raffinement général. Bouche dynamique et fraîche sur des arômes de pommes acidulées. Des touches de fruits exotiques vanillés et de gingembre se mêlent délicieusement. Finale particulièrement élégante sur des notes précieuses de bois.

Notre avis

Cette première finition élargit avec réussite l'horizon du Calvados avec des touches exotiques bien menées. Ravira les amateurs de Cognacs précis et délicats. Un Calvados à déguster en couple, en digestif pour Madame et fin de journée pour Monsieur.

Alcool 46% vol. 70 cl. Avec étui.
Production limitée : bouteille numérotée.

Finition fûts de sherry

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. Finition d'un an en fûts de Sherry. 11 ans d'âge.

Note de dégustation

Robe acajou plutôt intense d'une belle profondeur. Nez qui annonce clairement la noblesse de son élevage avec des arômes de fruits rouges croquants puis des notes de tabac frais, de Cordovan, de cardamome. Un ensemble assez puissant et envoûtant. Bouche bien fondue avec une trame très agréable de la puissance du fruit à la délicatesse des agrumes. Le bois apporte une élégance indéniable. Finale bien maîtrisée.

Notre avis

Notre second gros coup de cœur qui illustre l'immense savoir-faire de Jean-Roger Groult. Un Calvados à boire égoïstement en fin de journée avec un chocolat du Pérou à 70% de Thierry Bamas.

Alcool 46% vol. 70 cl. Avec étui.
Production limitée : bouteille numérotée.



L'AOC CALVADOS


PAYS D'AUGE

La zone géographique du Pays d'Auge se situe sur des sols de coteaux argilo-calcaires peu profonds (région du département du Calvados qui englobe également quelques communes limitrophes de l'Orne et de l'Eure) ;

Les fruits mis en œuvre 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.



Nos Cognacs

Un milliard d'euros, c'est la somme pharaonique que le numéro UN du Cognac va investir sur dix ans dans sa région.

Un chiffre à la mesure d'une appellation puissante, longtemps boudée par les amateurs français mais désormais portée par une nouvelle génération qui, à l'image de Jean Pasquet, tient toutes ses promesses...

Des géants et quelques pionniers

Chez ses grands-parents ou son vieil oncle à la campagne, combien de bouteilles de Cognac prennent la poussière, parfois sans même avoir été ouvertes ? Le type même du cadeau acheté par facilité et par manque d'imagination. Certes, la bouteille ou la carafe sont belles, mais il s'en boit trop peu. Plusieurs générations ont perdu le goût du Cognac, faute d'en avoir dégusté. Et comment en vouloir aux Français qui n'en consomment que 3% de la production totale ?

La plupart des vignerons qui exploitent les 83 000 hectares (tout de même...) de l'appellation ne distillent pas leurs propres vins. Alors ne parlons pas de les faire vieillir eux-mêmes et encore moins de les vendre sous leur propre nom. La grande majorité des Cognacs vendus sont des assemblages au sens très large du terme : multitude de fûts et de millésimes, usage de tout ou partie des crus délimités. Il faut respecter la difficulté et la constance de l'exercice que cela représente. Mais, tandis que la région s'est organisée scrupuleusement dès 1909 (puis comme d'autres en 1936 et 1938), permettant de mettre en avant la spécificité des années, des raisins et

des terroirs, les blends ne devraient-ils pas avoir une part plus restreinte ?

L'assemblage ne devrait-il pas se faire sur une base moins large ? Et où sont passés les hommes, vignerons et distillateurs ? Alors que les étagères des cavistes se remplissaient de whiskies, de rhums ou de gins avec des rotations significatives de leur succès, quelques pionniers ont compris que le Cognac devait réagir et qu'un coup de plumeau, de la vigne au chai, était grandement nécessaire.

Une reconnaissance mondiale légitime

Si le Cognac a une telle renommée à l'étranger, ce n'est pas parce que nos voisins (parfois lointains) n'ont rien compris. Pour s'en persuader, il suffit d'observer la réaction d'un producteur de whiskies écossais à l'idée de boire un Cognac, après qu'il vous ait fait déguster ses meilleurs fûts. Pas le dédain si pénible chez les Britanniques, mais un respect sincère, une appréhension et même une envie certaine.

Un respect pour des confrères qui eux aussi distillent deux fois avec des alambics Charen-

tais, finalement assez proches des leurs. Dont les eaux-de-vie doivent aussi vieillir au moins deux ans en fûts, français en l'occurrence, pour prétendre à leur appellation. Avec une hiérarchie précise qu'eux n'ont pas : VS (deux ans), VSOP (quatre ans) et XO (dix ans).

Une appréhension car son whisky n'a finalement pour base que de simples céréales alors que les cognaçais eux, distillent du vin parfois issu de plusieurs cépages. Car même si l'Ugni Blanc est prédominant avec 98% des volumes, le Colombard, la Folle Blanche, le Montils ou le Folignan, sont autorisés, participant de la richesse de l'appellation.

Une envie certaine parce que le Cognac peut profiter des merveilleux passeurs de terroirs que peuvent être les vins. La région s'appuie sur la complexité de ses sols si différents qui après un travail de géologie a permis, vers 1860, de délimiter les futurs six crus de l'appellation. Cette richesse de terroirs, peu de spiritueux étrangers ont la chance de vraiment l'avoir.

Les atouts du renouveau

Alors oui, il est désormais facile de comprendre pourquoi des amateurs étrangers avec des connaissances impressionnantes sur les vins et les terroirs, d'une exigence absolue lorsqu'il s'agit de sélectionner des single casks de whiskies, plébiscitent les Cognacs avec constance. Il est temps que les Français redécouvrent ce trésor que peut être le Cognac.

Un VS ou un VSOP peut être apprécié par tous, délicieux en laissant le palais frais, déjà complexe, abordable en prix, donnant l'envie d'en reboire très vite. Un XO, sans atteindre des sommets financiers, rivalise largement avec tous les grands alcools bruns du monde dans des registres aromatiques incomparables avec un plaisir procuré immense.

Les Cognacs peuvent offrir de très nombreuses palettes – mono-cépage, cru précis, millésime, single cask, brut de fût, variété de fût, etc. – dont la pertinence s'impose avec évidence, grâce à la force de son appellation, reléguant les artifices de beaucoup trop d'autres spiritueux à d'éphémères créations purement marketing.

Notre sélection : un Cognac de Vigneron

Quiconque aime le vin sait l'importance qu'il faut accorder au travail humain pour respecter les terroirs. Le vin étant la base du Cognac, c'est en recherchant les bons vigneron qu'on dénicher les meilleures eaux-de-vie. À l'instar de ce qui se pratique dans les appellations purement viticoles, notre partenaire respecte parfaitement son environnement dans une démarche constante et certifiée.

Alors, qui est ce vigneron ? Un homme né près de son alambic et qui sait se transformer en distillateur hors-pair, ne dénaturant pas le fastidieux travail effectué dans les vignes. Un homme au cœur des terroirs, chez qui la distillation hivernale s'effectue selon des méthodes ancestrales, à la recherche de l'équilibre parfait entre précision et intensité. Un homme, enfin, qui sait élever ses jeunes eaux-de-vie avec retenue et sans rajouts parce qu'il veut que ses Cognacs soient sains, digestes et fins ; le temps seul leur conférant couleur et densité.

Ce sont ses Cognacs que la Maison Léda est fière de distribuer. Des Cognacs qui ne masquent pas la prédominance que doit avoir l'humain dans tout le processus d'élaboration de cette eau-de-vie. Pour se rappeler que le Cognac est l'un des meilleurs spiritueux au monde. Qu'il suffit désormais de pousser la porte des bons cavistes et restaurants pour le vérifier.

LES 6 CRUS DE

L'APPELLATION COGNAC

GRANDE CHAMPAGNE,

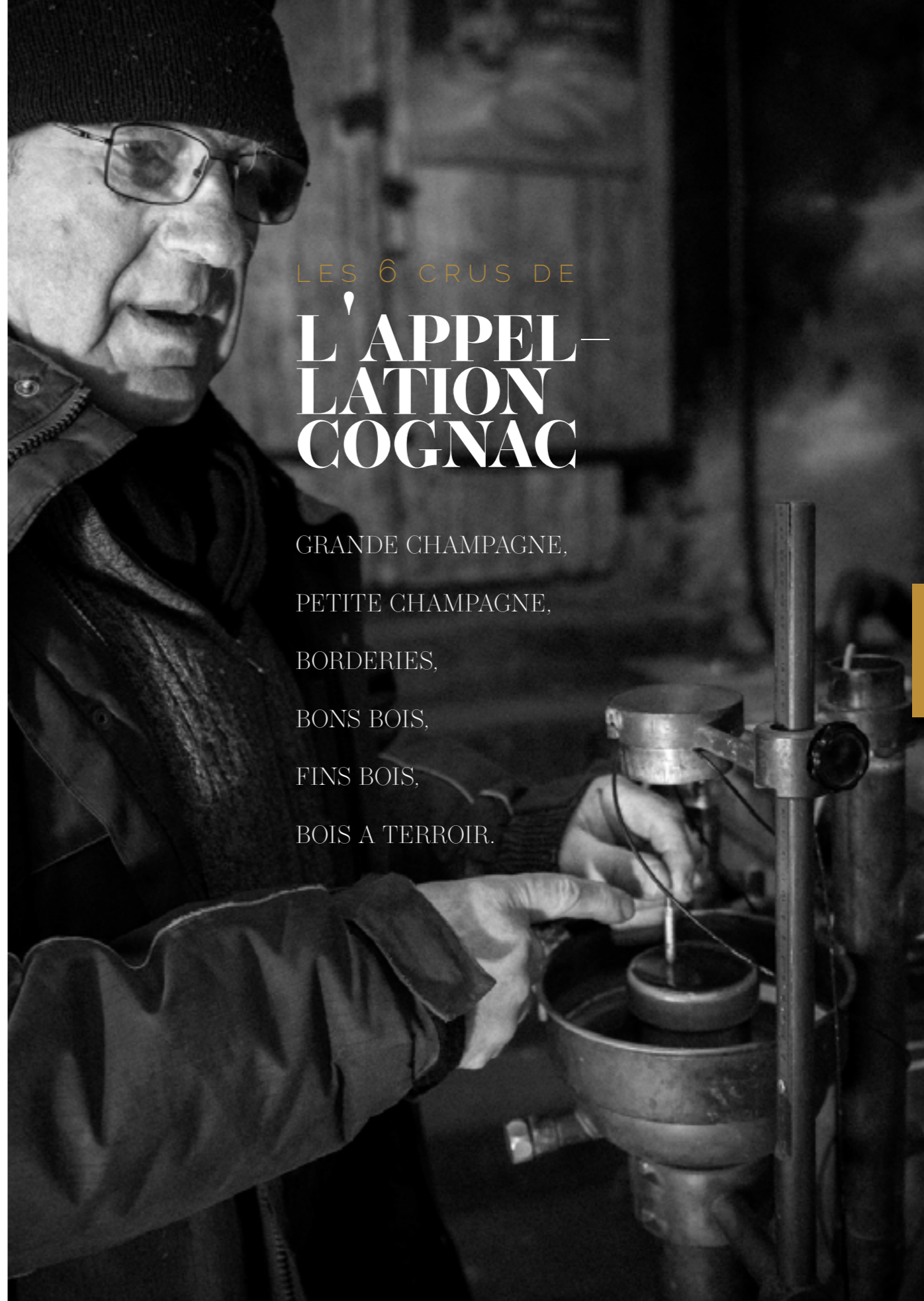
PETITE CHAMPAGNE,

BORDERIES,

BONS BOIS,

FINS BOIS,

BOIS A TERROIR.





Jean PASQUET

COGNACS

PASQUET

C'est à Eraville, au cœur de la Grande Champagne, qu'Amy et Jean Pasquet ont repris le domaine familial avec son alambic et ses 14 ha de vignes. Un défi relevé avec brio et amour !

Pour Jean, la reprise à 30 ans, avec « son » Américaine de Caroline du Nord, d'un vignoble planté en 1730 et entré dans la famille en 1924, fut un choix fort. Celui d'un couple uni, qui a voulu fonder une famille entre vignes et alambic, et prendre le relais de l'inspiration des parents. À la tête de l'exploitation depuis 1970, c'est en effet sous leur propre marque que Marie-Françoise et Jean-Luc Pasquet ont osé mettre en bouteille leurs propres Cognacs !

Au fil des années, en exploitant de façon conventionnelle ce terroir exceptionnel en Grande Champagne, ils constatent la mauvaise santé de plusieurs parcelles. La découverte en 1994 des pratiques biologiques les rassure, leur permet de donner une autre dimension à leur travail et un sens plus profond à leur vie. La certification Agriculture Biologique est obtenue en 1998, permettant aux parcelles d'Ugni Blanc et de Folle Blanche d'exprimer au mieux leur typicité. C'est ce projet, à la fois personnel et professionnel, auquel ont souscrit Amy, Jean et leurs trois enfants.

Une élaboration tellement respectueuse

Jean, après un pressage direct de sa récolte, lance ses fermentations en cuve sans levures exogènes ni sulfites. L'alambic familial de 2000 litres acquis en 1989, forcément traditionnel et charentais, se met alors rapidement à l'ouvrage pendant environ un mois, selon la générosité de la vendange. Les vinasses sortent de la première chauffe à 30°, alors que le cœur de bonne chauffe issu de la seconde distillation atteint 72°.

La mise en fûts se fait généralement à plein degré et parfois à 63°. Un petit tiers des fûts est neuf et Jean n'hésite pas à changer de fournisseur tous les ans. Après une année d'élevage, les fûts sont

soutirés et assemblés selon leur âge (les fûts neufs ensemble par exemple), avant d'être remis en vieillissement dans les deux chais du domaine. Cette première étape de réorientation illustre bien la méticulosité de Jean lors la phase primordiale d'élevage.

La réduction se fait par paliers progressifs et se termine degré par degré ; le processus global durant près de deux ans, un véritable travail d'orfèvre ! Une filtration de propreté est faite à température. De la taille des vignes à la mise en bouteille faite sur place, une élaboration respectueuse, voilà la signature des Cognacs de Jean Pasquet !

Une gamme authentique et flamboyante

La gamme « L'Organic » a connu dès son lancement en septembre 2018 un excellent accueil sur le réseau traditionnel. Élégante et certifiée bio, elle offre aux amateurs de vins précis une alternative équivalente en spiritueux, avec des Cognacs alliant fraîcheur, densité et dynamisme. Le travail de sélection des profils aromatiques des fûts après un an d'élevage a permis de construire la gamme autrement que par le vieillissement.

Avec leur toute nouvelle Collection « L'Esprit de Famille », les Pasquet nous invitent dans le monde des Cognacs sublimes sans être totalement déraisonnables. C'est dans leur village et celui d'à côté, chez des proches, qu'ils sont allés dénicher des fûts anciens pour les travailler légèrement et mettre en bouteille à leur degré d'ajustement. Avec encore un habillage très réussi, le résultat à la dégustation est incroyable : totalement bon !

Les Cognacs Jean-Luc Pasquet illustrent à merveille l'esprit et le développement du portefeuille de spiritueux de la Maison Léda, et nous sommes très heureux de vous les proposer.

L'Organic

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



04

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

Note : Belle robe dorée et nette. Nez pur, intense et fruité (raisin, poire). La jeunesse est présente avec des notes d'agrumes, les touches boisées apportant de la structure. La bouche est très précise, dynamique avec un vrai sens. Les arômes d'agrumes se précisent vers le pamplemousse, puis l'élevage apporte une belle intensité. La finale avec ses touches d'épices blanches laisse la bouche tout en fraîcheur.

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.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

07

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

Note : Robe acajou, limpide et brillante. Le nez est intense et gourmand, sur des notes de fleurs blanches, puis de fruits mûrs, d'épices suaves voire de torréfaction. Et tout cela avec une belle précision. La bouche est très enrobante, presque explosive et salivaire. L'équilibre est réussi entre les notes épicées, la gourmandise intense du fruit. Un vrai Xmas cake ! La finale d'une belle longueur est nette avec un boisé bien positionné et des notes poivrées.

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 !

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

10

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

Note : Robe d'un acajou prononcé, limpide et brillante. Nez avec une belle concentration d'arômes de fruits secs, de vanilles et d'épices intenses. Cette puissance reste équilibrée grâce à des touches florales et de fruits blancs. La bouche est dense et enveloppante, gourmande avec des arômes de tarte tatin, de verger. Elle se muscle ensuite avec des notes de caramel brun, de café ou de réglisse bâton. Boisé très élégant conférant toute la fraîcheur nécessaire sur la finale avec des touches de poivre noir.

Notre avis : À boire sec en digestif. Déjà un grand Cognac sans chichis perturbateurs. À placer dans son bar entre un XO de chez Clément ou un Intemporel Hors d'âge du Château de Laubade car il faut toujours investir dans les valeurs sûres.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

L'Esprit de famille

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE



LE COGNAC DE BERNADETTE

Élaboration

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Bouteville). Vin distillé sur lie en 1974. Pas de filtration à froid ni de coloration.

Note de dégustation

Belle couleur or légèrement teintée de cuivre. Le montant est remarquable, les premières notes sont florales, puis viennent des notes plus chaudes, épicées. Le bois est bien fondu et l'on ressent les arômes cirés de la patine du temps. En bouche, toujours cette même élégance pleine d'onctuosité, les épices suivent les premières notes de fruits confits, puis vient le rancio, accompagné de fruits secs. La finale est longue sur des notes de fruits confits et légèrement vanillés.

Notre avis

Un Cognac d'esthètes également amateurs de Rieslings Mosellans ou d'un Volnay 1^{er} Cru les Santenots : un fond terrible et quelle élégance ! Une grande classe qui le rend finalement très abordable (pas seulement avec son prix très doux) et ne le confine pas à un rôle de digestif. Un Cognac qui incite à l'art de la conversation. À boire avec sa professeure après une leçon de piano.

Alcool 44,8% (degré ajusté), vol. 50 cl. Avec étui.

LE COGNAC DE JEAN

Élaboration

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Eraville). Assemblage des récoltes 1969 et 1977 distillées par Jean Biais, voisin de la famille Pasquet. Mariage des fûts effectué par Jean-Luc Pasquet. Pas de filtration à froid ni de coloration.

Note de dégustation

Couleur acajou très profond avec des notes ambrées. Brillance et belle limpidité. Nez avec des arômes de torréfaction, de prune d'ente, de fruits confits. Les notes de poivre blanc, de gingembre et d'écorces d'agrumes apportent une belle tonicité. Bouche très dense et enveloppante qui déploie progressivement sa puissance. Les notes de rancio et de bois précieux attendues sont précises et ne nuisent pas à la souplesse. Finale interminablement séduisante qui laisse le palais totalement prêt pour une seconde gorgée.

Notre avis

Avec sa base de 1969, il mériterait d'être collectionné, le mieux sera d'en posséder 2 bouteilles. Ce Cognac demande un long temps de dégustation et suscite la réflexion et le rêve. À boire seul ou avec une personne qui vous comprend d'un regard, pour passer un moment hors des vicissitudes du XXI^e siècle.

Alcool 49,6% (degré ajusté) vol. 50 cl. Avec étui.



Nos Eaux-de-vie de fruits

Chez presque chaque famille française, vous pouvez trouver une bouteille d'eau-de-vie de fruits ouverte que l'on ressort pour des occasions spéciales.

Le temps révolu des bouilleurs de cru

Le temps n'est pas si lointain où les bouilleurs de cru, forts de leur privilège transmissible remontant à Napoléon, sillonnaient notre pays jusque dans ses plus petits hameaux pour distiller tout ce qui était possible de l'être ou presque! Ainsi sont nées d'infinies variétés d'eaux-de-vie locales, plus ou moins réussies, dont de nombreuses à base de fruits fermentés ou macérés. Les alcools de prunes, poires, framboises ou mirabelles, distillées dans les monastères principalement depuis le 14^e siècle, rentrèrent alors dans de nombreux foyers pour des générations.

Aujourd'hui, 60 ans après la suppression de la transmission de ce privilège par héritage, le temps des bouilleurs de cru est révolu. Toutefois, le souvenir de cette époque demeure vivace même auprès des jeunes générations. Chez certains il reste encore une bouteille de l'eau-de-vie faite par le grand-père, conservée avec affection et que l'on ressort précautionneusement pour la partie de cartes qui suit bien des repas de famille. Dans certaines régions, les eaux-de-vie de poire ou de prune font totalement partie de la gastronomie locale, ou ont fait l'objet d'une AOC comme la Mirabelle de Lorraine.

Une sélection artisanale et essentielle

Le monde moderne s'accommode 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. 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.

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. Une offre qui va à l'essentiel en vous proposant une Framboise Sauvage et une Poire Williams, les fruits que plébiscitent majoritairement les amateurs; une Vieille Prune et une Mirabelle d'Alsace représentantes des fortes traditions locales du sud-ouest et du nord-est.

Vieille Eau-de-vie de prune

CHATEAU DE LAUBADE



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.

Note de dégustation

Robe acajou, limpide et brillante. Au nez, parfum chaleureux et boisé aux notes délicates d'amande. Une grande dame des eaux-de-vie de fruits. Bouche, ample, élégante, caractère franc et vif des prunes. Très belle intensité aromatique avec des notes légèrement torréfiées et vanillées apportées par l'élevage en fût de chêne. Une Eau-de-Vie charnue, ronde et généreuse. Finale très longue, suave et élégante.

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 3^e mi-temps des réunions familiales.

*Alcool 42% vol.
Bouteille ronde de 70 cl avec ou sans étui ou en caisse bois;
bouteille renaissance de 70 cl ou 150 cl en caisse bois.*

Eau-de-vie de mirabelle d'Alsace

DISTILLERIE HEPP



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.

Note de dégustation

Robe translucide, brillante avec des reflets cristal. Au nez, douceur et souplesse de ses notes fruitées. Des arômes de mirabelles, de fruit jaune, de peau de pêche auxquels s'ajoute une note d'amande, typique des fruits à noyaux. En bouche, toujours cette même élégance pleine d'onctuosité sur des notes intenses de mirabelles très mûres et composées avec un goût de miel d'une grande finesse. La finale est longue sur une légère note noyautée.

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.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.

Eau-de-vie de poire Williams

DISTILLERIE HEPP



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.

Note de dégustation

Très belle robe cristalline qui nous dévoile les arômes de fruits mûrs caractéristiques de la poire Williams. Nez d'une pureté exubérante, d'une belle densité et d'une élégance intense de par ses arômes caractéristiques de Poire Williams très mûre. Bouche où l'harmonie est radieuse, complexe, délicate, tout en rondeur. On ressent le granulé typique de la Poire Williams très mûre et juteuse à souhait. Une finale impressionnante avec une longueur en bouche persistante.

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 manquer.

Alcool 42% vol. 70 cl avec étui.

Eau-de-vie de framboise sauvage

DISTILLERIE HEPP



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. Elevage d'un an en cuve inox.

Note de dégustation

Robe transparente, limpide qui révèle toute la pureté de cette eau-de-vie. Au nez, le parfum fruité et harmonieux de la framboise sauvage se distingue puis vient la finesse et l'élégance de notes florales volatiles. Une émotion subtile, fidèle à la fragilité de son fruit d'origine. Bouche suave et élégante aux notes gourmandes de fruits rouges sauvages et de fruits mûrs en marmelade. Des arômes de fleurs blanches s'achèvent dans une finale délicate.

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

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.



02

Vins

25 Mars 2019, au Georges V à Paris, présentation des vins Primeurs 2019 des domaines conseillés par Stéphane Derenoncourt. 62 propriétés bordelaises disposées en fonction de leur terroir et non en fonction de leur appellation. Un message : à Bordeaux aussi les terroirs sont primordiaux pour donner une identité à un vin, variés d'une appellation à l'autre mais également au sein d'une même appellation.

Le terroir pour seul guide

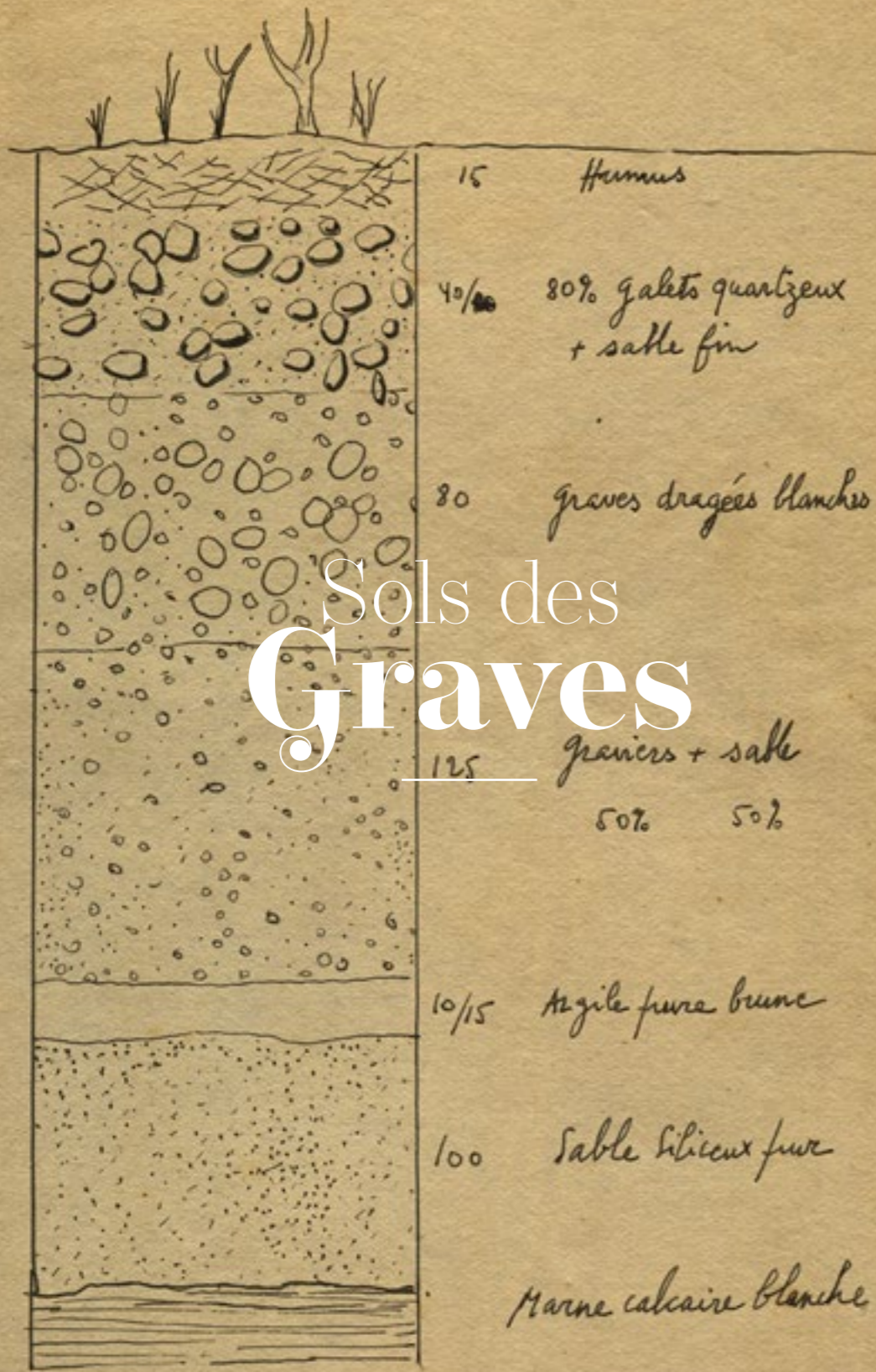
Lors de ses études à l'Agro de Montpellier, Jean-Jacques Lesgourgues se fascine pour l'étude des sols. Plus tard, ses croquis le confirment, le terroir sera le premier critère dans le choix des propriétés qu'il aura l'opportunité d'acheter. Nous avons le plaisir de vous révéler pour la première fois dans ce catalogue quelques-uns de ses croquis. À Laubade, des sols de sables fauves denses, 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, « le plus beau de Madiran » selon ses dires.

Pour une viticulture durable

Déjà pionnier dans les années 80, Jean-Jacques a eu l'obsession de transmettre à ses enfants son engagement précoce pour une viticulture durable. Ces derniers se sont naturellement dirigés vers la certification des domaines, Haute Valeur Environnementale et Terravitis. Les vignobles des familles amies leur ont emboîté les pas : ici un vin sans sulfite ajouté, là un engagement vers une certification ISO 14001.

Notre sélection

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



Sols des Graves

Terroir de Haut Selve

CHATEAU

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.

C'est à quelques kilomètres de Saint-Selve, au cœur des Graves, sur le site du Château Razens dont les vignes furent anéanties par le phylloxéra en 1858, que Jean-Jacques Lesgourgues a concrétisé le mieux son talent d'entrepreneur visionnaire, amoureux des Arts et du Vin. Le résultat ? Spectaculaire, le dernier château du XX^e siècle, achevé de construire en 1996 par l'architecte Sylvain Dubuisson. Surmontant 68 ha de vignobles reconstitués, les sentiments de modernité et d'intemporalité s'illustrent parfaitement dès le portail d'acier, soutenu par des statues de Castor et Pollux, enfants de Zeus et Lédé, qui ouvrent sur l'univers bois et inox des installations techniques.

Un travail de Titan

Château Haut Selve est le fruit d'un travail de Titan, avec Jean-Jacques Lesgourgues en maître d'œuvre. Le vignoble, réputé dès le 17^e siècle sous le seigneur Pierre de Gasq, avait depuis 120 ans laissé la forêt reprendre ses droits. Avec sa formation d'ingénieur agricole, la qualité du terroir était la préoccupation principale de Jean-Jacques Lesgourgues.

Après deux ans de recherche, trois types de sols ont été répertoriés pour trois encépagements différents. En blanc, deux clones de Sémillon et trois de Sauvignon, dont le très rare Sauvignon Gris, ont été retenus. En rouge, trois clones de Merlot et quatre de Cabernet Sauvignon ont été sélectionnés. Les cépages blancs couvrent 11 ha : 60% pour le Sauvignon, 10% pour le Sauvignon Gris et 30% pour le Sémillon. Les 44 ha de rouges se répartissent en 55% de Merlot et 45% de Cabernet Sauvignon.

Des Graves d'excellence

Grâce à un travail exigeant sur les jeunes plants les premières années, alors que certains pieds de vigne

seront destinés à la sélection massale, le vignoble atteint en 2018 une première étape d'excellence avec une certification HVE 3 et Terra Vitis. La densité de plantation est de 5500 pieds/ha, la taille se fait en guyot double, et la surface foliaire éclairée est supérieure à 13 000 m². La nutrition des sols se fait par engrais verts (féverole et avoine), l'entretien des sols par labour et griffage.

Depuis quelques années, Arnaud Lesgourgues a pris le relais en s'entourant d'une équipe jeune et talentueuse menée par Christian Langlade. Le domaine s'est adapté pour que chaque parcelle soit vinifiée et élevée individuellement avec la plus grande précision. Au fil des ans, les blancs gagnent en fraîcheur avec des élevages en barriques uniquement sur le Sémillon, qui complètent les macérations pré-fermentaires et le débourbage à froid. Pour les rouges, tout est fait pour préserver l'éclat du fruit, grâce à un travail peu interventionniste à la vigne. De nouvelles cuves thermorégulées et des nouveaux formats de fûts (demi-muids et foudres) permettent aux équipes, avec les conseils de Stéphane Dere-noncourt, de réaliser ce travail sur-mesure.

Trois cuvées reconnues

Les deux cuvées, blanc et rouge, sont complétées les meilleures années par un splendide Château Haut Selve Réserve. Toutes ont su rapidement se faire remarquer au sein des Graves. Plus important, nos clients cavistes, restaurateurs et particuliers les ont vite adoptées, reconnaissant la qualité, le positionnement mesuré et la distribution maîtrisée de Haut Selve. Le millésime 2018 a marqué l'histoire de Haut Selve, avec deux certifications et de nouveaux moyens techniques. Il confirme la renaissance et l'ascension d'un terroir voué à disparaître sans l'énergie et la passion d'un homme !

LES DERNIERS MILLESIMES

PAR CHRISTIAN LANGLADE

2017

Un hiver relativement doux et un début de printemps humide avaient favorisé une sortie de bourgeons relativement précoces. Le fait marquant du millésime reste le gel des 27 et 29 avril, avec 100% des parcelles de blancs touchées et une perte de 70% de la récolte. Les mois de mai et juin furent magnifiques avec des températures et des conditions de floraison idéales. Ce qui a permis malgré tout d'avoir une récolte et de bien préparer la suivante.

2016

Beau millésime avec un hiver assez rigoureux et un printemps relativement sec. En mai et juin, des températures supérieures à la normale ont permis une bonne floraison et nouaison. Début du mois de juillet humide donnant un peu de coulure, ce qui a permis aux grappes de se développer sans pourriture. Début du mois d'août ensoleillé, sans chaleurs excessives, pour des arômes préservés et une belle maturation. Départ en récolte fin septembre pour les merlots, mi-octobre pour les cabernets, vendanges dans de très bonnes conditions et maturité optimale. Un critère primordial pour la qualité du millésime.

2015

Fait partie des très grands millésimes à Bordeaux avec des vins qui montrent un fruité magnifique soutenu par de belles structures et des tanins linéaires. Les conditions pour faire de grands vins rouges à Bordeaux ont été réunies :

- Floraison et nouaison précoces et rapides sous un climat assez chaud avec peu de précipitations. Idéal pour assurer une bonne fécondation et une maturité homogène ;
- Contrainte hydrique s'établissant progressivement grâce à un mois de juillet chaud et sec, provoquant un ralentissement de la croissance de la vigne avant véraison, puis reprise en août ;
- Maturation complète des différents cépages grâce à une fin d'été suffisamment sèche mais sans chaleurs excessives ;
- Vendanges accompagnées par un beau temps, moyennement chaud et peu arrosé, permettant d'atteindre une maturité optimum.



Château Haut Selve

GRAVES BLANC - AOP GRAVES



Élaboration usuelle

60% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris, 30% Sémillon.
Derniers rendements: 30 à 35 hl/ha.
Macération pré-fermentaire de 12 à 18 heures.
Débourbage à froid à 10°.
Elevage en barriques de 6 mois pour le sémillon, en cuves pour les sauvignons.

Profil de dégustation

Dès l'ouverture, le nez se révèle puissant, mêlant notes de fleurs blanches et de miel, soutenu d'une pointe toastée. Le palais se révèle souvent expressif et complexe, on apprécie toujours en premier sa rondeur avenante, sa générosité, son petit côté pomme au four vanillée et sa longueur finale.

Notre avis

Vin blanc avec une expression affirmée du terroir. Une tension bienvenue sur la jeunesse lui permet d'accompagner des apéritifs chics et des poissons justes cuits naturels. Au fil des mois, sa structure lui permet d'aller chercher des chairs blanches beurrées ou crémeuses. Avec sa superbe étiquette, Haut Selve blanc démontre l'intérêt de ne pas négliger les Graves blancs dans la recherche de jolis blancs secs accessibles.

*Potentiel de garde: 3 à 5 ans.
Existe en 75 cl (carton de 6) et 150 cl.*

Château Haut Selve

GRAVES ROUGE - AOP GRAVES



Élaboration usuelle

Assemblage: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.
Derniers rendements: inférieurs à 45 hl/ha.
Macération sur trois semaines avec remontage biquotidien la première semaine, quotidien ensuite. Fermentation contrôlée à 30°. Vieillesse de 12 mois en fûts (barriques, muids et foudres) dont jusqu'à un tiers de neufs.

Profil de dégustation

Une robe toujours seyante et soutenue, bel éclat. Nez sur des notes de griotte et de divers fruits rouges selon les années. Également des touches d'épices douces, l'ensemble relayé par une bouche souple et douce en entame. En finale, les tannins sont maîtrisés et la fraîcheur dynamise parfaitement le vin.

Notre avis

Haut Selve rouge affirme 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.

*Potentiel de garde: 6 à 10 ans
Existe en 75 cl (caisse bois de 6)*

Château Haut Selve

RESERVE GRAVES ROUGE - GRAND VIN DE GRAVES



Élaboration usuelle

43% Merlot, 57% Cabernet Sauvignon (voire plus).
Derniers rendements: inférieurs à 38 hl/ha.
Sélection parcellaire de 2,5 h sur les 45 de la propriété.
Cuvée élaborée les millésimes d'exception.
Macération pré-fermentaire de 4 jours. Macération totale sur trois à quatre semaines. Fermentation contrôlée entre 26 et 28°. Fermentation malolactique en barriques. Vieillesse de 12 mois en fûts (barriques, muids et foudres) dont jusqu'à un tiers de neufs.

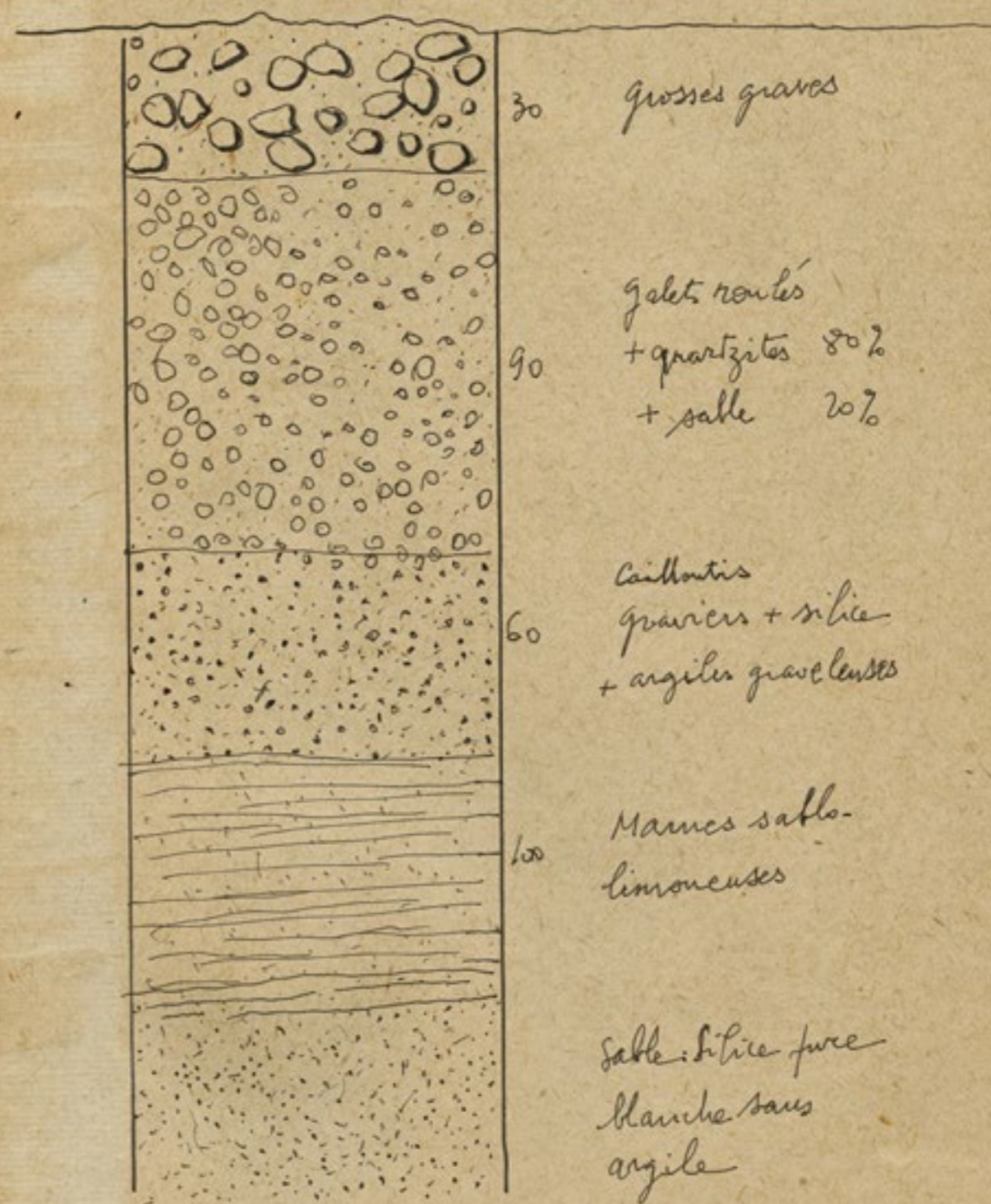
Profil de dégustation

Le vin annonce toujours son caractère par une jolie robe rouge cerise aux reflets tuilés, avant de révéler un bouquet de belle intensité, mêlant un boisé élégant à des arômes de griottes confiturées, souple, charnu en attaque de bouche, le palais affirme une bonne personnalité et un bon équilibre, le tout soutenu par des tanins mûrs.

Notre avis

Très belle bouteille, grosse quille, sacré canon: au choix! Puissante et intense, cette cuvée Réserve séduit avec en plus une texture en bouche réussie, des notes épicées qui lui apportent le peps nécessaire. 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!

Potentiel de garde: 10 à 20 ans
Existe en 75 cl (caisse bois de 6)



Terroir de Haut Selve / parcelle du Grand Bos



CHATEAU

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.

La propriété du Château Le Bonnat est implantée au cœur des Graves, au sud-est de Bordeaux. Ce vignoble a, dès la fin du 12^e siècle, profité de l'extension vers la banlieue prévôtale et le langonnais du cadre initialement étroit des vins de Bordeaux. Un vignoble qui a su résister au développement urbain de la capitale aquitaine et conserver sa dimension humaine et vigneronne; chose pas si courante dans la région.

Longtemps géré par le Château de Fieuzal, ce domaine est exploité depuis 19970 par la famille Lesgourgues. La propriété est constituée de 25 hectares d'un terroir de référence. Le vignoble prend place dans la partie la plus septentrionale des Graves, dans le secteur réputé de Saint-Selve, non loin des terres de Montesquieu à La Brède.

Plantées sur des graves argileuses sur socle calcaire, les vignes présentent un âge moyen de 30 à 40 ans. Elles sont donc propices, naturellement et par les méthodes viticoles employées, à une production à faibles rendements garantissant ainsi une belle concentration et de grands équilibres.

Pour les vins rouges, 12 hectares de Merlot et 6 hectares de Cabernet Sauvignon sont aujourd'hui complétés par une parcelle de 2ha de Cabernet Franc qu'Arnaud Lesgourgues a souhaité planter il

y a 5 ans sur une parcelle particulièrement adaptée. L'âge moyen des vignes est de 25 ans et Arnaud donne des consignes de taille et d'ébourgeonnage pour qui limitent les rendements à 40 hl/ha. Les macérations durent environ deux semaines. Les remontages sont quotidiens puis biquotidiens. Les élevages se font en fûts pendant un minimum d'un an avec une utilisation de fûts neufs de 25% environ.

Les blancs, d'une production confidentielle, sont issus des cépages Sémillon (2 ha) et Sauvignon blanc (1 ha). L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Les jus sont protégés par Carboglace à l'écoulage, une macération pelliculaire pré-fermentaire est effectuée. Un élevage de 6 mois est effectué en barrique.

Tous les raisins bénéficient de la qualité du cuvier et des chais de son voisin Château Haut Selve, ainsi que de l'attention portée par l'équipe veillant à ce magnifique cru.

Les vins de Château Le Bonnat sont exclusivement destinés à la restauration, l'hôtellerie et les cavistes indépendants depuis bientôt 20 ans. Précis et harmonieux, ayant su rester très accessibles là où les prix se sont envolés dans certains secteurs, ils ont été découverts et adoptés par de nombreux clients chez qui ils constituent une valeur très sûre.

Château Le Bonnat

GRAVES BLANC - AOP GRAVES



Élaboration usuelle

60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc.
Âge moyen des vignes : 15 ans.
Élevage en barriques pendant 6 mois.

Profil de dégustation

Robe claire avec des reflets verts selon les années. Nez généralement expressif et complexe avec des notes de fruits à chair blanche ou exotique, et de fleurs blanches. Bouche assez fraîche relayée par un joli gras. Ensemble toujours épanouissant.

Notre avis

Vin blanc très polyvalent avec sa fraîcheur initiale et son gras qui peut aller chercher des accords savoureux sur des volailles crémeuses par exemple. Une excellente affaire par rapport à d'autres régions viticoles.

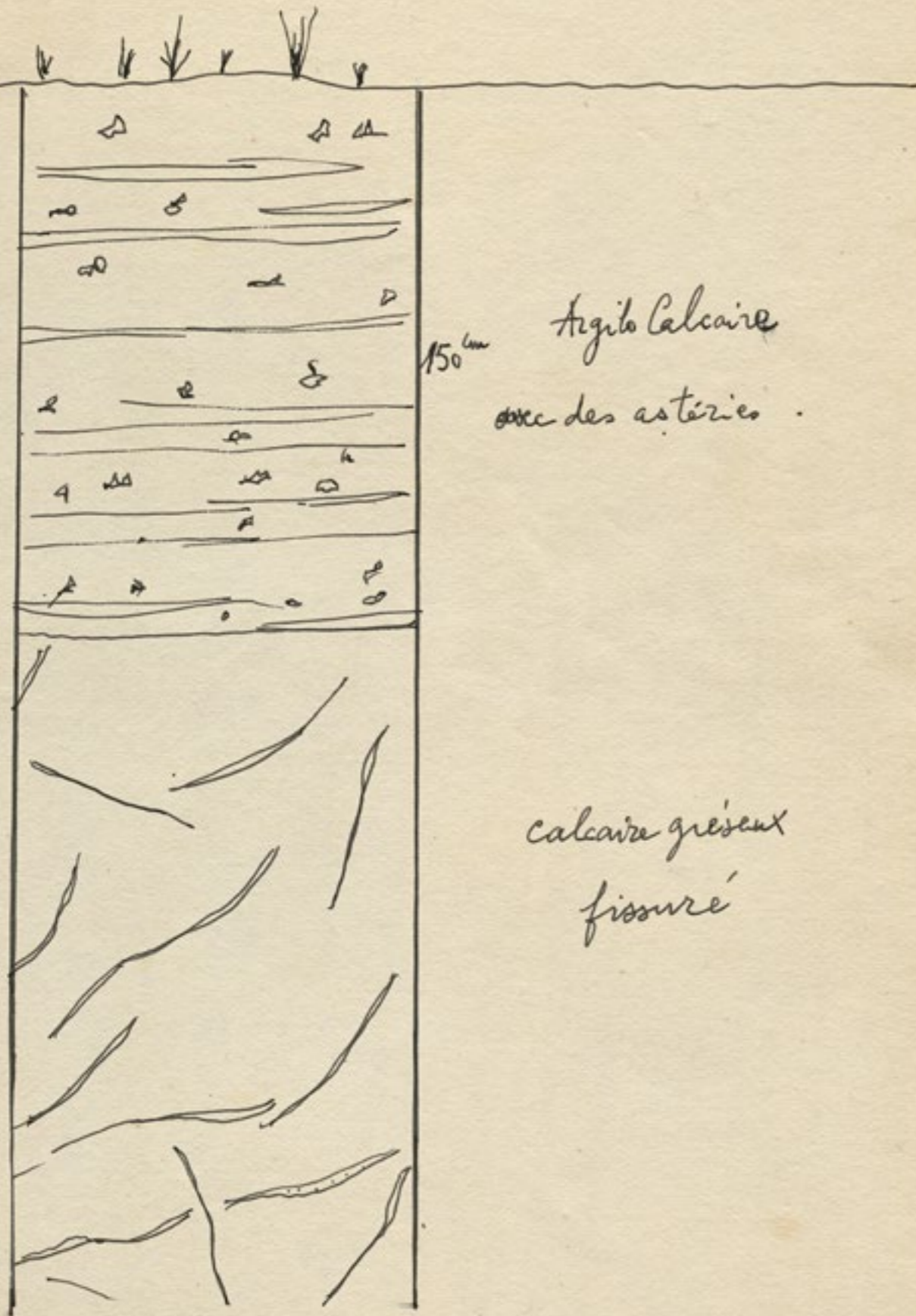
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Existe en 75 cl (carton de 6)

Chemin
du BONNAT

Château Le Bonnat

GRAVES ROUGE - AOP GRAVES



Terroir de Bonnat / parcelle de Carros



Élaboration usuelle

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

Profil de dégustation

Robe rubis avec un nez séduisant sur les fruits rouges.
Souvent des notes de chocolat, moka et vanille. Un boisé
toujours fondu avec une bouche. Recherche d'équilibre
dans la structure avec des tannins soyeux.

Notre avis

Un Graves qui démontre une belle maîtrise dans la
vinification. Bouteille qui accompagnera la plupart des
viandes en rôti. Un joli vin pour redécouvrir cette appel-
lation authentique. Encore une bonne affaire.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

Existe en 75 cl (carton de 6)



Sols Argilo- calcaires

calcaire gréseux
fissuré

CHATEAU

LOUMELAT

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

Classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, Blaye est un lieu hors du temps où se mêlent Art et Histoire. Sa citadelle royale domine depuis des siècles la prestigieuse région viticole qui l'entoure. Ce sont les Grecs puis les Romains qui se sont installés les premiers dans cette région. Ils y ont découvert un environnement particulièrement propice à la culture de la vigne et c'est pourquoi le commerce du vin y a été développé si tôt. En fait, la vigne a été plantée dans la région de Blaye bien avant qu'elle ne le soit dans le Médoc.

C'est sûrement le vignoble le plus authentique de la région de Bordeaux. Derrière chaque grille de château se trouve un vigneron, un Homme, une famille. Aujourd'hui, l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux permet aux amateurs de vin de porter un regard neuf sur les vins de Bordeaux avec une approche jeune, moderne et dynamique.

Un terroir exceptionnel

Surplombant l'estuaire de la Gironde, le Château Loumelat est idéalement situé. Cultivées à flanc de coteaux, ses vignes profitent d'une exposition privilégiée qui permet de créer des vins d'une finesse rare. Situé à 10km au nord-est de la cité historique de Blaye, les sols du domaine sont principalement argilo-sableux sur argiles calcaires. Ces derniers sont composés de différentes couches sédimentaires laissées là par l'océan il y a des millions d'années. Les 240 jours annuels d'ensoleillement et les nombreux mouvements géologiques du passé octroient à ce terroir son caractère unique.

Le vignoble s'étend sur 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. Y sont cultivés le Merlot, le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Sauvignon.

Une histoire, deux familles

La propriété est acquise en 1778 par la famille Mariochaud, peu de temps après le couronnement de Louis XVI. Depuis, c'est cinq générations de cette même famille qui se sont succédées et qui continuent aujourd'hui leur quête de l'excellence en essayant de faire du Château Loumelat une référence de son appellation.

La collaboration entre la famille Mariochaud et la famille Lesgourgues a débuté il y a 8 ans. Christian Mariochaud et son fils Yohan cultivent toujours les vignes du Domaine, mais depuis 2011, sous le contrôle de la famille Lesgourgues, avec un cahier des charges très strict, mutualisant ainsi l'expérience acquise sur ses prestigieuses propriétés.

Les vignes sont situées au cœur du Blayais, à Générac, et sont menées en lutte raisonnée avec enherbement des vignes et effeuillage manuel. L'âge moyen des vignes est de 32 ans, les rendements sont limités à 40-45 hl/ha avec une surface foliaire de 1,2 mètres. Les macérations durent entre deux à trois semaines, les fermentations se font en cuves thermorégulées à 28°, et les élevages durent jusqu'à 18 mois.

Outre leur expertise pointue, Arnaud et Denis Lesgourgues définissent la politique commerciale du vignoble grâce à leurs réseaux de distribution référents en France et à l'export. Loumelat, ce sont donc un Bordeaux rouge, un Bordeaux blanc et un pétulant Blaye Côtes de Bordeaux.

LES DERNIERS MILLESIMES

PAR ARNAUD LESGOURGUES

2016

Un hiver doux et pluvieux suivi d'un printemps mo-rose provoque un retard de végétation. Début de la floraison fin mai, liée à une fenêtre de temps chaud et sec entre le 3 et le 11 juin. Un mois de juillet chaud et sec, provoquant parfois des stress hydriques et des arrêts de croissance en début de véraison.

Une maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'août et de septembre assez secs, mais sans chaleurs excessives. Quelques pluies début septembre, suivies d'une période plus sèche sans chaleur excessive ont permis une bonne maturation. Octobre, tout aussi ensoleillé mais plus frais, a permis d'optimiser la maturité des cabernets.

2015

Le millésime 2015 a réuni toutes les conditions qui concourent à une grande année de vins rouges.

Un hiver pluvieux les deux premiers mois, plus froid entre janvier et février, suivi d'un printemps sec et chaud pour une floraison quasi parfaite. Les conditions du mois de mai ont permis un développement sans ralentissement des rameaux. Mois de juin chaud, idéal pour une floraison et une nouaison précoces, rapides et homogènes : premières conditions d'un bon millésime. Début d'été chaud et sec, entre nouaison et véraison, suivi d'un mois d'août salvateur pour lancer la maturation (sécheresse entre juin et juillet).

Une maturation complète des différents cépages grâce à des mois d'août et de septembre assez secs, mais sans chaleurs excessives. Vendanges réalisées dans de bonnes conditions, entre le 15 août et le 16 septembre.



Loumelat

BORDEAUX BLANC - AOP BORDEAUX BLANC



Élaboration usuelle

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

Profil de dégustation

Robe jaune très pâle avec des reflets verts, très limpide. Nez très aromatique : agrumes et fleurs blanches. Bouche toujours très équilibrée entre vivacité, gras et minéralité. Belle fraîcheur et persistance aromatique.

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.

*Potentiel de garde : 2 ans
Existe en 75 cl (carton de 6)*

Château Loumelat

BORDEAUX ROUGE - AOP BORDEAUX



Élaboration usuelle

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

Profil de dégustation

Belle couleur soutenue à la robe rubis. Nez profond de fruits rouges bien mûrs avec des notes vanillées. Attaque souple. Bouche souvent veloutée et complète avec une finale longue sur des tannins présents mais bien arrondis.

Notre avis

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

*Potentiel de garde : 4 à 6 ans
Existe en 37.5 cl (carton de 12), 75 cl (carton de 6) et 150 cl*

Château Loumelat

cuvée J.J. Lesgourgues

AOP BLAYE CÔTES DE BORDEAUX



Élaboration usuelle

78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon.
Sélection parcellaire de 15 hectares de production.
Âge moyen des vignes : 32 ans.
Élevage en barriques de 10 mois dont un tiers de neuves.

Profil de dégustation

Couleur profonde à la robe grenat. Nez intense de fruit avec une dominance de cassis et de mûre. Notes de grillés savoureuses. Attaque nette et franche, bel équilibre entre rondeur et structure des tannins. Bouche toujours complexe et finale longue.

Notre avis

À déguster avec des viandes (porcs ou volaille rôtie) ou des fromages parfumés. Coup de cœur de nos clients depuis des années, cette cuvée est souvent pétulante avec infiniment de fond. Très bel habillage en plus !

Potentiel de garde : 5 ans

Existe en 37,5 cl (carton de 12), 75 cl (carton de 6) et 150 cl





CHATEAU

CARTEAU

Propriété d'une famille historique de Saint-Émilion, Château Carteau s'est imposé comme une des valeurs sûres parmi les crus non classés.

La famille Bertrand, propriétaire de Château Carteau sur l'appellation Saint-Émilion Grand Cru, est installée sur cette commune depuis 1850 et c'est sur une parcelle du lieu-dit Le Cros que tout a commencé. Le charismatique Jacques Bertrand, qui présida de nombreuses et importantes instances professionnelles, vit dans ce domaine familial. Rejoint en 1995 par ses trois enfants, Anne-Marie, Bruno et Catherine, ils ont œuvré au développement de leurs propriétés, investissant dans des parcelles de terroir prestigieuses venant agrandir le vignoble de Château Carteau. Conjointement, les bâtiments d'exploitation se modernisent afin de toujours mieux recevoir les futures récoltes à vinifier.

Situés sur le coteau sud de Saint-Émilion, sur la célèbre Côtes Daugay, les 16 hectares de la propriété sont plantés en Merlot (70%), Cabernet Franc (25%) et Cabernet Sauvignon (5%). Sur le sol à dominante argilo-calcaire et sablo-graveleux, l'âge moyen des vignes est de 30 ans, donnant des rendements moyens de 45 hl/ha.

La vigne est conduite en lutte raisonnée certifiée HVE3 et travaillée selon des méthodes traditionnelles : labours d'hivers et enherbement l'été. Les vendanges sont manuelles, le transport se fait en baste pour éviter le tassement des grappes. Après le passage à la table de tri, les vinifications parcellaires commencent en cuve inox ou ciment thermo-régulées. Les élevages se font pour moitié en fûts neufs, pour moitié en fûts d'un vin sur une durée de 15 mois généralement, avec des soutirages tous les six mois.

Château Carteau s'est imposé auprès de la presse et des amateurs comme une des valeurs sûres parmi les crus non classés. La famille Bertrand, par son sens de la convivialité, accueille depuis de nombreuses années un grand nombre de personnalités du monde du cinéma, du sport ou du spectacle, contribuant encore plus à la notoriété de ses vins.

LES DERNIERS MILLESIMES

PAR ANNE-MARIE
BERTRAND

2016

Après un hiver très pluvieux, un printemps frais et très humide. De janvier à juin, il est tombé les trois quarts de la pluviométrie annuelle rechargeant confortablement les nappes phréatiques. Fin mai, la floraison débute, tardive et étalée. La véraison a débuté vers le 25 juillet pour une mi-véraison autour du 12 août.

Le mois de septembre a été chaud et les pluies du 13 et 14 septembre (30 mm) ont débloqué la maturation des raisins. De fait, le rapport sucres/acides s'est équilibré. Et la maturité a évolué tout en douceur. Les vendanges se sont déroulées à partir 29 septembre jusqu'au 17 octobre. Raisins ramassés très sains et mûrs grâce aux beaux mois de septembre et d'octobre. Fort tri.

2015

Un hiver sans caractère exceptionnel avec un débourrement semi tardif. Ce léger retard va rapidement s'annuler grâce aux très belles conditions du mois d'avril. Apparition des premières fleurs fin mai et mi floraison notée au 5 juin. Un climat idéal pour satisfaire deux conditions essentielles d'un grand millésime.

Un début d'été sec et chaud entre la nouaison et la véraison avec une situation hydrique faible. Les premières baies colorées apparurent dernière décade de juillet. Le 7 août, les premières pluies permirent de relancer la véraison de façon quasi immédiate pour aboutir à une véraison totale autour du 15 août. La maturation s'enclenchât rapidement. L'ensoleillement et les températures fraîches de la nuit permirent l'accumulation des composés phénoliques ainsi que la préservation des arômes et de l'acidité. Septembre et octobre frais, ensoleillés et sans pluie autorisèrent des vendanges sereines du 17 septembre au 2 octobre.



Château Carteau

côtes Daugay

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU



Élaboration usuelle

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.
Âge moyen des vignes : 30 ans. Rendement : 45 hl/ha.
Élevage sur 15 mois : 50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin.

Profil de dégustation

Robe intense et généralement profonde. Nez de cerise noire et de réglisse. Bouche concentrée et puissante sur des tanins amples et torréfiés. Finale toujours longue et complexe sur des notes épicées.

Notre avis

À carafier. 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.

Potentiel de garde : 8 à 12 ans

Existe en 75 cl (carton de 6)





CHATEAU

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.*

Le Château Lanbersac est la première acquisition de la famille Lannoye en 2001. C'est une propriété de 22 hectares située au sud du plateau calcaire à Astéries de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion.

Cette appellation fait partie des quatre satellites de Saint-Emilion et se distingue d'abord par sa petite superficie avec à peine 750 hectares. Mais aussi par un encépagement très majoritaire en Merlot (80%), le Cabernet Franc (15%) et le Cabernet Sauvignon (5%) ne servant que de compléments. Le Malbec et la Carménère sont quant à eux très anecdotiques.

Château Lanbersac possède une maison de type longère, traditionnelle dans le Bordelais. Les vignes de la propriété ne sont pas d'un seul tenant, elles sont réparties sur trois secteurs géologiques de l'appellation : sol argilo-calcaire, sol argilo-silicieux et sol limono-calcaire. Cette diversité de terroir alliée à des vinifications parcellaires permettant d'avoir une palette de typicités lors des assemblages : c'est ce potentiel qualitatif qui a séduit la famille Lannoye.

Un vaste programme de restructuration a été lancé, dans les vignes pour commencer. Prenant exemple sur certaines parcelles historiques de la propriété, comme celles situées au lieu-dit Bel Air, qui possèdent un terroir d'exception, des échanges, cessions et acquisitions sont menées avec brio par Céline Lannoye, pour améliorer la qualité du patrimoine foncier et végétal de Château Lanbersac.

Un vignoble qu'elle conduit par des méthodes culturelles basées sur le respect de la nature des sols. En outre, les densités de plantations ont été augmentées lors des nouvelles plantations, afin d'atteindre une régularité dans la maturité des raisins quel que soit le millésime. Du Malbec a été également replanté, en choisissant des clones peu productifs et les terroirs les plus adéquats. Avec un âge moyen des vignes de 35 et 55 ans (Cuvée Vieilles Vignes), les rendements oscillent entre 36 et 45 hl/ha.

Un chai composé de cuves en béton et en inox, bénéficiant d'équipements de vinification précis, a été bâti sur la propriété. Il permet à la jeune femme d'exprimer sa volonté de recherche de qualité et de précision. Ainsi, chaque parcelle est vinifiée séparément. Après les fermentations alcooliques, une macération post-fermentaire à 28° est effectuée sur environ 15 jours. Selon les cuvées, les élevages se font en cuves ou en fûts, dépassant rarement 18 mois.

Passionnante, Céline reste empirique et n'est pas prête dans la conduite de ses vignes à certains choix à la mode mais ayant peu de sens, spécifiquement dans son vignoble. La certification AB n'est ainsi pas à l'ordre du jour. À l'inverse, elle a eu l'audace de sortir en complément de ses deux cuvées classiques, un nouveau vin, dénommé « Cœur de Vigne », sans sulfites ajoutés. Une audace toute relative tant la maîtrise technique de la vigneronne est d'une simplicité convaincante !

LES DERNIERS MILLESIMES

PAR CELINE LANNOYE

2017

L'hiver 2016-2017 fût froid et sec au mois de janvier, puis doux et pluvieux en février et mars d'où un débourrement précoce. Avril marqué par des gelées historiques qui anéantirent tout espoir d'une récolte quantitativement normale mais pas celle d'obtenir un millésime qualitatif.

Reprise végétative longue et incertaine à se manifester puis floraison précoce et rapide. L'été chaud a favorisé la croissance des vignes qui avait, à ce moment-là, un développement hétérogène. Le seuil de la contrainte hydrique des deux millésimes précédents ne fût pas atteint, cependant les sols drainants ont compensé et régulé le phénomène, permettant ainsi à la récolte d'arriver à une maturité presque optimum, avant de gros épisodes de pluie. Etant donné l'objectif de produire uniquement des vins sans sulfites ajoutés cette année-là, la récolte avant les grosses pluies a permis une vendange particulièrement saine.

2015

L'hiver 2014-2015 a été pluvieux au début des deux premiers mois puis froid, avec 14 jours de gel en février. Floraisons et nouaisons précoces et rapides. Le climat sec et chaud a favorisé la fécondation pour aboutir à une maturité très homogène.

Eté excessivement chaud (le plus chaud depuis un siècle environ) qui a favorisé l'arrêt de la croissance en fin de véraison et le ralentissement phénologique. Les pluies d'août ont relancé le bon fonctionnement des vignes, permettant d'assurer la seconde partie de véraison qui fût rapide et toujours homogène.

Vendanges avec de faibles pluies sans grosses chaleurs, permettant l'obtention d'une maturité optimum, un millésime solaire proche en typologie du millésime 2010.



Château Lanbersac

AOP PUISSEGUIN SAINT-EMILION



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 18 mois.

Profil de dégustation

Belle robe grenat aux reflets cerise Bigarreau. Nez gourmand aux arômes de cerise Napoléon, accompagnés par des notes de caramel. En bouche, toujours une jolie acidité rehaussée par un boisé agréable sur tanins mûrs et fondus, le tout avec une finale où l'on retrouve les notes de fruits rouges.

Notre avis

À boire avec une côte de bœuf, 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.

*Potentiel de garde : 3 à 5 ans
Existe en 75 cl (carton de 6)*

Château Lanbersac

cuvée Vieille Vignes

AOP PUISSEGUIN SAINT-EMILION



Élaboration usuelle

100% Merlot.
Âge moyen des vignes : 55 ans. Rendement : 36 hl/ha.
Élevage en fûts pendant 12 mois.

Profil de dégustation

Robe généralement rouge aux reflets denses et profonds de fraise écrasée. Nez puissant, complexe, ou se mêlent un boisé racé et des notes de mûres et de myrtilles. En bouche, belle amplitude, race et longueur des plus intéressantes. Tanins enrobés, boisé parfaitement intégré. Finale longue et fraîche.

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.

*Potentiel de garde : 5 à 8 ans
Existe en 75 cl (carton de 6)*

Château Lanbersac

Cœur de Vigne

VIN SANS SULFITES AJOUTES



Élaboration usuelle

100% Merlot.

Âge moyen des vignes: 15 ans. Rendement: 36 hl/ha.

Élevage en cuve pendant 12 mois.

Mise en bouteille spécifique aux vins sans sulfites avec une machine permettant de contrôler et de maîtriser l'oxygène dissous en bouteille au moment de la mise.

Profil de dégustation

Robe violette profonde, libère d'intenses arômes de cassis, mûre et groseille. La bouche est généreuse, suave et concentrée avec une très belle intensité de fruit.

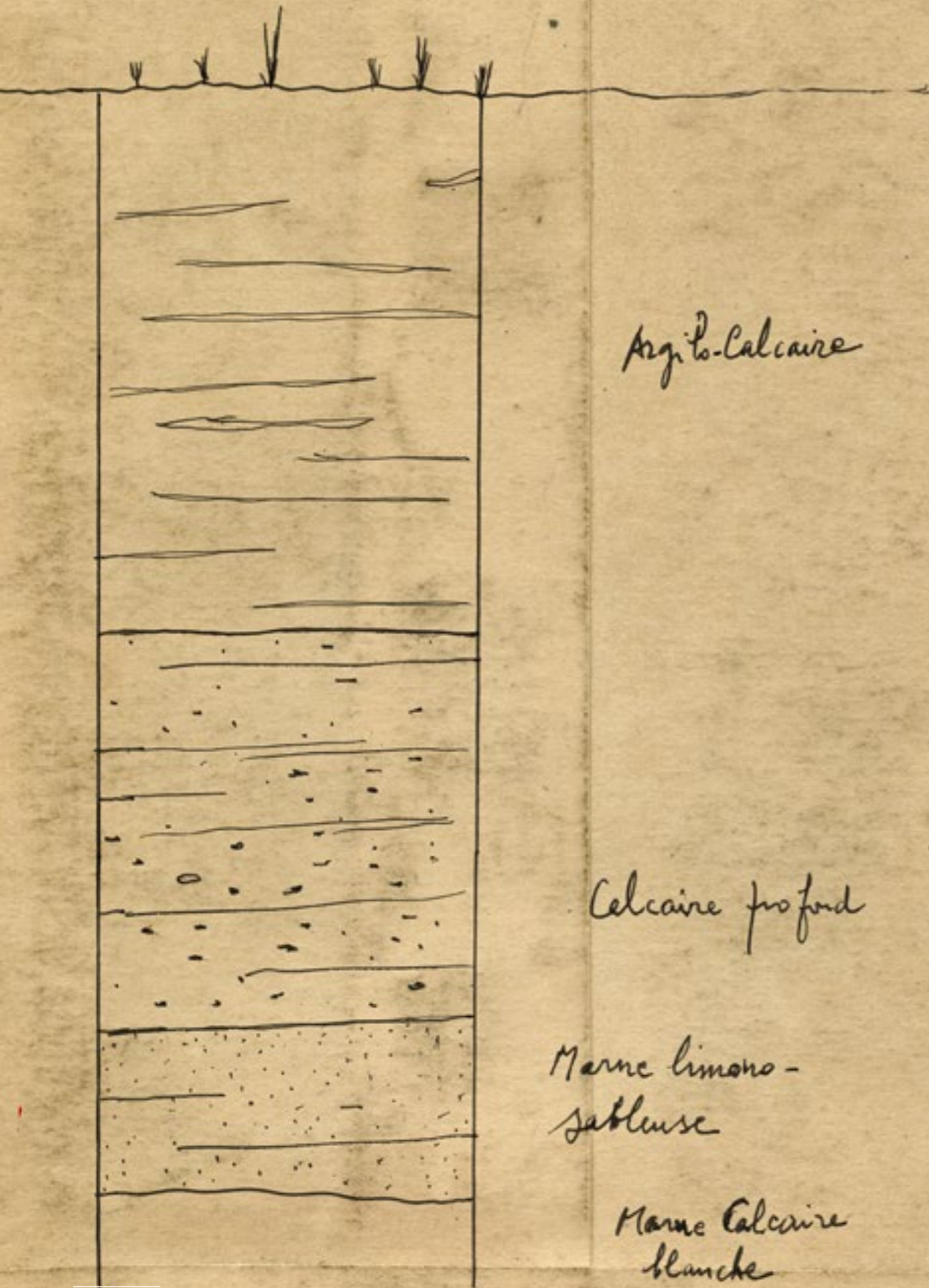
Notre avis

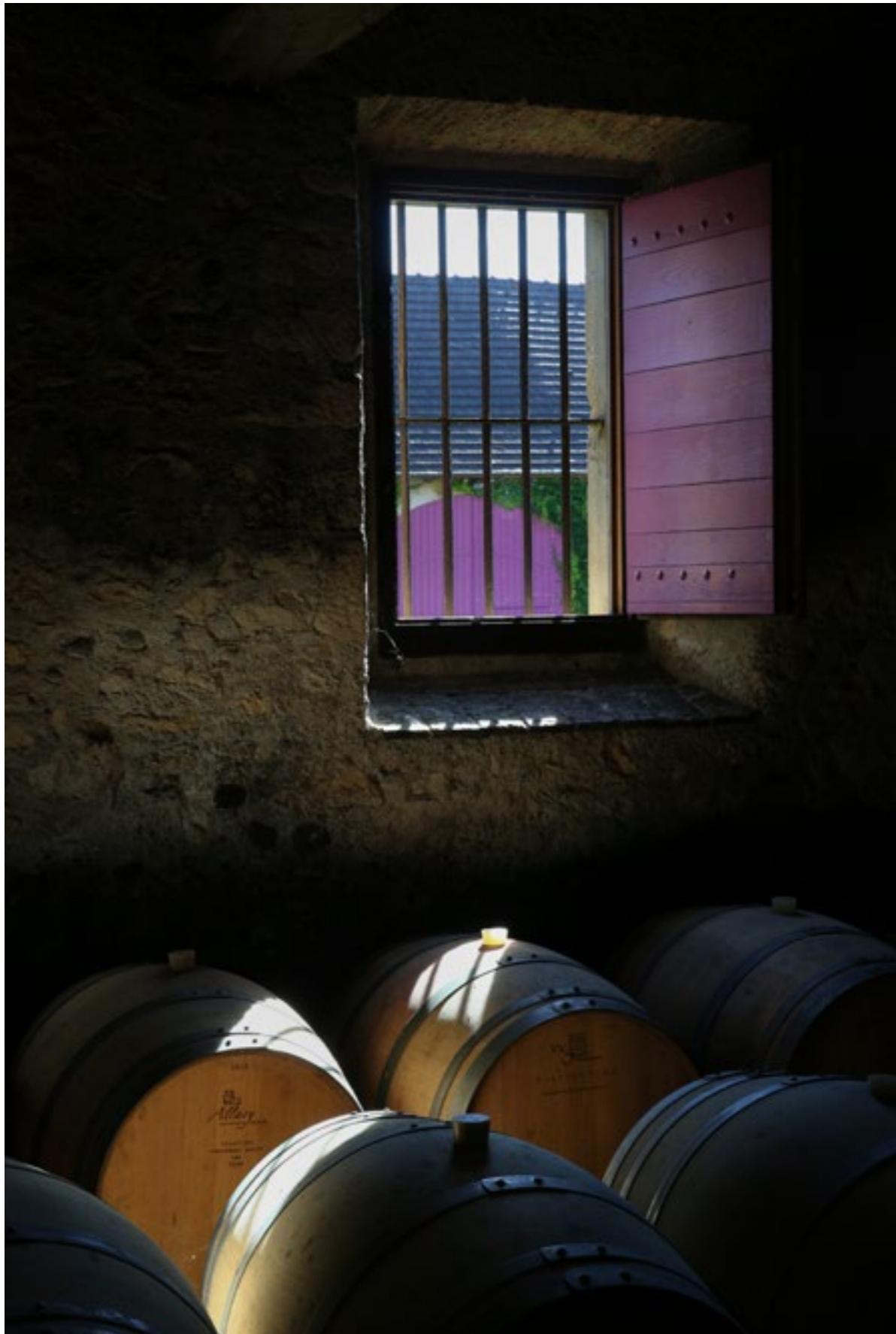
En apéritif, sur des grillades ou des plats. Cette cuvée est une bombe de plaisir. Une belle surprise qui mériterait un format plus généreux...

Habillage très réussi également.

Potentiel de garde: 2 à 4 ans

Existe en 75 cl (carton de 6)





CHATEAU PEYROS

Acquise par la Famille Lesgourgues en 1999, Château Peyros est une propriété d'une beauté authentique et dotée d'un terroir unique. Ses vins ne cessent de progresser.

Le vignoble de Madiran est situé dans le Haut Béarn, plus exactement au cœur de la région du Vic Bilh signifiant « Vieux Pays » en ancien français. Façonné par les moraines pyrénéennes, le Madiran est un enchaînement de vallées orientées du Sud vers le Nord. Ses multiples coteaux sont exposés vers l'Est ou l'Ouest.

Cette appellation de 1300 hectares environ est éclatée sur trois départements et pas moins de 37 communes : quel puzzle ! Le cépage dominant est le Tannat qui doit représenter entre 40% 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). Ces règles illustrent assez bien à quel point l'appellation est rigoureuse ; l'obligation de commercialiser les vins après au moins 12 mois de cave en étant un autre exemple.

La particularité de Château Peyros est dictée par son terroir atypique et le microclimat dont il bénéficie. Il s'étend sur 20 hectares avec un âge moyen des vignes de 40 à 50 ans et un encépagement 70% Tannat et 30% Cabernet Franc. Depuis 2013, un plan de replantation a été lancé pour remplacer les plus vieux pieds de vignes. Culture raisonnée oblige, une plante appelée la féverole et qui agit comme un engrais vert est cultivée entre les rangs. Concernant les produits de traitement, leur utilisation a été réduite de plus de 40% depuis qu'Arnaud Lesgourgues est à la tête du Domaine, assisté par Corinne Lanyou. La certification Terravitis obtenue en 2018 concrétise le travail de fond effectué depuis 20 ans.

Lors de la vendange, qui peut donner un rendement de 40 hl/ha, après le travail de tri et l'éraflage, chaque parcelle et chaque cépage sont travaillés de manière séparée dans le cuvier réalisé par Emile Peyraud, pape de la viticulture bordelaise. Arnaud a souhaité équiper le domaine de cuves en inox de plus petite taille afin de rendre ce travail de vinification séparée encore plus précis. Les macérations se font sur 3 à 4 semaines puis le microbullage vient arrondir les tannins. Les fermentations malolactiques se font sans levures exogènes et parfois en fûts.

Le parc de 300 fûts est renouvelé à hauteur d'environ un tiers par an. Peyros travaille avec cinq tonneliers différents dont deux majeurs pour le style Château Peyros : Allary en Charente qui nous apporte la finesse et, pour le côté toasté, Gillet en Bourgogne, un tonnelier découvert par Corinne. Les vins passent 6 à 18 mois sous bois, selon leur profil et leur potentiel, 12 mois minimum pour le Tannat. Cette étape est entièrement pilotée à la dégustation.

La gamme se décline autour de quatre cuvées : Magenta, Tradition, Vieilles Vignes et Greenwich. Une cinquième cuvée pleine de promesses sera lancée dès septembre 2019. Les vins de Peyros font partie des plus appréciés de l'appellation et sont régulièrement distingués dans les guides et magazines (Guide Hachette, Wine Spectator, Wine Enthusiast, Decanter) et lors des concours internationaux (Concours Général Agricole de Paris, International Wine Challenge, IWSR Londres, etc.)

LE MILLÉSIME 2015

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.

2015

Pour le millésime 2015, actuellement commercialisé, Corinne se souvient d'un printemps frais et pas trop humide, la fleur s'étant faite dans de bonnes conditions. Juin/juillet et août ont alterné entre de chaudes journées, d'autres plus fraîches voire arrosées.

Sur cette période les précipitations ont été en juillet de 92 mm, en août de 97 mm et en septembre de 6 mm. Il n'y a pas eu de blocage hydrique et pas de pression importante des maladies.

Le mois de septembre plus frais a retardé la maturité optimale et déclenché quelques départs de botrytis. Une belle fin de septembre et un très beau mois d'octobre ont permis une fin de maturité optimale et une récolte dans de très bonnes conditions. Cette récolte a eu lieu sur une période assez normale à la mi-octobre.

2015 est un millésime frais, avec de belles acidités qui ne sont pas agressives qui donne une très belle buvabilité au Tannat. Les tannins sont fondus et mêmes veloutés sur les cuvées Vieilles Vignes et Greenwich. La structure aromatique du 2015 est assez classique, alternant sur fruits frais et fruits mûrs dans un bel équilibre. Les attaques sont gourmandes avec un joli volume. De belles longueurs en bouches rendent ce millésime encore plus polyvalent.



Château Peyros

Magenta

AOP MADIRAN



Élaboration usuelle

50% Tannat, 50% Cabernet Franc.
Cuvaison de 8 à 9 jours. Élevage de 12 à 18 mois en cuve.

Profil de dégustation

Couleur généralement cerise avec des reflets rubis. Nez aux arômes de fruits frais, de cassis voire de prune. Bouche souple et veloutée, avec des notes de fruits rouges et de poivre vert.

Notre avis

Un vin coquin sur des planches charcutières. Super autour d'un barbecue.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Existe en 75 cl (carton de 6)

*15/20 en 2009 au guide Bettane & Desseauve
87/100 en 2008 et 85/100 en 2009 au Wine Spectator*

Château Peyros

Tradition

AOP MADIRAN



Élaboration usuelle

60% Tannat, 40% Cabernet Franc.
Cuvaison de 20 jours.
Élevage de 12 mois dont 50% de fûts neufs.

Profil de dégustation

Robe généralement sombre, intense, brillante et soutenue. Nez avec dominante de fruits noirs, de prunes et d'épices douces caractéristiques du Tannat. Bouche avec des tannins suaves. Cuvée toujours équilibrée entre le fruité et le boisé. Persistance aromatique élégante.

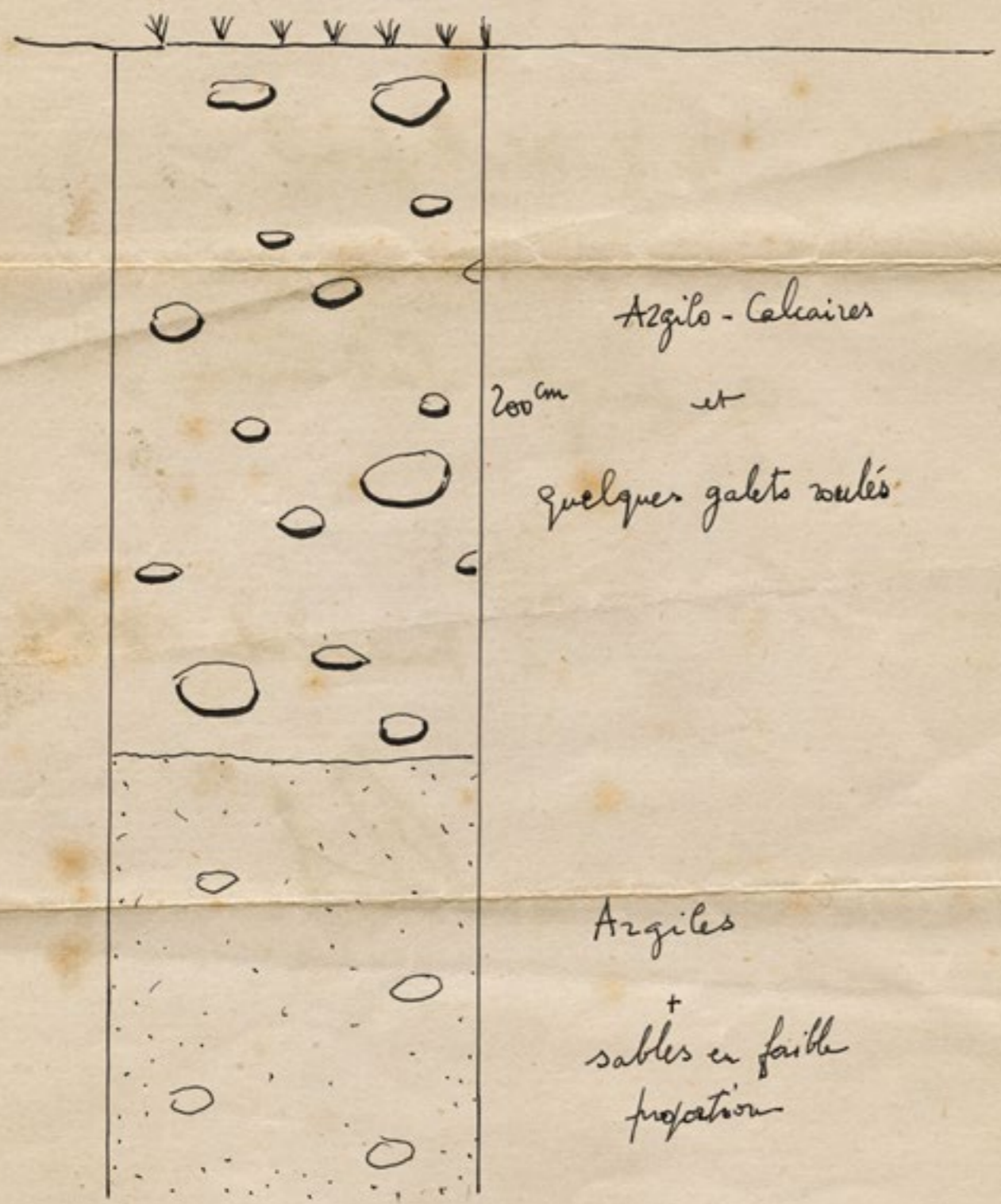
Notre avis

À carafier. Parfait sur les viandes rôties (agneau ou bœuf) ou des tartares un peu relevés. Une cuvée qui permet de découvrir en gourmandise le Madiran.

Potentiel de garde : 2 à 5 ans

Existe en 37,5 cl (carton de 12), 75 cl (carton de 6), et 150cl

*90/100 en 2019 au Wine Enthusiast
Médaille d'Or en 2018 au China Wine & Spirits Awards
Best Value et en 2016 au Challenge International du Vin Bourg
Étoile 2016 au guide Hachette des Vins
90/100 et Best Buy en 2017 au Wine Enthusiast*



Château Peyros

Vieilles Vignes

AOP MADIRAN



Élaboration usuelle

80% Tannat, 20% Cabernet Franc.
Cuvaison de 20 jours.
Élevage de 12 mois dont 40% de fûts neufs.

Profil de dégustation

Robe généralement sombre et intense, avec une belle limpidité. Nez souvent mentholé et à peine poivré. Également des notes de fruits noirs. Bouche puissante avec du volume et du gras. On y trouve des arômes intenses de fruits confits. Bouche longue avec des tannins veloutés.

Notre avis

À carafer. Accompagne des viandes en sauces, idéalement longuement mijotées. Peut être bu jeune dans les millésimes avec de la fraîcheur. Cuvée très intéressante par son potentiel de garde par rapport à des appellations bien plus huppées.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans
Existe en 37,5 cl (carton de 12), 75 cl (carton de 6) et 150 cl.

93/100 'Editor's Choice' en 2017-2018 & 2019 au Wine Enthusiast
Deux étoiles en 2015 & 2018 au Guide Hachette des Vins
'Grande Réussite' en 2016 à la Revue des Vins de France
Médaille d'Argent en 2016 au Decanter World Wine Awards

Château Peyros Greenwich 43N

AOP MADIRAN



Élaboration usuelle

100% Tannat.
Sélection parcelaire : 2.6 hectares exposés sud sous le Méridien de Greenwich.
Cuvaision de 25 jours.
Fermentation malolactique en barrique.
Élevage de 18 mois en fûts neufs.

Profil de dégustation

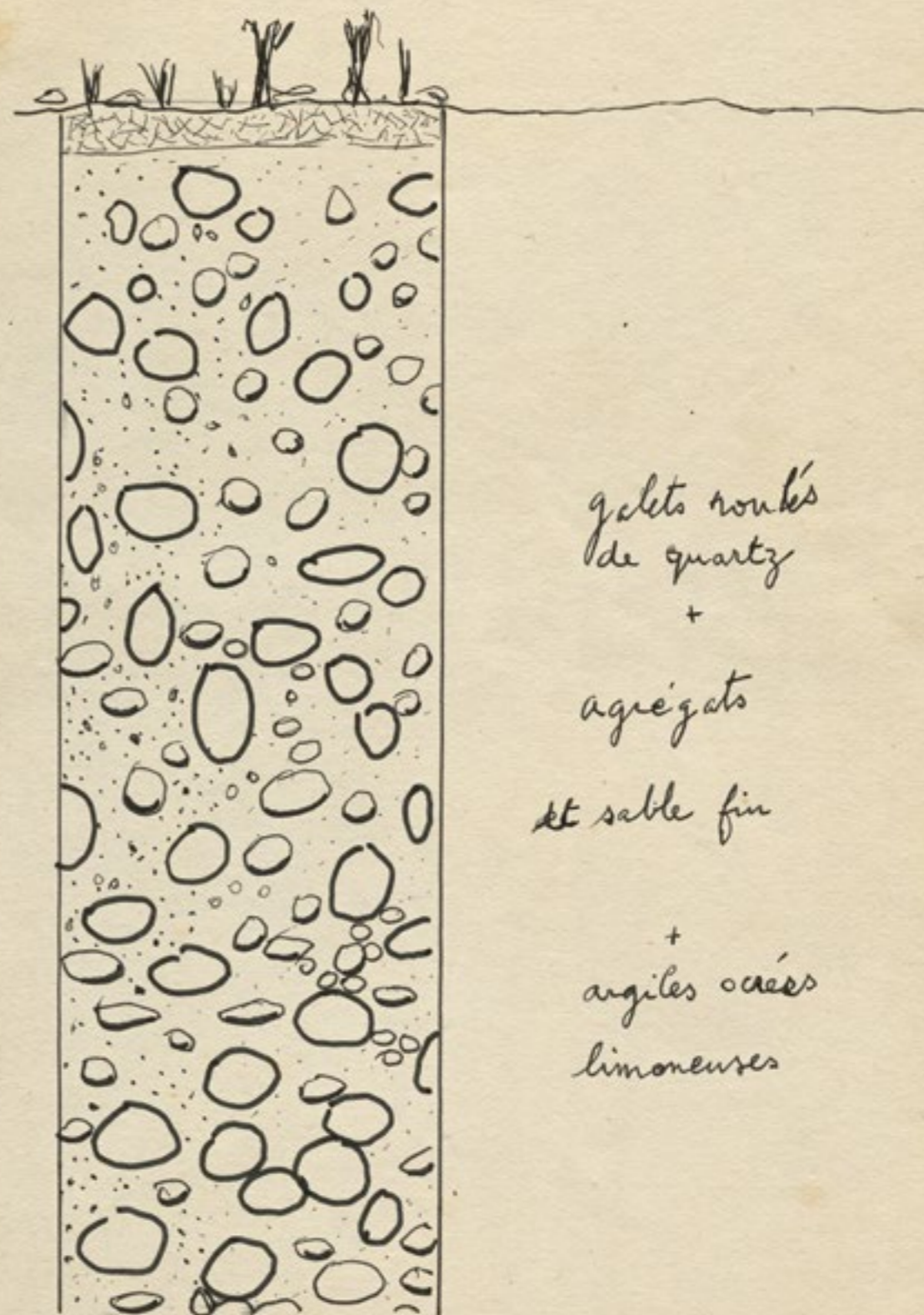
Robe noire avec d'intenses reflets rouge rubis. Premier nez frais, avec des notes d'eucalyptus et de réglisse. Ensuite des notes de fruits noirs et confits donnent de la complexité à un second nez plus intense. Attaque en bouche puissante avec beaucoup de volume et de gras. Une élégante sucosité accompagne la bouche sur toute sa longueur. Le fruit est mûr, sur des arômes de fruits rouges et noirs. Équilibré, avec des tannins présents mais enrobés et veloutés, ce vin présente toujours une belle longueur en bouche.

Notre avis

À carafier. À boire avec des gibiers, en salmis notamment. Bon accord également avec un gâteau au chocolat noir. Cette cuvée emblématique de Peyros est très impressionnante. Elle allie gourmandise et puissance, sans excès toutefois. Sa texture en bouche est une grande réussite. Greenwich-43 N rappelle les grands Barolo.

Potentiel de garde de 15 à 30 ans
Existe en caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl

Médaille de Bronze en 2008 & 2017 au Decanter World Wine Awards
92/100 en 2015 au Wine Enthusiast
89/100 en 2009 au Wine Spectator
15/20 en 2009 au Guide Bettane & Desseauve





T E X T E S

Francis Mairet et Arnaud Lesgourgues

I L L U S T R A T I O N S

Dessins de Jean-Jacques Lesgourgues

Couverture de Monique Frydman - 184×190 - 1998 ©Quasar



P H O T O G R A P H I E S

Jamie McInall

Markus Spiske

Daniel Manastireanu

Thierry Vallier

Michel Carosso

Janine Gebran

D I R E C T I O N A R T I S T I Q U E

Studio jeudi soir

I M P R E S S I O N

Korus imprimerie

R E M E R C I E M E N T S

Merci à Denis Lesgourgues, à la fondation Quasar, Yannick Hepp, Céline Castan, Lénaïck Lemaitre, Alex Parker, Audrey Bruisson et Dominique de la Guigneraye, Jean-Roger Groult, Jean et Amy Pasquet, Christian Langlade, Corinne Lanyou, Céline Lannoye et Anne-Marie Bertrand, Hélène Musseau, Coline Defaut, Alexandre Laigo et Aurore Buffeteau.



Maison Léda
VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS

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

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.com