



Maison Léda

VINS & SPIRITUEUX DEPUIS 1982

Catalogue 2025 – 2026



Maison Léda

CATALOGUE 2025 - 2026



Chers clients,

Dans l'édition précédente de notre catalogue, je vous annonçais déjà les deux événements « spiritueux » importants qui vont marquer l'année 2025 pour notre Maison.

Le premier, c'est la mise en marché des premières bouteilles de MilHòc, un whisky Single Grain qui mure depuis presque 5 ans dans les chais de Laubade.

Le second, c'est l'élargissement de la gamme des whiskies de la distillerie Ardnahoe avec l'arrivée de la cuvée Bholsa.

Pour nos vins, nous vivons deux autres événements ; ils sont en lien avec la volonté de vous offrir des vins différents et plus contemporains, c'est-à-dire en accord avec leur époque.

D'abord, la sortie de Rouge-Gorge, un vin rouge frais et léger produit sur le vignoble de Haut Selve dans les Graves.

Ensuite, la sortie de la 5ème édition de Marie Blanche, la cuvée 100% Tannat de Château Peyros, avec un nouveau dessin imageant toujours le massif Pyrénéen.

Nous avons choisi d'illustrer la couverture de ce catalogue avec ce magnifique dessin réalisé par Emmanuel Lesgourgues, pour souligner la nouvelle segmentation que nous avons donnée à la présentation de nos vins dans les pages qui suivent et pour saluer la forte dynamique que connaissent les vins de Château Peyros.

Depuis 18 mois, le contexte dans lequel nous évoluons est difficile. La gestion « en bon père de famille » de notre Maison, familiale et indépendante, nous permet aujourd'hui de pouvoir maintenir notre cap et de continuer à porter nos nouveaux projets.

Malgré le contexte, nous vous donnons d'abord la garantie de maintenir notre promesse qualitative : tant dans l'excellence des produits, sans aucune concession, que dans la qualité de notre service, grâce à nos collaborateurs investis et nos partenaires historiques.

Malgré le contexte, nous vous donnons également la garantie de garder notre politique commerciale tournée vers le secteur traditionnel. Toute l'année, nous maintiendrons la densité de notre soutien commercial par des offres régulières, des ajouts de PLV et d'échantillons à vos commandes et renforcerons notre présence chez vous, sur le terrain.

Une fois encore, je vous remercie, Chers Clients, pour la confiance que vous nous accordez et je vous souhaite de prendre autant de plaisir à déguster et promouvoir nos vins et spiritueux que nous en avons à les produire ou à les sélectionner.

Arnaud Lesgourgues

VINS

**POUR LES OCCASIONS
REMARQUABLES** 12

**POUR LES REPAS
DE FAMILLE** 17

**POUR LE TEMPS
DES AMIS** 21

**POUR LES
PLAISIRS SIMPLES** 24

**INFOGRAPHIE
DES DOMAINES** 27

SPIRITUEUX

BAS ARMAGNACS
Château de Laubade 32

WHISKIES FRANÇAIS
MilHòc 40
Distillerie Hepp 43
Distillerie Naguelann 47

WHISKEYS IRLANDAIS
Distillerie Blackwater 51

WHISKIES ÉCOSSAIS
Famille Parker 53
Famille Hunter Laing 55
Distillerie Ardnahoe (Islay) 66

RHUMS MAURICIENS
Distillerie Oxenham 68

CALVADOS
Calvados Groult 71

COGNACS
Cognacs Pasquet 76

EAUX-DE-VIE 79

APÉRITIF / MIXOLOGIE 80



UNION VIN DE BORNEAU

NON NOVA SEVINO



CHATEAU
HAUT SELVE
GRAVES

2020

FAMILLE LESGOURGUES

25^{ème} VENDANGE

Le vin de 2020 a été produit le 8/4/20
Le vin a été mis en bouteille en mai 2022



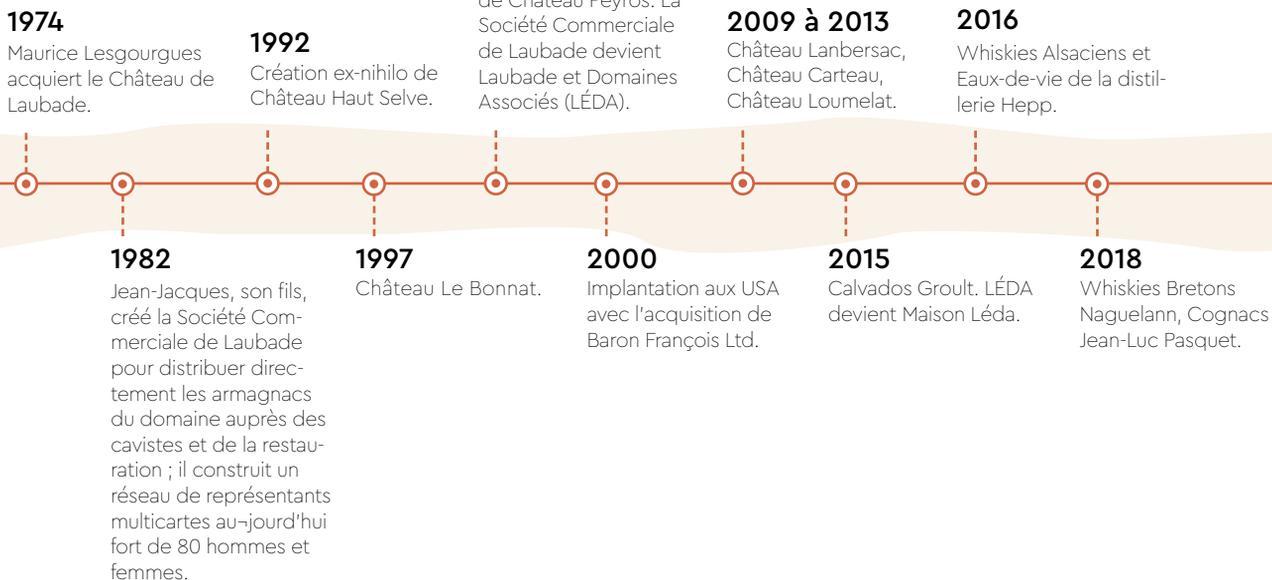
MAISON LÉDA

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

Arnaud, Denis et Jeanne Lesgourgues

NOTRE HISTOIRE A COMMENCÉ IL Y A PLUS DE 50 ANS

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





Denis, Jeanne et Arnaud LESGOURGUES.

2018

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

2021

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

2022

7,7M€ de chiffre d'affaires, 55% en France (secteur traditionnel exclusivement), 45% à l'Export. Laubade remporte l'appel d'offres de la Business Class d'Air France et sera servi à bord pour la 8ème année consécutive.

2024

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

2019

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

2022

Lancement de 100 de Peyros - Nouveaux habillages pour Château Peyros.

2023

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

2025

MilHòc, Whisky Français Single Grain distillé à Laubade, est lancé sur le marché le 31 mars - Vin rouge léger produit à Haut Selve, Rouge Gorge prend son envol avec le printemps.

VINS

Notre Terroir reste notre seul guide

Il y a bientôt 7 ans, lors de la première édition de ce catalogue, nous avons voulu sortir d'une très traditionnelle présentation des vins purement par appellation. Le terroir étant, et restant d'ailleurs, notre seul guide, une approche plus géologique avec la mise en avant des sols nous semblait la plus évidente. C'est ainsi que de magnifiques croquis de Jean-Jacques Lesgourgues illustraient avec la pédagogie que nous souhaitons nos sols de Graves, nos sols argilo-calcaires avec, pour Château Peyros, des galets roulés.

Nous avons besoin de vous faire comprendre à quel point le respect du terroir et le choix des meilleures parcelles étaient inscrits dans notre ADN. Le succès que vous avez bien voulu donner, peu après leur récent lancement, à Marie-Blanque puis 100 de Château Peyros, ou à Les Acacias de Château Haut Selve, montre que cette importance du terroir nous la partageons avec vous.

Et produit des vins profonds et contemporains

Ce respect du terroir se traduit par un accompagnement humain plus mesuré, en cuverie et dans les chais. Ce retour à l'essentiel demande une grande expertise, en l'occurrence celle de nos Responsables d'Exploitation, Corinne au Château Peyros et Jean-Sébastien au Château Haut Selve. Cette démarche produit les vins contemporains dans leur authenticité que nos clients recherchent.

Pour toutes les occasions qui conduisent nos clients chez vous

Nos clients ne recherchent plus uniquement des appellations ou une couleur de vin spécifique. Ils recherchent très souvent et de plus en plus une bouteille, pour accompagner, à la maison ou au restaurant, une occasion ou un moment de leur vie. Il s'agit d'éviter les fausses notes, que le vin participe à la réussite de l'instant. L'appellation, le cépage voire la couleur ne sont plus l'essentiel. C'est là que le conseil du sommelier ou du caviste s'exprimera avec le plus de liberté.

C'est cette recherche de nos clients que ce catalogue reprend désormais pour la présentation de nos vins. Des vins qui satisferont nos clients pour quatre moments incontournables :

- **Les Occasions remarquables**
- **Les Repas de Famille**
- **Le Temps des Amis**
- **Les Plaisirs simples**

Puisse cette nouvelle présentation et ses illustrations vous inspirer.

Le juste choix du bon vin pour une occasion, c'est s'assurer que très vite le vin provoquera une occasion ! Une occasion de revenir chez vous. Que demander d'autre ?





Des vins pour les occasions **REMARQUABLES**

Voici des vins qui ont été conservés en cave depuis quelques années, mais parfois moins longtemps. Peu importe, **leur terroir est exceptionnel**, les plus avisés le remarqueront, l'intervention de l'Homme est **irréprochable**, les plus novices l'apprécieront. Ces vins sont toujours au rendez-vous des occasions remarquables. A tel point qu'ils seront durablement associés à la réussite du moment.

Des occasions où celui qui invite ne doit pas se tromper, ni décevoir, ni trop en faire. Hors de question en effet de servir ou choisir un vin juste bon ou à l'étiquette trop connue ; cette facilité ne serait pas appréciée par les invités. Hors de question d'éta-ler ses moyens au risque de mettre des convives mal à l'aise. Il s'agit de faire plaisir, de séduire tout en gardant un peu de distance. Les vins choisis doivent démontrer tout simplement la clairvoyance de leur acheteur.

Ces vins sont à boire à la maison ou dans une demeure familiale pour un repas de fiançailles, de baptême ou d'anniversaire, où deux familles, différentes (très, parfois), qui se côtoient peu en fait, doivent **partager un moment** à la fois convivial et solennel, et **assurément important**. Au restaurant, pour ces mêmes occasions, ou pour un repas professionnel plutôt formel, vraiment à ne pas manquer.

100 - Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)



Des vins pour les occasions
REMARQUABLES



94/100 Cellar
Selection
Wine Enthusiast

GÉNÉREUX | FRUITS NOIRS | VELOUTÉ | FONDU

★ COUP DE COEUR

100% Tannat.

 Vinification intégrale dans deux fûts de 500 litres, macération de 3 semaines, séparation de la phase solide et de la phase liquide (écoulage) et remise du mout dans une seule barrique. Fermentation malolactique en suivant.

 12 mois dans barrique de 500 litres.  Garde 15 à 30 ans.

Greenwich 43N - Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)



COUP DE COEUR
LE GARDE
HACHETTE
DES VINS

ÉPICES | ÉQUILIBRE | FRUITS INTENSES

★ BAROLO LOVER

100% Tannat. Sélection parcelle : 2,6 hectares exposés sud sous le Méridien de Greenwich.

 fermentation alcoolique et malolactique en fûts.

 12 mois dans le même fût.  Garde 15 à 30 ans.



Des vins pour les occasions
REMARQUABLES

Les Acacias - Château Haut Selve

AOP Graves rouge



FRUITS INTENSES

FONDU

STRUCTURÉ

★ SUCCÈS ASSURÉ

Cabernet Sauvignon et Merlot. Rendements < 38 hl/h – Sélection parcelleire – Cuvée élaborée les millésimes d'exception.



Encuvage direct des raisins, une partie avec rafle. Macération et fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique en barriques neuves de chêne français de 225 litres.



9 mois et plus dans un foudre de 50hl de chez Demptos.



Garde 15 à 20 ans.

Côtes Daugay - Château Carteau

AOP Saint-Emilion Grand Cru



CERISE NOIRE

TORRÉFIÉ

PROFOND

FONDU

★ LA VALEUR TRÈS SÛRE
DES GRANDS MOMENTS

75% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Âge moyen des vignes : 30 ans. Rendement : 42 à 45 hl/ha.



Sur 15 mois, 50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin.



Garde 8 à 12 ans.



4 formats disponibles en caisse bois





Des vins pour les repas **DE FAMILLE**

Quelle joie d'être ensemble, en famille. Deux ou trois générations partagent le plaisir d'être réunis autour d'un repas. Déjeuner ou dîner, chez soi ou au restaurant, peu importe. L'essentiel est d'être en famille et d'en profiter.

Ces moments ne sont en effet pas si fréquents et restent privilégiés. Tendresse, amour et complicité sont forcément au rendez-vous. Les langues vont rapidement se délier car tous ont toujours tant de choses à se raconter : **des histoires de Famille qui font l'Histoire de la famille.**

Comme nous sommes en France, plats et vins, alimenteront largement la conversation. Ceux dégustés ailleurs, ensemble ou pas, mais aussi ceux qui le sont maintenant. Des mets et des vins qui doivent rappeler des souvenirs simples aux grands-parents et parents, en créer pour les enfants ou les petits-enfants.

Alors quelles bouteilles pour accompagner les belles sauces et les jolis jus ? **Des vins que ne déçoivent jamais, des valeurs tellement sûres**, qui restent abordables et s'adaptent facilement aux goûts de tous. En famille, pas besoin de faire du chichi, mais un peu quand même car l'occasion n'est pas si courante. Alors profitons-en vraiment bien.



Des vins pour les repas
DE FAMILLE

Vieilles Vignes - Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)



WINE
ENTHUSIAST
93/100

GRAS

POIVRE

FRUITS NOIRS

★ TOUJOURS AU
RENDEZ-VOUS

80% Tannat, 20% Cabernet Franc.



Cuvasion de 21 jours minimum.



12 mois dont 50% de fûts neufs.



Garde 10 à 15 ans.

Château Haut Selve

AOP Graves Rouge



WINE
ENTHUSIAST
92/100

ÉPICÉ

FRUITS INTENSES

PRÉCIS

FONDU

★ UN GRAVES
CONTEMPORAIN

55 % Merlot, 45 % Cabernet sauvignon – Rendements < 45 hl/h.



Macération sur trois semaines. Encuvage direct des Cabernets Sauvignons. Une cuve est macérée avec les rafles. Fermentation contrôlée à 30°.



12 mois en fûts de chêne français (barriques, muids et foudres) dont jusqu'à un tiers de neufs.



Garde 6 à 10 ans.

Château Haut Selve

AOP Graves Blanc



Des vins pour les repas
DE FAMILLE



91-92/100
Terre de Vins

FLEURS BLANCHES

GRAS

PRÉCIS

★ QUEL NIVEAU !

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



| Débourbage par le froid à 10°.



| En barriques de 6 mois pour le Sémillon, en cuves pour le Sauvignon. Contenants de 400 litres de Ana Sélection et Stockinger.



| Garde 3 à 5 ans.

Cuvée Vieilles Vignes

Château Lanbersac

AOP Puisseguin Saint-Emilion



DENSE

RACÉ

FRUITS NOIRS

★ UN MERLOT
SOLIDEMENT RACÉ

100% Merlot. Âge moyen des vignes : 45 ans. Rendement : 40 hl/ha.



| Élevage : fûts de chêne français pendant 12 mois.



| Garde 5 à 8 ans.



IB

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU
LE BONNAT
GRAVES
2021
FAMILLE LESGOURGUES

IB

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU
LE BONNAT
GRAVES
2023
FAMILLE LESGOURGUES





Des vins pour le temps **DES AMIS**

Des amis débarquent à la maison et on improvise : on tranche saucissons et jambons, on ouvre pâtés et belles sardines, on apporte ventrèches de thon et houmous. Mais non ! C'est vrai qu'il fait beau ! Alors on invite les copains en mode grillades. Plancha, barbecue, braséro ? Charbon, sarments, bois ? Gambas, brochettes ou chipolatas ? Tout est bon avec ses amis !
Et puis zut ! La flemme de préparer quoi ce soit ! On se retrouve avec des amis dans un bar à vins, une cave à manger ou au paradis du manger simple. Tapas, planches et tartines s'enchaînent, la côte de bœuf sera partagée.

C'est le temps des amis avec qui on a partagé tant de moments. On veut de la simplicité, de la gourmandise, de la convivialité. On parle un peu fort, on risque de chanter un peu faux voire de danser sur du Juliette Sardou. Pas de Spotify, on ressort les vinyles en se disant qu'on aurait dû garder ses cassettes audio.
Et à boire ? Que du bon car le temps des copains, ce n'est pas toujours le temps de l'aventure ! Alors il faut des **bouteilles polyvalentes, hautement carrossables**.
La nourriture sera très hétéroclite, sans doute copieuse et parfois relevée. Pas de soucis ! **Des vins fondus et digestes, fruités** mais assez **structurés** et **bien élevés** seront les meilleurs compagnons.



Des vins pour le temps
DES AMIS

Sed Nové - Château Haut Selve

AOP Graves Rouge

Coup de coeur



SÉVEUX HARMONIEUX FRUITS INTENSES

★ PROFOND ET ÉLÉGANT

80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. Vendanges manuelles sur une parcelle au rendement de 37h/h.

 Encuvage en grappes entières avec rafle à hauteur de 35%. Macération et fermentation en cuves inox thermorégulées. Pilotage des extractions par l'analyse du chapeau de marc.

 8 mois dans des amphores Tava de 750 litres. Sans sulfites ajoutés. Nombre de bouteilles produites en 2022 : 4.692

 | Garde 10 à 15 ans.

Château Le Bonnat

AOP Graves Rouge



89/100
James
Suckling

FRUITS ROUGES CHOCOLAT FRIAND

★ GOURMANDISE
ÉCLATANTE

65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon. Âge moyen des vignes : 25 ans.

 | En barriques pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.  | Garde 6 à 10 ans.

Château Le Bonnat

AOP Graves Blanc



Des vins pour le temps
DES AMIS



WINE
ENTHUSIAST
88/100

FRUITS BLANCS GRAS EXPRESSIF

★ TOUT LUI VA !

60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc. Âge moyen des vignes : 40 ans.



En barriques pendant 6 mois.



Garde 3 à 5 ans.

Marie Blanche Edition N°4

Château Peyros
AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)



WINE
ENTHUSIAST
91/100

ÉPICES RÉGLISSE HARMONIE

★ UN CHARMEUR
AUDACIEUX

100 % Tannat. Sélection parcelleire. Âge moyen des vignes de 20 à 43 ans.



Macération sous marc de trois semaines – Vinification traditionnelle en petite cuve inox.



En barriques de 6 mois sur 50% du volume.



Garde 5 à 8 ans.

Etiquette d'après un dessin d'artiste d'Emmanuel Lesgourgues, copropriétaire du vignoble.



Des vins pour les **PLAISIRS SIMPLES**

Au verre au restaurant pour un petit plaisir. Les suggestions ou le plat du jour ont en effet l'air franchement délicieux. Ils donnent envie d'être accompagnés d'un verre de vin. Mais pas l'humeur, ni le temps, de se lancer dans un choix compliqué. On veut un vin fin, élégant, frais, qui soit juste délicieux. Et puis c'est un midi comme les autres, alors il faut rester un peu raisonnable.

Avec **sa moitié**, un **bon copain** ou une **bonne copine**, on bricole un truc simple à manger à la maison. Mais on a quand même envie d'y ajouter le petit plaisir d'un verre de vin. Et là, pas d'hésitation, on a les cuvées qu'il faut avec **fruit** et **fraîcheur**, mais pas **trop léger**. Peu importe si on finit la bouteille plus tard (c'est ce que je dis à chaque fois), le vin sera encore bon demain. Ces vins sont votre valeur sûre au quotidien. Vous les connaissez par cœur parce qu'ils ont su simplement conquérir votre cœur.

Héritage - Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)



Des vins pour les
PLAISIRS SIMPLES



WINE
ENTHUSIAST
89/100

SUAVE

SAUVAGE

FRUITS NOIRS

★ ÉPATANT

60% Tannat, 40% Cabernet Franc.



Cuvaion de 21 jours minimum.



12 mois dont 30% de fûts neufs.



Garde 5 ans.

Rouge-Gorge

Appellation Vin de France

Nouveauté



FRUITS ROUGES

CROQUANT

FRAÎCHEUR

★ PUR PETIT PLAISIR

100% Merlot issu du vignoble de Château Haut Selve dans les Graves.



Courte macération à froid pendant 6 jours et fermentation alcoolique à 20°C.



6 mois en cuve inox.



11% - A boire dans l'année.



Des vins pour les
PLAISIRS SIMPLES

Loumelat

AOP Bordeaux Blanc



FLEURS BLANCHES

MINÉRAL

AGRUME

★ JOIE DE VIVRE

100% Sauvignon blanc. 6 ha de production. Age moyen des vignes : 23 ans.



Débourbage à froid à 8°.



Sur lies fines.



Garde 2 à 3 ans.

Cuvée J-J Lesgourgues

Château Loumelat

AOP Blaye Côtes de Bordeaux



RUBIS

GRILLÉ

FRUITS NOIRS

★ ÉCLATANT

78% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon. Sélection parcelleaire de 15 hectares de production. Âge moyen des vignes : 35 ans.



En barriques de 10 mois dont un tiers de neuves.



Potentiel de garde : 5 ans.

LES DOMAINES

Château PEYROS

Piémont Pyrénéen

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourgues

Terroir

- Terroir situé sur un amas géologique, poussé par les glaciations de façon parallèle aux Pyrénées, puis contourné au moment du réchauffement, donnant de gros morceaux de rocher dans les vignes.
- Sols exclusivement constitués de galets enfermés dans de l'argile : les pouzzolanes. Héritage pyrénéen, ils s'apparentent aux célèbres graves bordelaises.
- Microclimat unique : vignoble avec une orientation plein Sud et le plus au sud de l'appellation.
- 21 hectares.

Vinification et élevage

- Rendement maximum de 40 hl/h.
- Densité de plantation de 3.500 pieds/ha à 5.500 pieds/ha
- Tri et l'éraflage à la vendange.
- Vinification parcellaire dans le cuvier réalisé par Emile Peynaud, pape de la viticulture bordelaise.
- Cuves en inox thermorégulé permettant la vinification par petits lots parcellaires.
- Macérations sur 3 à 4 semaines – Micro-oxygénation.
- Fermentations malolactiques sans bactérie exogène et parfois en fûts pour 100 et Greenwich.
- Parc de 180 fûts renouvelé à hauteur d'environ un tiers par an.
- 3 tonneliers différents.
- Elevage pouvant aller de 6 à 18 mois sous bois ; 12 mois minimum pour le Tannat.

Environnement

- Zéro désherbage chimique et tout est géré mécaniquement ou manuellement.
- 50% des traitements avec des produits dit de « bio contrôle » (produits utilisables en AB) mais également 0% en CMR (CANCÉROGÈNE, MUTAGÈNE ET REPROTOXIQUE).
- Réduction des doses de produits phytosanitaires avec impact sur les Indicateurs de Fréquence des Traitements (IFT) : IFT de Château Peyros de 10,6 en 2020 (IFT aquitaine 16.5), 9.83 en 2021 et 11.5 en 2022 (30% de bio).
- Etude des sols et fosses pédologiques avant plantation avec un agronome pour déterminer le porte greffe le plus adapté à la parcelle mais aussi à l'objectif vin voulu et en prévision des changements climatiques.



Château Haut Selve

Un Graves contemporain de référence

« Non nova sed nove »

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourgues

Terroir

- Vignobles de 43 hectares sur trois types de sols.
- Les blancs :**
 - Deux clones de Sémillon et deux de Sauvignon
 - 8 ha : 60% pour le Sémillon, 40% pour le Sauvignon.
- Les rouges :**
 - Trois clones de Merlot et Quatre de Cabernet Sauvignon.
 - 35 ha : 55% de Merlot et 45% de Cabernet Sauvignon.
- Densité de plantation de 5500 pieds/ha et de 6000 pieds/ha pour les Cabernet.
- Surface foliaire éclairée supérieure à 13 000 m².

Environnement

- Mise en place du travail du sol pour une culture de la vigne zéro désherbant
- Semi de couverts végétaux pour protéger les sols pendant l'hiver
- Réduction des doses de produits phytosanitaires avec impact sur les Indicateurs de Fréquence des Traitements (IFT) : IFT Haut Selve 9 (IFT aquitaine 16.5)
- 1 Ha de parc où des espèces d'arbre locales ont été planté pour le développement de la faune et de la flore
- Accueil de cinq ruches d'abeilles.



Château Le Bonnat

Un Graves dans toute sa gourmandise

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourgues

Terroir

- 27 hectares d'un terroir de référence dans la partie la plus septentrionale des Graves, dans le secteur réputé de Saint-Selve, non loin des terres de Montesquieu à La Brède.
- Graves argileuses sur socle calcaire.
- Les rouges :**
 - 14 hectares de Merlot, 8,5 hectares de Cabernet Sauvignon et 1,5ha de Cabernet Franc plantés il y a 7 ans.
 - Âge moyen des vignes : 25 ans
 - Rendements limités à 40 hl/ha par taille et ébourgeonnage.
- Les blancs :**
 - Production confidentielle : Sémillon (1,66 ha) et Sauvignon blanc (1,15 ha).
 - Âge des vignes : 65 ans pour les Sémillon (sélection massale) et 5 ans pour les Sauvignon.



Vinification et élevage

- **Les rouges :**
 - Macérations d'environ deux semaines.
 - Remontages quotidiens puis biquotidiens.
 - Elevages en fûts pendant un an avec une utilisation de fûts neufs à hauteur de 25%.
 - Les blancs :**
 - Les raisins sont protégés par Carboglace pour éviter toute oxydation et garder la tension.
 - Macération pelliculaire pré-fermentaire effectuée.
 - Elevage de 6 mois en barrique pour les sémillons, en cuve pour les sauvignons.
- Tous les raisins bénéficient de la qualité du cuvier et des chais de son voisin Château Haut Selve.

Château Carteau

Un Saint-Emilion à l'esprit de famille

Propriétaire / exploitant : Famille Bertrand

Terroir

- Coteau sud de Saint-Émilion, sur la célèbre Côtes Daugay.
- 17 hectares : Merlot (70%), Cabernet Franc (25%) et Cabernet Sauvignon (5%) antérieur à 2018, aujourd'hui 75 % Merlot et 25 % Cabernet Franc.
- Sol à dominante argilo-calcaire et sablo-graveleux.
- Âge moyen des vignes de 30 ans.
- Rendements moyens de 45 hl/ha.

Vinification et élevage

- La vigne est conduite en lutte raisonnée. Méthodes traditionnelles : labours d'hivers et enherbement l'été.
- Vendanges manuelles.
- Transport en baste.
- 2 Tables de tri.
- Vinifications parcellaires commençant en cuve inox ou ciment thermo-régulées.
- Elevages pour moitié en fûts neufs et pour moitié en fûts d'un vin sur une durée de 15 mois généralement.



Château Lanbersac

Puisseguin dans sa plénitude

Propriétaire / exploitant : Famille Lannoy

Terroir

- 22 hectares dans une appellation d'à peine 750 hectares.
- Vignoble réparti sur trois secteurs géologiques de l'appellation : sol argilo-calcaire, sol argilo-silicieux et sol limono-calcaire.

Vinification et élevage

- Méthodes culturales basées sur le respect de la nature des sols.

- Parcelles à haute densité.
- Âge moyen des vignes de 35 et 55 ans (Cuvée Vieilles Vignes).
- Rendements entre 36 et 45 hl/ha.

- Chai avec des cuves en inox principalement et quelques cuves béton.
- Vinifications parcellaires.
- Clarification des jus avant fermentation et macération post-fermentaire entre 22 et 28° en fonction des parcelles, effectuée sur environ 15 jours.
- Elevages en cuves ou en fûts, dépassant rarement 18 mois.



Château Loumelat

Propriétaire/exploitant : famille Mariochaud avec un cahier des charges très strict des vignobles Lesgourgues

Terroir

- Vignoles de coteaux surplombant l'estuaire de la Gironde à 10km au nord-est de la cité historique de Blaye. Exposition pri-vilégiée avec 240 jours annuels d'ensoleillement.
- Sols principalement argilo-sableux sur argiles calcaires composés de différentes couches sédimentaires laissées là par l'océan il y a des millions d'années.
- Les nombreux mouvements géologiques du passé octroient à ce terroir son caractère unique.
- 49 hectares : 38 hectares sur la parcelle "L'Oumelat" pour les rouges et 11 hectares sur la parcelle "Le Champ des Pins" pour les blancs.

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

Vinification et élevage

- Lutte raisonnée avec enherbement des vignes et effeuillage manuel.
- Âge moyen des vignes : 35 ans.
- Rendements : 40-45 hl/ha avec une surface foliaire de 1,2 mètres.
- Macérations entre deux à trois semaines.
- Fermentations en cuves thermorégulées à 28°.
- Elevages durant jusqu'à 18 mois en cuves et 10 mois en barriques pour la cuvée parcellaire JJ Lesgourgues.



SPIRITUEUX

Après 20 années de croissance soutenue et parfois d'euphorie chez les cavistes, les ventes de spiritueux connaissent un recul important depuis 18 mois. Le constat est globalement vrai et même particulièrement significatif pour les rhums ou les gins. Les explications sont nombreuses, mais est-ce surprenant, il ne faut pas se voiler la face, la principale est organique, liée à la filière elle-même et peut se résumer en un mot : **TROP !** Trop d'offres, trop de producteurs qui se sont lancés trop vite au même moment, trop de story-tellings bien tirés par les cheveux, trop de marques sans âme réelle et sans savoir-faire, trop de produits aux mêmes arômes ou presque, trop de choses très chères pour leur âge et leur qualité, trop de mercato entre les marques, trop de spiritueux d'un intérêt limité qui viennent du bout du monde, trop de nouveaux acteurs généralement sympathiques mais souvent éphémères, trop de promotions attrayantes mais destructrices.

Les AOC et les Whiskies en forme

Passer d'une situation étourdissante à l'étourdissement n'a pas été le lot de tous. Pour certains, souvent soumis à une **AOC** ou une **IG**, pour lesquels le vieillissement reste la règle d'or, le vent a soufflé bien moins fort. Certaines eaux-de-vie ont même réussi à maintenir leurs ventes à des niveaux remarquablement solides. Celles des **Armagnacs du Château de Laubade** et les **Calvados Groult** ont ainsi gardé leurs hauts standards voire progressé.

Beaucoup ont salué la bonne tenue des **whiskies**. Nous avons en effet vécu en mai 2024 le lancement d'**Ardnahoe**, la dernière distillerie d'Islay, et il a dépassé toutes les attentes. Autre signe, la progression des ventes

de la distillerie Naguelann. Elle n'a pas été ralentie et nous donne de l'espoir pour 2025.

2025 ?

Parlons justement de 2025. A l'Île Maurice, origine parmi les plus anciennes de la production de rhums, celle pure canne de la distillerie **Oxenham** est enfin complète (ou presque), avec le XO, le HORS d'ÂGE et les remarquables Soul Series. Voilà de vraies nouveautés qui vont apporter une singularité légitime à des rayons souvent saturés de mélasse.

Avant tout, 2025 sera quoi qu'il arrive une année marquante pour Maison Léda et pour la Famille Lesgourgues. Elle sera même inoubliable car après le Bas Armagnac et les vins, la production familiale s'enrichit d'un troisième pilier : **un whisky single grain**.

MilHòc

Distillé depuis près de 5 ans dans l'alambic familial à Sorbets dans le Gers, ce whisky se dénomme **MilHòc**, mais en gascon, rappelant les origines de grainetier des Lesgourgues. L'ambition pour ce whisky est au moins égale à celle de Maurice et de Jean-Jacques Lesgourgues en 1974 lors de l'acquisition du Château de Laubade : conquérir les cœurs et les palais du monde entier.

Commençons par vous conquérir, vous, ici en France, nos fidèles clients. Alors très vite nous viendrons vous rendre visite, avec nos représentants toujours au plus près de vous, pour les déguster avec l'énergie et l'enthousiasme propres aux Gascons. C'est ce plaisir du partage et de la dégustation avec vous qui nous donne de l'optimisme pour 2025. Partagez-le sans hésiter !

Château de Laubade

Famille Lesgourgues

Les Clefs de l'Excellence et de l'Indépendance

103 hectares de vignes dédiées exclusivement à la production d'Armagnac : le Château de Laubade ne produit pas de côtes de Gascogne.

45% d'encépagement en Baco, cépage qui structure les Armagnacs et leur permet de défier les décennies.

5 des 10 (le Plant de Graisse en plus des « quatre classiques ») cépages de l'AOC sont plantés sur la propriété pour constituer un patrimoine ampélographique unique.

Rendement global du vignoble à 80 hectolitres par hectare pour 120 hectolitres autorisés

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

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

Distillation cépage par cépage

Durant l'élevage : réduction lente et naturelle, assemblages pouvant durer des années.

8 chais avec des expositions différentes permettant de jouer sur l'hygrométrie et la température (chais humides ou semi-secs)



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

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

15 années de stock
2200 fûts en élevage

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

Obtention du label d'Etat
Entreprise du Patrimoine Vivant.

Années Folles

1870
La propriété de Laubade est créée par la famille de Marie-Rose Vidal, épouse de Joseph Noulens.

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

1974
Maurice Lesgourgues découvre les lieux et l'état de relatif abandon de la propriété. Première distillation.

1982
premières ventes (d'un XO) sous la marque Château de Laubade.

1995
Plantation d'une chêneraie de 15 hectares.

2010
Première distinction de World Class Distillery, obtenue chaque année depuis.

2019
Lancement d'une nouvelle gamme, les Curiosités de Laubade.

2022
Mise aux normes IPCE (Installation classée pour la Protection de l'Environnement).

1902

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

Après-guerre

Joseph Noulens, décédé sans descendants, laisse le Château de Laubade sans réels projets.

1978

Application de la lutte raisonnée pour les traitements du vignoble.

1985

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

2007

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

2015

Obtention du label d'Etat
Entreprise du Patrimoine Vivant.



2021

Titre de Spiritueux de l'année par la RVF.

2024

Lancement du 21 ans.

Les Curiosités de Laubade

Cette gamme est le fruit d'un patient travail de dégustation. Produits en série limitée et issus bien entendu de raisins de la propriété, ces Curiosités illustrent la tradition d'innovation et d'audace du Château de Laubade. Les cuvées ont été mises en bouteille sans filtration à froid à des degrés alcooliques différents.

L'Occitan

Eau-de-vie de vin



FRUITS CONFITS RANCIO GOURMANDISE ★ ON DIRAIT LE SUD

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

 fûts de chêne de Gascogne de 430 litres pendant 8 ans, affinage de 10 mois dans une barrique ayant contenu des vins de Rivesaltes Ambré.

Alcool 41% vol. 70 cl avec étui - Numérotation de 1 à 1.284 bt.

XF

Bas Armagnac



GRILLÉ FRUITS ROUGES ÉPICES ★ À NE PAS MANQUER

Raisins issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2015.

 fût à chauffe Extra Forte.

Alcool 43% vol. 50 cl avec étui - Numérotation de 1 à 943 bt.

L'Enchanteur

Eau-de-vie de vin



AGRUMES FRUITS CONFITS SUAVE ★ UN RÉGAL

Raisins issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2011.

 Elevage en fûts de chêne de Gascogne de 430 litres pendant 9 ans, entonnage du lot dans une barrique de chêne français du Château Doisy Daëne ayant contenu le Grand Vin de Sauternes de l'année 2019. Affinage de 8 mois dans cette barrique.

Alcool 45.2% vol. 50 cl - Avec étui - Numérotation de 1 à 562 bt.

L'Agricole

Eau-de-vie de vin *Best seller*



VANILLE FRUITS FRAIS SOYEUX ★ EXOTIQUE

Raisins issus du cépage Ugni Blanc et Baco, récoltés et vinifiés en 2011.
 8 ans en fût de chêne de Gascogne puis finition de 6 mois en fût de rhums agricoles.

Alcool 41% vol. 50 cl - Avec étui - Bouteille numérotée.

Les Classiques

Raisins issus exclusivement de la propriété. Distillation maison simple et séparée, cépage par cépage. Traçabilité totale durant le vieillissement. Vieillessement en fût de chêne de Gascogne.

VSOP

Bas Armagnac



Carafe Esprit
50cl

Carafe Athos
70cl

Carafe Eclat
70cl

Pot Gascon
2,5l

PÂTISSIER

FRUITÉ

BOISÉ

LE PLAISIR POUR TOUS

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

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui. Existe également en magnum, pot Gascon (2,5 l), en carafes de 50 cl (Esprit) ou de 70 cl (Eclat et Athos).

Intemporel 12 ans

Bas Armagnac



Carafe Aramis
70cl

FRUITS CONFITS

ÉPICES

VANILLE

CLASSIQUE

Assemblage de plus de 15 eaux-de-vie différentes dont la plus jeune a 12 ans. Baco largement majoritaire complété par Colombar, Ugni Blanc et Folle Blanche.

Alcool, 40% vol. 70 cl. Avec étui. Existe également en magnum, pot Gascon (2,5 l), en fontaines (3 ou 6 litres), carafe de 70 cl (Aramis).

XO

Bas Armagnac



Carafe Diamant - 70 cl

Pot Gascon - 2,5 l

Médaille d'Or à l'International Wine and Spirit Competition en 2018

RICHE

CACAO

ÉCORCES D'ORANGE

★ INCONTOURNABLE

Élevage entre 15 et 25 ans, cépage par cépage et millésime par millésime, avec une dominante d'Ugni Blanc et de Colombar. Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui. Existe également en pot Gascon (2,5 l), en carafe Diamant de 70 cl avec deux qualités d'étui.

21 ans

Bas Armagnac

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



Assemblage de Baco, Folle Blanche et Colombar.

Alcool 45.3% vol. 70 cl – Avec étui. Bouteille numérotée.

Extra Single Estate

Bas Armagnac

95/100 Finalist
(‘Extraordinary, Ultimate
Recom-mendation’)
à l’Ultimate Spirits
Challenge en 2019
Médaille d’Argent au
Brandy Masters en 2018



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

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

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. Élevage en fût de chêne de Gascogne.

Intemporel N°5

Bas Armagnac



Médaille d'Or au Brandy Masters en 2017

DENSE

ÉLÉGANT

FRUITS SECS

★ HAUTE COUTURE

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

Alcool 40% vol. 70 cl. En coffret.

Brut de fût 1994

Bas Armagnac



PRUNE

VANILLE

BOIS EXOTIQUE

MUSC

★ INTENSE ET FONDU

Bas Armagnac – Assemblage 60% Baco et 40% Ugni blanc. Elevage dans le Chai N°5 de la propriété.

Alcool 51.2% vol. 70 cl. En coffret bois. Bouteille numérotée.

Brut de fût 1990

Bas Armagnac



TABAC

NOIX DE COCO

VANILLE

ÉPICES

★ D'ARTAGNAN

Bas Armagnac – Assemblage 20% Baco, 30% Colombard et 50% Ugni blanc. Elevage dans le Chai N°3 de la propriété.

Alcool 50.5% vol. 70 cl. En coffret bois. Bouteille numérotée.

Brut de fût 1974

Bas Armagnac



LAVANDE

ACACIA

CARACTÈRE

TABAC

★ PHÉNOMÉNAL ET COLLECTOR

Bas Armagnac – Assemblage 45% Baco et 55% Ugni blanc. Elevage dans le Chai N°3 de la propriété.

Alcool 44.1% vol. 70 cl. En coffret bois. Bouteille numérotée.

♥ On adore : 1974, année historique de la renaissance du Château de Laubade.

Neuf autres millésimes disponibles

Les Millésimes

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

Les Millésimes Célébration millésimes allant de 15 à 50 ans

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

Les Millésimes Collection millésimes antérieurs à 1975

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.

Leur traçabilité est totale durant le vieillissement. Élevage en fût de chêne de Gascogne.

Millésime 2005

Bas Armagnac



AGRUMES

VANILLE

BOISÉ

POIVRE NOIR

LE PLAISIR POUR TOUS

Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.

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

Millésime 1995

Bas Armagnac



FRUITS CONFITS

GRILLÉ

PERSISTANCE

CHARMEUR

Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.

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

Millésime 1985

Bas Armagnac



VANILLE

PRUNE D'ENTE

AMPLE

★ COUP DE COEUR

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

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

Millésime 1975

Armagnac



ÉPICES

SOUS-BOIS

ORANGE

★ OPULANT

Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois – Assemblage Baco, Ugni blanc et Folle Blanche.

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

Millésime 1965

Armagnac



VANILLE

RANCIO

FONDU

★ EXCEPTIONNEL

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

Alcool 40% vol. 50 cl. En coffret bois prestige et fermeture cuir.

MilHòc

WHISKY



FRANÇAIS

NOUVEAU

W H I S K Y F R A N Ç A I S

MilHòc

Famille Lesgourgues

Brassins élaborés avec les
Brasseries Météor et Bercloux



Alambic de type
armagnacais SOFAC
de 20 hl AP/jour



500 barriques
en stock

Production de 375 hl d'alcool pur
de whisky pour 2025

Principaux types de fûts : ex Bourbon
en provenance directe des distilleries
Bardstown et Green River, ex Armagnac
Fûts neufs chêne français et américain

Réduction en 4 étapes

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



Mise au norme ICPE (Installation Classée pour la Protection de l'Environnement) sous le contrôle de la DREAL (Direction Régionale de l'Environnement et Aménagement du Territoire). Elle vise à préserver l'environnement et notamment en cas d'incendie. 17.5ha de

culture de maïs avec des variétés précoces pour éviter toute irrigation et ne pas sécher les grains (optimisation du bilan carbone). Refroidissement de l'alambic au vin donc pas de consommation d'eau. Consommation de gaz réduite à 11kg/hl AP environ.

1910

Jean Lesgourgues créé une graineterie.

1952

Première production de semences.

1972

Jean-Jacques Lesgourgues construit la maison familiale dans le sud des Landes et l'appelle MilHòc.

2020

Initiation du projet et premières distillations.

1930

Maurice développe l'entreprise familiale pour devenir organisme stockeur de céréales.

1963

La recherche devient une priorité.

1974

Achat d'un alambic pour la distillation du Bas Armagnac.

2025

Lancement des cuvées Le Premier Né et Première Flamme.

Le Premier Né

Whisky Français Single Grain

Nouveauté



VANILLE

CAFÉ

SIROP DE FRUITS

★ BIEN NÉ

Brassin à 9° composé de 54% de maïs et de 46% d'orge maltée – Distillation à 60% dans l'alambic SOFAC de la distillerie.



4 ans minimum, fûts chêne américain et français.

Alcool 45% vol. 70cl. Avec étui.



On adore : Intense et gourmand, ce Premier Né fixe à la qualité à des standards élevés.

Première Flamme

Whisky Français Single Grain

Nouveauté



ÉPICES

BOISÉ

RÉGLISSE

★ PREMIER ÉCLAT

Brassin à 9° composé de 54% de maïs et de 46% d'orge maltée – Distillation à 60% dans l'alambic SOFAC de la distillerie.



4 ans minimum, fûts chêne américain et français.

Alcool 50% vol. 70cl. Avec étui.



On adore : Une gourmandise encore plus intense, une parfaite maîtrise des chauffeuses...



W H I S K Y F R A N Ç A I S

Distillerie Hepp

Alsace

METEOR

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



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



1400 barriques de whisky en stock

3 alambics Carl de 400 litres et **2 alambics Carl** de 800 litres

Réduction alcoolique en 3 étapes

5 principaux types de fûts :
ex Sherry, ex Banyuls, ex Bourbon, ex vin blanc et neuf américain

Production de 45000 litres d'alcool pur de malt en 2022



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

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

19^e siècle

Début de l'activité de bouilleur de crus ambulant

2005

Début de l'aventure du whisky

2021

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

2000

Rénovation de la distillerie

Fin 2018

Lancement de Ouisqi

2022

Lancement du Tharcis 8 ans et du Tharcis 11 ans

Jaak Hepp

Blended Whisky



- VANILLE
- ÉPICES
- DOUCEUR
- ★ GOURMANDISE

Alcool 40% vol. 70 cl

Ouisi Expression Tourbée

IG Whisky Alsacien



- FRUITS MÛRS
- TOURBE DE BRUYÈRE
- GINGEMBRE
- ★ INITIATIQUE

40 mois en ex-fûts de Sherry Oloroso et Pedro Ximenez

Alcool 40% vol. 70 cl avec étui

Ouisi *Best seller*

IG Whisky Alsacien



- FRUITÉ
- SOUS-BOIS
- DOUCEUR
- ★ POPULAIRE

5 ans en ex-fûts de Banyuls.

Alcool 40% vol. 70 cl avec étui

Johnny Hepp

IG Whisky Alsacien



FLORAL

VANILLÉ

FRUITÉ

★ APÉRITIF



3 ans en ex-fûts de Bourbon et de vins blancs de Bourgogne

Alcool 40% vol. 70 cl avec étui

Tharcis Hepp Sherry Cask

IG Whisky Alsacien



VANILLE

FRUITS ROUGES

MALT

★ SHERRY LOVER



5 à 6 ans en fûts de chêne américain (20%) et de Sherry Oloroso (80%)

Alcool 42% vol. 70 cl avec étui

Tharcis Hepp 8 ans

IG Whisky Alsacien

Indispensable



VANILLE

CACAO

BOIS EXOTIQUE

★ MATURITÉ



8 ans minimum en ex-fûts de Sherry Oloroso de premier et second remplissage

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui

Tharcis Hepp 11 ans

Choix des cavistes

IG Whisky Alsacien



FRUITS MÛRS

MIEL

RICHE

★ EXCEPTIONNEL



11 ans minimum en ex-fûts de Sherry Oloroso de premier et second remplissage.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui

Tharcis Hepp finition Gewurztraminer IG Whisky Alsacien



DOUCEUR

ÉPICES

MIEL

★ ÉLÉGANT



5 ans en fûts de chêne américain et affinage de 9 à 12 mois en ex-fûts de Gewurztraminer.

Alcool 43% vol. 50 cl avec étui

Dynamite IG Whisky Alsacien



Brut de fût

VANILLE

BOISÉ

PUISSANT

★ PHÉNOMÉNAL



5 ans en ex-fûts de Sherry Oloroso et ex-fûts de Bourbon.

Alcool 64,8% vol. 50 cl avec étui

W H I S K Y F R A N Ç A I S

Distillerie Naguelann

Bretagne



2 fermenteurs
de **3000 litres**



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



20 000 litres
d'alcool
pur par an



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



Principaux types de
fûts utilisés : ex Sau-
ternes, ex Saint-Emi-
lion, ex Cidre, ex
Bourbon ; quartaux,
octaves, et feuilletes
neuves ; fûts sur
mesure.

Réduction lente.
Pas de filtration



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

Avril 2014

création de l'entreprise
à Languenan (22).

Printemps 2018

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

Hiver 2020/2021

Construction d'un
nouveau bâtiment
d'embouteillage.

2023

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

Novembre 2015

commercialisation
du tout premier
"Grand'Pa"

Aout 2019

Fabrication de la
nouvelle brasserie et
d'un nouveau chai.

2022

Installation de 2 silos à
grains de 35 tonnes afin
notamment de travailler
sur une filière locale.

2024

La Distillerie
fête ses 10 ans.

Mesk – Kelt

IG Whisky Breton

Incontournable



FLORAL

VANILLÉ

TOURBE LÉGÈRE

★ **TOUTE LA BRETAGNE**



4 Alambics différents et 4 types de céréale : 3 orges (crue, maltée, et tourbée à 35ppm sur le grain) et blé noir.

Alcool 41% vol. 70cl. Avec étui.

Ruz !

IG Whisky Breton



FRUITS MÛRS

AMANDES GRILLÉES

ÉPICES

★ **INTENSE !**



ex-fût de Saint-Emilion Grand Cru.

Alcool 45% vol. 70cl. Avec étui.

Grand'Pa

IG Whisky Breton



**Série
LIMITÉE**

POMMES

CARAMEL BLOND

ÉPICES DE NOËL

★ **HISTORIQUE**



fûts de chêne Breton, ex-fûts de cidre puis quartauts de 30 à 60 litres.

Alcool 45% vol. 50cl. Avec étui.

Dieil Sklaer

IG Whisky Breton



35
ppm

TOURBE

ÉLÉGANT

ZAN VERT

★ UN ÉTÉ EN BRETAGNE



barriques usées pour préserver la douceur du distillat.

Alcool 49% vol. 70cl. Avec étui.

Dieil Tantad

IG Whisky Breton



35
ppm

TOURBE

CIRE

RÉGLISSE

★ UN HIVER EN BRETAGNE



triple casks : chêne breton, vin rouge, Islay.

Alcool 49% vol. 70cl. Avec étui.

Dieil Pevar c'hoad

IG Whisky Breton



35
ppm

TOURBE

POIVRE

PRALINE

★ CAMPBELTOWN



Assemblage de 4 types de fûts différents : ex Saint Emilion Grand Cru, neufs, seconds remplissages et feuilletes.

Alcool 49% vol. 70cl. Avec étui.

Mesk

IG Whisky Breton



SÉSAME MANDARINE BOIS PRÉCIEUX ★ VIVE LA GALETTE

 ex-fûts de bourbon et de cognac, puis ex-fûts de vins français blancs et rouges.

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

Ed Unan

IG Whisky Breton



BOIS NEUF BLÉ NOIR CARAMEL CIRE ★ ESSENCE DE BRETAGNE

 Fûts de premier et second remplissage de 60 litres.

Alcool 61.6% vol. 50cl. Avec étui.

Mesk Tantad

IG Whisky Breton



TOURBE BOIS NOTES DE BLÉ NOIR ★ PAIN DE MARIN

 Seconds remplissages pour les malts, feuilletes pour le blé noir.

Alcool 44% vol. 70cl. Avec étui.

W H I S K Y I R L A N D A I S

Distillerie Blackwater Ballyduf



Double distillation
en pot still

**Spirit still de
1200 litres**
à 71% environ.

Remplissage actuel
de 600 fûts par an

3000 fût
en vieillissement



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

2014

Construction de la distillerie.

2023

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

2020

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

Velvet Cap – Triple Cask

Incontournable

IG Whiskey Irlandais



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

FRUITS ROUGES

VANILLE

FRAÎCHEUR

★ ON L'ADORE

 ex-fûts de bourbon, Porto et stouted rye.

Alcool 40% vol. 70cl. Avec boîte ronde.

Velvet Cap Single Malt – 5 ans

IG Whiskey Irlandais



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

CAFÉ

FRUITS ROUGES

FRUIT

★ IRISH FARMER

 5 ans en ex-fûts de Bordeaux.

Alcool 40% vol. 70cl. Avec boîte ronde.

Velvet Cap Single Malt – tourbé

IG Whiskey Irlandais



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

ÉPICES

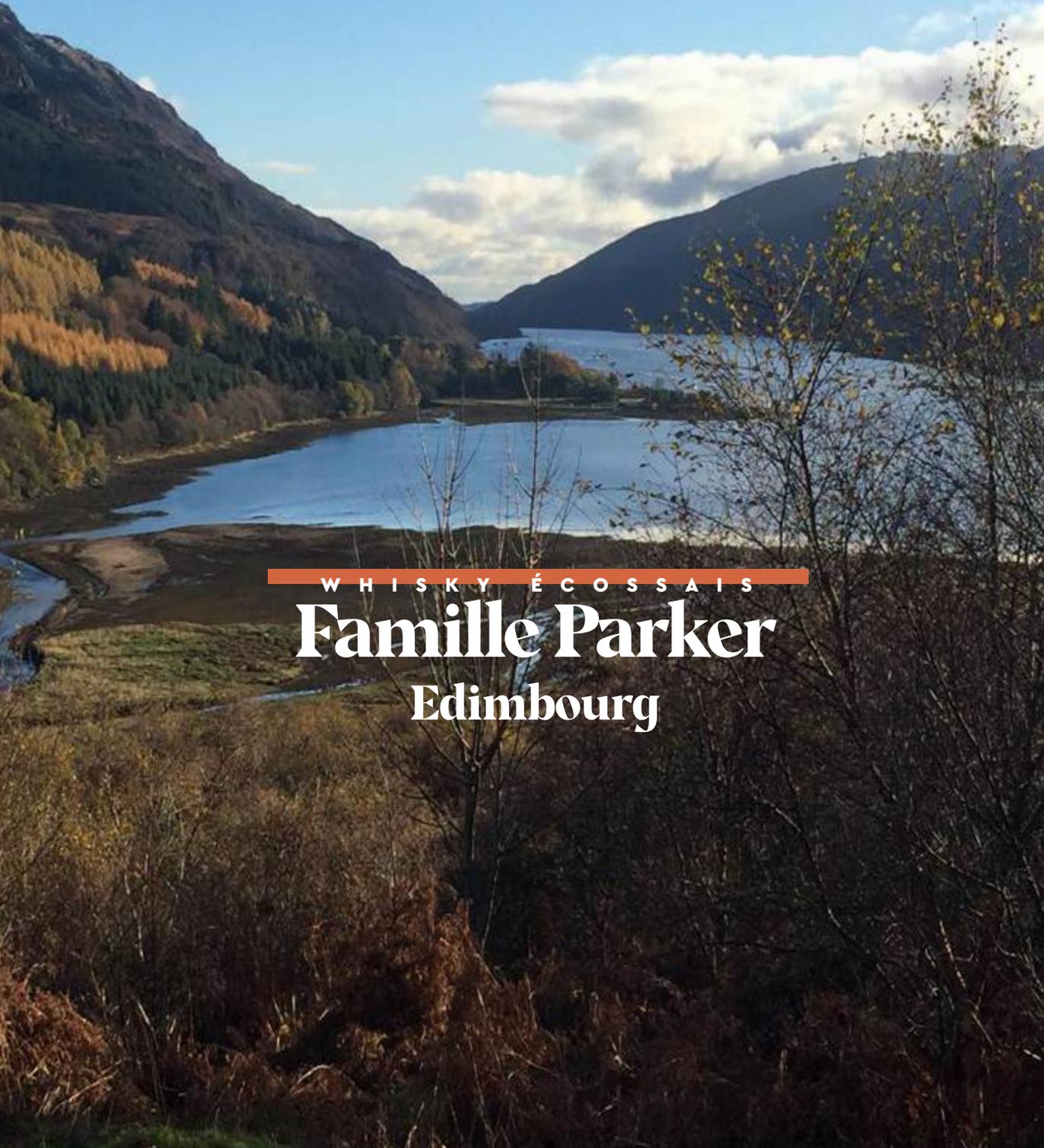
TOURBE FUMÉE

BISCUIT SABLÉ

★ UN AUTRE TOURBE

 5 ans en ex-fûts de Bordeaux puis de Sherry Oloroso.

Alcool 40% vol. 70cl. Avec boîte ronde.



W H I S K Y É C O S S A I S

Famille Parker

Edimbourg

1982

Début de la collaboration avec
Maison Léda.

2019

Refonte et relooking de la
gamme.

2017

Alex prend la suite de son
père Chris.

2025

Nouvel étui pour The
Torran

The Highland Chief

IG Whisky écossais



PRALIN

FRUITS CONFITS

ÉPICES

★ GOOD JOB !



Refill hogshead.

Alcool 40% vol. 70cl. Sans étui.

The Torran

IG Whisky écossais – Single Malt



MIEL

FRUITS ROUGES

ÉPICES

★ LA BASE



ex-fûts de Bourbon.

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

The Torran

5 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



AGRUMES CONFITS

VANILLE

GINGEMBRE

★ INDÉMODABLE



5 ans en ex-fûts de Bourbon.

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



W H I S K Y É C O S S A I S

Famille Hunter Laing

Glasgow & Islay

1949

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

2001

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

2010

Andrew fonde sa propre société, Edition Spirits Ltd.

2017

Lancement du Scarabus Single Malt d'Islay

1964

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

Années 2000

Décollage des ventes des single malts.

2013

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

2019

4 Journeys Series forment une gamme de malts régionaux.

Journey Series

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

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

Highland Journey

IG Whisky écossais – Blended Malt



CARAMEL BLOND | FINES ÉPICES | VERGER | ★ APAISANT ET GOURMAND

Assemblage de Single Malts de la Région des Highlands issus des stocks familiaux.

| 5 à 6 ans en ex fûts de bourbon et de Sherry.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Campbeltown Journey

IG Whisky écossais – Blended Malt



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

CORSÉ | GRILLÉ | VANILLÉ | ★ ORIGINE À NE PAS MANQUER

Assemblage de Single Malts de 2 distilleries de Campbeltown, issus des stocks familiaux.

| 5 à 6 ans ex fûts de bourbons de 1er et 2nd remplissage.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Hebridean Journey

IG Whisky écossais – Blended Malt



84 pts - Whisky fun

20 ppm

IODÉ | FRAIS | ÉPICÉ | ★ UNE SUPERBE BRISE MARINE

Assemblage de Single Malts de deux distilleries des Hébrides issus des stocks familiaux.

| 5 à 6 ans ex fûts de bourbon (second remplissage) et en petits fûts de sherry oloroso.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Islay Journey

IG Whisky écossais – Blended Malt



40 ppm

TOURBE DENSE | ZAN | GRAS | ★ TOURBÉ À SOUHAIT

Assemblage de Single Malts d'Islay issus des stocks familiaux.

| 5 à 6 ans ex fûts de bourbon.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Scarabus

Scarabus est un single malt d'Islay. Il provient donc clairement d'une seule des distilleries de cette île emblématique. Laquelle ? Scarabus (endroit rocheux en vieux norois) fait référence à un endroit d'Islay reconnu comme mystique depuis le 13^{ème} siècle. Pas forcément de quoi lever le voile du mystère car « seuls ceux qui cherchent doivent trouver » comme l'indique l'étiquette. Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid à 46° ni coloration.

Scarabus Especially Selected

Best seller

IG Whisky écossais – Single Malt



FUMÉ

ÉLÉGANT

GOURMAND

★ INCONTOURNABLE

Single Malt d'Islay issu des stocks familiaux.

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

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui tube.

Scarabus Batch Strength

IG Whisky écossais – Single Malt



FUMÉ

VANILLE

AGRUMES

★ PUISSANCE MAÎTRISÉE

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

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

Alcool 57° vol. 70 cl. Avec étui tube.

Scarabus Sherry Cask Edition

Nouveauté

IG Whisky écossais – Single Malt



87 points sur
whiskyfun.com

40
ppm

ORANGE DE SÉVILLE

TOURBIÈRE

CARAMEL SALÉ

★ COUP DE COEUR

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



5 à 6 ans en ex fûts de sherry oloroso de premier et second remplissage.

Alcool 46° vol. 70 cl. Sans étui.

Scarabus 10 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



90 points sur
whiskyfun.com

40
ppm

TOURBE

CUIR

CIRE

★ DENSE ET SOPHISTIQUÉ

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



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

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui tube.

Hepburn's Choice

La gamme HEPBURN'S CHOICE permet de rentrer dans l'univers des grands whiskies : uniquement des single malts (une seule distillerie) et des petits lots de deux ou plus rarement trois fûts. Chaque fût fait également l'objet d'un finish (finition) particulier en ex-fûts de vins, sherry ou bourbon, ou en quater casks (quartauts). Chaque fût est mis en bouteille sans filtration à froid ni coloration.

Jura (Highland) 7 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



MARIN

CARAMEL BLOND

TOURBE LÉGÈRE

★ JURA LOVER

Seule distillerie de l'île de Jura, en face d'Islay – Fondée en 1810 – 2 paires d'alambics mis en place en 2021 – Fermentations de 54 heures – Moûts légers – Alambics avec un pot still assez large et des circuits étroits lors de la distillation.

 Élevage dans TROIS ex fûts de bourbon.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Miltonduff (Speyside) 8 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



ONCTUEUX

FRUITS BLANCS

VANILLÉ

★ RICHE ET CLASSIQUE

Distillerie fondée en 1824 – 3 paires d'alambics – Fermentations de 56 heures – Cols de cygne descendants et très courbés.

 Élevage dans UN refill hogshead – Finition en ex-fût de bourbon.

Alcool 46% vol. 70cl. Avec étui.

Auchroisk (Speyside) 9 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



ÉPICES

FRUITS ROUGES

BOISÉ

★ UN WHISKY TATIN

Distillerie fondée en 1974 – 4 paires d'alambics – Fermentations de 53 heures – Moûts assez denses.

 Élevage dans DEUX fûts d'ex vin blanc.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Caol Ila (Islay) 9 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



FEU DE BOIS

TOURBE

FRUITS ROUGES

★ ENFIN UN CAOL ILA QUI SORT DU LOT

Distillerie fondée en 1846 – 3 paires d'alambics – Utilise alternativement des fermentations courtes (55 heures) et longues (120 heures).



élevage dans DEUX ex fûts de bourbon de premier remplissage.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.

Dailuaine (Speyside) 13 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



FRUITS ROUGES

CAMEL

BOISÉ

★ SPEYSIDE LOVER

Distillerie fondée en 1851 – Première distillerie d'Ecosse avec un toit pagode – 3 paires d'alambics – Fermentation longue (jusqu'à 120



élevage dans UN ex fût de sherry oloroso de premier remplissage.

Alcool 46° vol. 70 cl. Avec étui.



Les Single Casks

fûts uniques

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

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

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

The First Editions

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

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

Auchroisk (Speyside) 25 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

NOISETTES

CHOCOLAT

TATIN

★ BOMBE GOURMANDE

Distillerie fondée en 1974 – 4 paires d'alambics – Fermentations de 53 heures – Moûts assez denses.



ex fût de Sherry PX – 541 bouteilles.

Alcool 48° vol. 70 cl. Avec étui.

♥ On adore : beaucoup de fraîcheur pour un élevage aussi long en fût. De quoi rendre onctueux le plus sec des cigares.

Tormore (Speyside) 26 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

HUILEUX

SIROP DE FRUITS

CIRE

★ QUELLE DENSITÉ !

Distillerie fondée en 1958 – 4 paires d'alambics – Fermentations de 56 heures – Moûts assez claires et distillation lente.



fûts de bourbon – 258 bouteilles.

Alcool 45.7° vol. 70 cl. Avec étui.

♥ On adore : un Tormore de référence qui ressemble aux meilleurs Clynelish : à ne pas manquer donc.



Old & Rare

découvrez des whiskies légendaires

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

Voici l'occasion de se procurer des embouteillages incroyables et quelques bouteilles de grande collection. En déguster quelques centilitres est une expérience réjouissante mais laissant toujours place à une certaine nostalgie car une fois la bouteille finie en trouver relèvera de l'impossible. Depuis 20 ans, la collection des Old & Rare s'est imposée dans le monde entier et offre une densité inégalée des plus grands single malts.

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

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

Benriach (Speyside) 25 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

TOFFEE

FRUITS EXOTIQUES

MERINGUE

★ PATINE INCROYABLE

Distillerie fondée en 1898- Réouvre en 2004 après d'importants travaux - Maltage maison - Double ou triple distillation- 2 paires d'alambics.

 | Élevage en ex fût de sherry oloroso de premier remplissage. 234 bouteilles.

Alcool 57,4° vol. 70 cl.

 **On adore : une cuvée ante 2004 donc collector d'une distillerie qui a su se faire un nom.**

Dufftown (Speyside) 30 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

VANILLE-PÊCHE

CARAMEL SALÉ

CAKE CITRON

★ IMMENSE ET COMPLET

Distillerie fondée en 1896 - 3 paires d'alambics - Fermentation longue de 75 heures au moins.

 | ex fût de bourbon de 1er remplissage - 541 bouteilles.

Alcool 46,7% vol. 70 cl.

Dalmore (Speyside) 30 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

TOFFEE

MILLE FRUITS

ANTIQUAIRE

★ MYTHIQUE

Distillerie fondée en 1839 - 4 paires d'alambics - Fermentations courtes (50 heures).

 | ex fût de bourbon - 199 bouteilles.

Alcool 49% vol. 70 cl.

 **On adore : Quel privilège d'avoir une telle bouteille sur le marché Français.**

Glen Scotia (Campbeltown) 30 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

CHOCOLAT

FUMÉ

FRUITÉ

★ GRAS ET INTENSE

Distillerie fondée en 1832 – Une seule paire d'alambics – Fermentations longues (70 heures) à très longues (140 heures) – Cœur de chauffe entre 63% et 73%.



ex fût de bourbon – 152 bouteilles.

Alcool 59,6% vol. 70 cl.

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

Caol Ila (Islay) 30 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

35
ppm

TOURBE

CUIR

FUMÉ

★ UN ISLAY DE LÉGENDE

Distillerie fondée en 1846 – 3 paires d'alambics – Utilise alternativement des fermentations courtes (55 heures) et longues (120 heures).



ex fût de bourbon – 60 bouteilles.

Alcool 47,1% vol. 70 cl.

Ardmore (Highland) 31 ans

IG Whisky écossais – Single Malt



Brut de fût

20
ppm

COMPOTE DE FRUIT

CUIR

TOURBE DE BRUYÈRE

★ COUP DE COEUR ABSOLU

Distillerie fondée en 1898 – 4 paires d'alambics – Travaux en 2015/2016 pour réduire l'impact environnemental.



en ex fût de sherry de second remplissage. Série de 369 bouteilles.

Alcool 58,1% vol. 70 cl.

W H I S K Y É C O S S A I S

Distillerie Ardnahoe

Islay

Ce fut l'évènement de l'année 2024 pour les fans d'Islay : Ardnahoe, la 9ème distillerie de l'île, lance avec succès ses premières cuvées

Une distillerie conçue pour exceller

Propriété à 100% de la Famille Hunter Laing

Petite taille :
production annuelle de 600.000 LAP

Une paire d'alambics :
wash still de 12,500 litres
et spirits still de 8,500 litres

PPM moyen de 40ppm
Fermentations longues de 70-75 heures

Moulin à grains Bobby
à 4 rouleaux de 1920

Cols de cygnes de 7,5 mètres (les plus longs d'Ecosse)

Bassins de refroidissement en bois (unique à Islay) avec 77 mètres de tube

Une futaie exceptionnelle : fûts de 1er remplissage, pas de refill hogshead

Octobre 2016

Acquisition du terrain
validation administrative du projet.

2018

Premières distillations.

10 mai 2024

Lancement de la cuvée inaugurale en rupture en quelques jours.

Mars 2025

Lancement de BHOLSA.

2017

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

Octobre 2022

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

Novembre 2024

lancement d'une seconde cuvée dénommée INFINITE LOCH.

Infinite Loch

IG Whisky écossais – Single Malt



40
ppm

BRISE MARINE

CHOCOLAT NOIR

FEU DE BOIS

TOURBE

★ ISLAY CLASIQUE

Single Malt d'Islay. Premier embouteillage officiel de la gamme permanente de la distillerie.



5 ans en ex fûts de bourbon et ex fûts de sherry oloroso de premier remplissage.

Alcool 50% vol. 70cl. Avec étui.



On adore : Après le succès incroyable de la série inaugurale, la Distillerie confirme. Difficile de trouver un Islay (donc avec sa tourbe typique) aussi gourmand.

Bholsa

Nouveauté

IG Whisky écossais – Single Malt



40
ppm

FRUITS ROUGE

PRALIN

TOURBE

ÉPICES

★ ON NE S'EN LASSE PAS

Single Malt d'Islay. Second embouteillage officiel de la gamme permanente de la distillerie.



5 ans principalement en ex fûts de sherry oloroso de premier remplissage.

Alcool 50% vol. 70cl. Avec étui.



On adore : qualité exceptionnelle des fûts utilisés, une gourmandise ultime.

RHUM PURE CANNE

Distillerie Oxenham

Île Maurice

Un process irréprochable

Un seul fermier partenaire pour la production du vesou.

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

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

7000 litres de production annuelle.

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

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

Canne issue d'une seule propriété,
variété hybride jaune et rouge.

Propriété 100% Famille Oxenham

1932

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

2006

Autorisation de la distillation de rhums agricoles sur l'île.

2012

Début de la distillation de rhums 100% pure canne.

2023

Arrivée sur le marché Français et extension de la gamme.

1987

Création de spiritueux et de rhums.

2010

Achat d'alambics et de colonnes de cuivre.

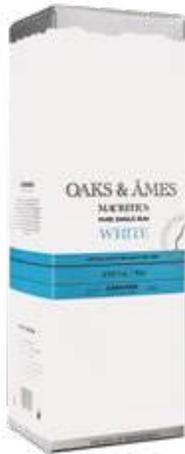
2021

Lancement de gamme Oaks & Âmes.

2025

Lancement des Soul Series

Oaks & Âmes – White



Médaille de Bronze,
German Rum Awards,
2022

FLORAL

FRUITS ROUGES

FLEURS BLANCHES

★ AGRICOLE

Distillé et mis en bouteille à l'Île Maurice. Distillation à 91%.

Alcool 43% vol. 70cl. Avec étui. Lot de 2500 bt.

Oaks & Âmes – Gold



BOISÉ

VANILLE

AGRUMES

ÉPICES

★ SEC ET GOURMAND

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.



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

Alcool 43° vol. 70 cl. Avec étui.

Oaks & Âmes – VSOP



Médaille de Bronze
International Wine &
Spirit Competition,
2022



BOISÉ

VANILLE BOURBON

FRUITS EXOTIQUES

★ ÉLÉGANCE TROPICALE

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.



Élevage de 4 et 5 ans en ex fûts de Bourbon, vin blanc, whisky, Porto et Moscatel.

Alcool 43% vol. 70cl. Avec étui. Lot #2 de 2500 bt.

Oaks & Âmes – XO



ASC 2024 :
édaille d'Or



DENSE

POIRES TATIN

BOISÉ CHIC

★ PUISSANCE RACÉE

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.



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

Alcool 43% vol. 70cl. Avec étui. (tirage de 952 bt).

Oaks & Âmes – XO 85ème anniversaire



INTENSE EXOTIQUE NOBLE ★ COLLECTOR

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'île Maurice.

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

Carafe collector. (tirage de 952 bt).

Oaks & Âmes – Hors d'âge

Nouveauté



BOÎTE À CIGARES PÊCHE AFTER EIGHT ★ GRANDE CLASSE

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'île Maurice.

 | Élevage 10 ans (ex vins doux, bourbon ou cognac + fût neuf).

Alcool 45% vol. 70cl. Avec étui. En carafe.

Oaks & Âmes – Soul Series 9 ans Oloroso

Nouveauté



FRUITS ROUGES ÉPICES VANILLE ★ L'ÂME INTENSE DE MAURICE

Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'île Maurice.

 | Élevage 9 ans avec finition OLOROSO – 1000 bouteilles.

Alcool 46% vol. 50cl. Avec étui.

CALVADOS

Roger Groult

Pays d'Auge

Un orfèvre du Calvados



6 000 pommiers
(15 hectares de hautes tiges et 12 de basses tiges).



30 variétés de pommes à cidre du pays d'Auge, amères et douces-amères (70% de la production), douces (20%) ou acidulées (10%).



En moyenne, 400 à 600 tonnes de pommes sont lavées et triées à la main.

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

Distillation des cidres sur lies fines entre 5 et 7° dans trois petits alambics chauffés au feu de bois.

1ère chauffe :
la petite eau sort à 30°. Seconde distillation : cœur de chauffe en moyenne à 70°.

400 fûts de vieillissement
(très majoritairement anciens, des volumes variant de 110 à 13 000 litres).

Les fûts ne sont jamais remplacés ni vidés entièrement
afin que toutes les cuvées conservent des souches de très vieux Calvados.



CONDUITE NATURELLE DES VERGERS

Aucun traitement n'est réalisé depuis plusieurs dizaines d'années.

Utilisations de vaches de deux fermes voisines pour tondre et limiter le passage mécanique, mais aussi pour apporter une fumure naturelle.

PAS D'INTRANTS CHIMIQUES

Seules les basses-tiges sont tondues à 100% pour éviter l'utilisation de désherbant

POUR ENTREtenir LES VERGERS HAUTE-TIGES, BROYAGE MÉCANIQUE DE L'HERBE DANS LES VERGERS BASSE-TIGES (PAS DE DÉSHERBANT).

1860

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

Années 70

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

2015

Début de la collaboration avec Maison Léda.

2022

Estelle Groult prend la direction du Domaine.

1952

Roger Groult agrandit la distillerie.

2008

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

2019

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

3 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



FRUITÉ

FLORAL

JUTEUX

★ SÉDUISANT EN DIABLE



Vieux fûts de chêne roux français.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui

8 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



FRUITÉ

BOISÉ

TOFFÉE

★ PILIER DE GAMME



Vieux fûts de chêne roux français.

Alcool 41% vol. 70. Avec étui.

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

12 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



BOISÉ

TATIN

VERGEOISE

★ VALEUR SÛRE



Vieux fûts de chêne roux français.

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

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

Vénérable

AOC Calvados Pays d'Auge



TATIN

JUTEUX

PATINÉ

★ RABELAISIE

 Vieux fûts de chêne roux français. Assemblage de Calvados de plus de 18 ans.

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

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

Âge d'Or

AOC Calvados Pays d'Auge



RACÉ

FRUITÉ

RAFFINÉ

★ POUR LES ESTHÈTES

 Vieux fûts de chêne roux français. Assemblage exclusivement issu de Calvados du XXème siècle.

Alcool 41% vol. 70 cl. Avec étui.

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

Doyen d'Âge

AOC Calvados Pays d'Auge



ANTIQUAIRE

VANILLE

AMPLITUDE

★ UN AUTRE MONDE

 Vieux fûts de chêne roux français. Assemblage exclusivement issu du plus vieux Chai du Domaine.

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

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

Réserve Ancestrale

AOC Calvados Pays d'Auge



RICHE

PUISSANT

COMPLEXE

★ UNE EAU DE VIE DE LÉGENDE

 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.

Alcool 40% vol. 70 cl. Bouteille et étiquette spécifiques. Coffret bois.

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

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

Millésime 2008 Haut Degré

AOC Calvados Pays d'Auge



Brut de fût

PINK LADY

VANILLE

ÉPICÉ

★ BONBON À LA POMME

 Vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°172.

Alcool 61.6% vol. 50 cl. Avec étui. Production limitée à 300 bouteilles.

12 ans finition fût de whisky

AOC Calvados Pays d'Auge



BOISÉ

TATIN

ÉPICÉ

★ MALTERNATIVE

 vieux fûts de chêne roux français. Finition de 19 mois en fût (n°390) de Whisky Français.

Alcool 46% vol. 70 cl. Avec étui. Production limitée à 360 bouteilles.

Les fûts uniques : les Calvados Roger Groult

vous ouvrent leur Paradis

Single Cask 18 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



Brut de fût

POMME CUITE

CUIR DE RUSSIE

FRUITS BLANCS

★ L'ÉQUILIBRISTE

 | Vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°352.

Alcool 42.4% vol. 70 cl. Avec étui. Production limitée à 328 bouteilles.

Single Cask 25 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



Brut de fût

POMME MÛRE

CUIR

TABAC

RICHESSSE

★ QUELLE SANTÉ

 | Vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°4.

Alcool 41.1% vol. 70 cl. Avec étui. Production limitée à 1200 bouteilles.

Single Cask 21 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



Brut de fût

POMMES AU FOUR

FRUITS SECS

TORRÉFACTION

★ UN VIEUX CLYNELISH ?

 | Vieux fûts de chêne roux français. Elevage dans le fût n°2.

Alcool 40.9 % vol. 70 cl. Avec étui. Production limitée à 1300 bouteilles.

Jean-Luc Pasquet

Petite et Grande Champagne

9 hectares en Grande Champagne
et 6,5 hectares en Petite Champagne
(12,9 h d'Ugni blanc, 1 h de Folle
blanche, 1 h de Merlot,
0,6 h de Montils).

Semis d'engrais vert
Un rang sur deux depuis 5 ans.
Apport de compost (fumier de
vache de la ferme voisine plus les
résidus du pressurage). Ferti-
lisation au maximum avec des
matières organiques locales.

Pressage direct de la récolte
Fermentations en cuve avec le-
vures indigènes et sans sulfites.

Alambic charentais traditionnel
à demeure de 2000 litres acquis
en 1989.

**1 à 2 mois de distillation en
moyenne**
Première chauffe (brouillis) à 27 et
30%vol. - Cœur de bonne chauffe
(seconde distillation) : 70 et 72%vol.
- Distillation sur lie avec méthode «
surcharge » pour plus de rondeur.

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

Réduction par paliers progressifs
puis degré par degré par la méthode goutte à goutte pendant plusieurs jours avec brassage quotidien : le processus
global durant près de deux ans.

Filtration de propreté faite à température. Mise en bouteille sur place sans coloration



2022 : Construction d'un nouveau bâtiment agricole pour améliorer la récupération et le recyclage de tous les effluents (vinasse, distillation, effluent de chai, résidus phytosanitaires, etc...). A la vigne, combinaison des outils (2 à 3 outils en même temps) sur le tracteur pour réduire le nombre de passages et donc limiter les consommations de carburant et le compactage du sol. Utilisation d'activateur de vie du sol et diminuer l'apport d'engrais extérieur afin de favoriser la minéralisation des éléments déjà présents au sol. Limitation du nombre de rognage de la vigne afin d'éviter les brûlures du soleil et réduire les consommations de carburant.

Récupération et utilisation de l'eau de pluie pour les traitements.

A la distillerie, achat d'un échangeur tubulaire afin de récupérer les calories de la pipe de refroidissement pour préchauffer les vins avant distillation, diminution de la consommation de gaz de 15 à 20 %.

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

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

1730

Plantation du vignoble sur la commune d'Eraville.

1970

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

1994

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

2006

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

2016

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

2019

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

1924

ce vignoble devient la propriété de la famille Pasquet.

1977

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

1998

obtention de la certification Agricolture Biologique.

2011

Jean et Amy reprennent le flambeau familial.

2018

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

2022

Rénovation d'un nouveau chai de vieillissement.

L'Organic 04

AOC Cognac Petite Champagne



FRUITÉ

PRÉCIS

VINEUX

★ UN JEUNE COGNAC
COMME ON L'IMAGINE

Élevage de 4 ans minimum. 100 % Ugni blanc.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

L'Organic 07

AOC Cognac AOC Grande Champagne



FRUITS MÛRS

INTENSE

SALIVAIRE

★ POUR FAIRE AIMER
LE COGNAC

Élevage de 7 ans minimum. 100 % Ugni blanc

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

L'Organic 10

AOC Cognac Grande Champagne



PUISSANT

RAFFINÉ

RICHE

★ LE XO BIO IDÉAL

Élevage de 10 ans minimum. 100 % Ugni blanc.

Alcool 40% vol. 70 cl. Avec étui.

Trésors de Famille

La collection Trésors de Famille, est née en 2019 à la suite d'une longue réflexion. Amy et Jean ont autour d'eux, des gens passionnés par leur métier, des bouilleurs de crus de talents, qui ont dans l'intimité de leur chai des trésors cachés. Ils sont donc allés à leur rencontre, en leur proposant de mettre en avant leur histoire et leur passion au travers d'un de leur cognac. Plusieurs fûts ont alors été sélectionnés chez les uns et chez les autres, qu'ils ont amené à leur degré idéal de dégustation. Chaque bouteille porte le prénom du producteur et est issue d'une série limitée et numérotée. Un petit livret raconte l'histoire de chaque vigneron. Pas de filtration à froid ni de coloration à la mise.

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

Le cognac de Jean-Philippe

AOC Cognac Grande Champagne



Brut de fût

FRUITS

DENSE

MILLE ARÔMES

★ UN COGNAC IMMENSE

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Bonneuil). Récolte 1988 distillée par Jean-Philippe Chaisso.

Alcool 48.7% (degré ajusté) vol. 50 cl. Avec étui.

Le cognac de Chantal

AOC Cognac Grande Champagne



Brut de fût

ORANGE

CAKE À LA BANANE

ABRICOTS SECS

★ XMAS CAKE

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Eraville). Récolte 1999 distillée par Chantal Hillairet.

Alcool 42.5% (degré ajusté) vol. 50 cl. Avec étui.

Le cognac de Jean-Pierre

AOC Cognac Grande Champagne



Brut de fût

CIRE

RANCIO

AGRUMES

★ INOUBLIABLE

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Angeac Champagne). Issu de la récolte de 1975, distillé et élevé par Jean Pierre Limouzin.

Alcool 49.8% (degré ajusté) vol. 50 cl. Avec étui.

♥ On adore : élevé 47 années en chai humide, ce cognac est un must have pour les amateurs et collectionneurs.

Le cognac d'Annick

AOC Cognac Grande Champagne



Brut de fût

GOYAVE

CONFITURE DE PÊCHE

PÂTISSERIE ORIENTALE

★ C'EST BYZANCE

100 % Ugni blanc. Grande Champagne (Criteuil-la-Magdeleine). Récolte 1992 distillée par Annick Tribot.

Alcool 45.9% (degré ajusté) vol. 50 cl. Avec étui.

Les Eaux-de-vie de fruits

Vieille eau-de-vie de Prune

Laubade



DÉLICAT

FRUITÉ

INTENSE

★ MADELEINE DE PROUST

Variétés principales utilisées : prune d'Ente, à couteau, Sainte-Catherine, de Monsieur (20 kg de fruits pour un litre d'alcool).

 | Vieillessement en fûts de chêne. Mariage des fûts 6 mois à une année avant la mise.

Alcool 42% vol. Bouteille ronde de 70 cl sans étui ou caisse bois.

Eau de vie de Mirabelle d'Alsace

Distillerie Hepp



Médaille d'or
Concours Général
Agricole

ONCTUEUX

ÉLÉGANT

FIN

★ UN CLASSIQUE BIEN RÉCITÉ

Fermentation naturelle de Mirabelles d'Alsace. 13 à 16 kg de fruits pour un litre d'alcool.

 | Élevage d'un an en cuve inox.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.

Eau de vie de Poire Willams

Distillerie Hepp



Médaille d'or Mondiale
2019 et 2018

DENSE

HARMONIEUX

ÉCLATANT

★ EN FAMILLE

Fermentation naturelle de poires Williams. 22 à 25 kg de fruits pour un litre d'alcool.

 | Élevage d'un an en cuve inox.

Alcool 42% vol. 70 cl avec étui - Existe en poire prisonnière.

Eau de vie de Framboise sauvage

Distillerie Hepp



Médaille d'or Mondiale
et Concours Général
Agricole.

SUBTIL

FRAIS

FLORAL

★ L'ÉLÉGANCE MÊME

Macération de Framboises Sauvages en alcool de vin. 100 kg de fruits pour 20 litres d'alcool.

 | Élevage d'un an en cuve inox.

Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.

Pour l'apéritif et la mixologie

Blanche d'Armagnac

Château de Laubade



ARÔMATIQUE

ROND

SUAVE

★ ARMAGNAC MULE

Distillation spécifique.



Élevage en cuve inox pendant 6 mois.

Alcool 42% vol. 70 cl. Sans étui.

Bas Armagnac Signature

Château de Laubade



ÉPICES

FRUITS FRAIS

ÉQUILIBRÉ

★ TONIC WATER OR GINGER ALE PLEASE !

Ugni Blanc et Folle Blanche.



4 ans de vieillissement en fûts de chêne roux de Gascogne.

Alcool 42% vol. 70 cl. Sans étui. Cuvée réservée à la mixologie.

Floc de Gascogne blanc

Château de Laubade



MIEL

FRUITS BLANCS

FRAÎCHEUR

★ UN DÉLICE D'APÉRITIF

Un tiers d'armagnac très floral (1/3) et deux tiers de jus de raisin non fermenté (Colombard 50% et Ugni Blanc 50%).



Élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Alcool 17% vol. 75 cl. Sans étui.

Floc de Gascogne rouge

Château de Laubade



TENDRE

FRUITS ROUGES

DÉLICATESSE

★ MIEUX QU'UN VERMOUTH

Un tiers d'armagnac très floral (1/3) et deux tiers de jus de raisin non fermenté (cabernet franc 50% et cabernet sauvignon 50%).



Élevage sur lies fines pendant 6 mois.

Alcool 17% vol. 75 cl. Sans étui.





TEXTES

Francis Mairet

Arnaud Lesgourgues

PHOTOGRAPHIES

Studio Bulldog Bordeaux

Thierry Vallier

Michel Carosso

Teddy Pécourt

CONCEPTION ET CRÉATION

Incomm – Frédéric De Araujo

Céline Veillon et Francis Mairet – Maison Léda

Couverture : dessin d'Emmanuel Lesgourgues

IMPRESSION

Imprimerie À Réaction

REMERCIEMENTS

Merci à :

Anne-Marie Bertrand, Estelle Groult, Yannick Hepp, Jean-Sébastien Charles, Denis Lesgourgues, Céline Lannoye, Corinne Lanyou, François Laura, Lénaïck Lemaitre, Alex Parker, Jean et Amy Pasquet, Peter Murlyan, Alan Oxenham, Jennifer Tait, le restaurant Point Rouge à Bordeaux (chef Christophe Girardot), le restaurant Le Résinier au Barp/Bassin d'Arcachon (chef Christophe Bourrissoux), le restaurant Le Clos d'Augusta à Bordeaux (chef Samuel Zuccoloto).

MAISON LÉDA

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

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.fr



Maison Léda

VINS & SPIRITUEUX DEPUIS 1982

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

05 57 94 09 20
contact@maisonleda.fr