

2026  

---

2027



**Maison Léda**

VINS & SPIRITUEUX DEPUIS 1982

# Edito

Chers clients,

Le plus important pour moi aujourd'hui, **c'est de vous remercier pour le partenariat et la fidélité** que vous entretenez vis-à-vis de notre Maison. Grâce à vous, dans cette période difficile pour tous, nous arrivons à résister et à pouvoir mener nos projets de développement.

**MilHòc**, notre whisky Single Grain produit à Laubade, a été accueilli avec succès, au-delà de nos espérances puisqu'après un an, vous êtes plus de 600 clients à avoir apprécié sa qualité, son habillage et son positionnement prix. Le Premier-Né et Première Flamme seront bientôt complétés par une nouvelle cuvée.

L'événement de ce Printemps est sans nul doute l'arrivée **d'une gamme relookée des whiskies de la Distillerie Hepp** : une bouteille gravée au logo de la distillerie pour toute la gamme, une sérigraphie attirante pour Ouiskey et de nouvelles étiquettes pour les autres. Les jus sont toujours aussi bons, avec des élevages de plus de 5 ans pour chaque cuvée et ce choix de fûts qualitatifs fait d'une forte proportion d'ex Sherry Oloroso et d'ex Banyuls qui donnent ce profil aromatique si gourmand.

Vous découvrirez aussi dans ce catalogue **la gamme des cognacs de la Maison Normandin Mercier**. C'est une maison historique fondée en 1872 et dirigée aujourd'hui par Edouard Normandin et sa soeur Audrey. Le domaine, installé au Château de la Péraudière, se distingue par la production historique de cognacs de Grande et Petite Champagne.

Beaucoup d'entre vous nous disent leur reconnaissance quant à **la qualité de notre service** fait de réactivité et de considération. Je vous en remercie et vous assure que nous n'avons pas la tentation d'en réduire le coût. Olivier Dubois, notre nouveau Directeur Commercial France depuis octobre dernier, a pour mission de préserver ce niveau de service et d'accompagnement, aidé en cela par l'expérience et le sens du service de Céline, Aurore et Danièle.

Pour conclure, j'ai envie de vous rappeler la devise de Château Haut Selve : Non Nova Sed Nové – Non pas des choses nouvelles mais faites de manière nouvelle. Autrement dit, n'oublions surtout pas nos fondamentaux qui font la solidité de nos entreprises mais parallèlement, sachons nous adapter à un monde bouleversé et contraignant, sachons penser de manière différente, sachons innover pour un futur durable !

Bien à vous tous,

*Arnaud Lesgourgues*



# Sommaire

<b>Les vins et spiritueux de Maison Léda</b> .....	6	AWA.....	56
<b>Maison Léda</b> .....	10	Naguelann.....	60
<b>Introduction aux Vins</b> .....	12	<i>Single Malt</i> .....	62
<b>Vins de Bordeaux</b>		<i>Mesk (blé noir)</i> .....	63
Château Haut Selve.....	14	<i>Rares</i> .....	64
Château Le Bonnat.....	18	<b>Whisky écossais</b>	
Château Loumelat.....	22	Famille Hunter Laing.....	66
Château Carteau.....	26	<i>Ardnahoe</i> .....	68
Château Lanbersac.....	28	<i>Scarabus</i> .....	72
<b>Vins de Madiran</b>		<i>Journey Series</i> .....	74
Château Peyros.....	30	<i>Hepburn's Choices</i> .....	76
<b>Introduction aux Spiritueux</b> .....	34	<i>Single Casks</i> .....	78
<b>Armagnac</b>		<i>Old &amp; rare</i> .....	80
Château de Laubade.....	36	London & Scottish.....	82
<i>Les classiques</i> .....	38	<i>Highland Chief</i> .....	83
<i>Les Millésimes</i> .....	40	<i>The Torran</i> .....	83
<i>Les Hédonistes</i> .....	42	<b>Rhum</b>	
<i>Les Curiosités</i> .....	43	Oaks & Âmes.....	84
<b>Whisky français</b>		<b>Calvados</b>	
MilHòc.....	44	Roger Groult.....	88
Distillerie Hepp.....	48	<i>Les classiques</i> .....	90
<i>Ouiski</i> .....	52	<i>Les fûts uniques</i> .....	93
<i>Johnny &amp; Tharcis</i> .....	53	<b>Cognac</b>	
<i>Jaak &amp; Dynamite</i> .....	55	Normandin Mercier.....	94
<b>Whisky français</b>		<b>Eaux-de-vie de fruits</b> .....	98
MilHòc.....	44	<b>Apéritifs &amp; mixologie</b>	
Distillerie Hepp.....	48	<i>Blanche d'Armagnac</i> .....	100
<i>Ouiski</i> .....	52	<i>Bas Armagnac Signature</i> .....	100
<i>Johnny &amp; Tharcis</i> .....	53	<i>Floc de Gascogne</i> .....	101
<i>Jaak &amp; Dynamite</i> .....	55		

# Les vins de **Maison Léda**



# Les vins

**CHÂTEAU HAUT SELVE**  
GRAND VIN DE GRAVES



**CHÂTEAU LE BONNAT**



**CHÂTEAU LOUMELAT**

**Château Carteau**  
SAINT-EMILION GRAND CRU



**CHÂTEAU LANBERSAC**

**CHÂTEAU PEYROS**  
MADIRAN



# Les spiritueux

ARMAGNAC  
LAUBADE



Les classiques – Page 38

HUNTER LAING  
HUNTER LAING & COMPANY LTD  
BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS  
GLASGOW SCOTLAND



Page 70

Scarabus – Page 72

Journey Series – Page 74



Les Millésimes – Page 40

Les Hédonistes – Page 42

Les Curiosités – Page 43



Hepburn's Choice – Page 76

Single Cask – Page 78

Old & Rare – Page 80

MilHòc  
WHISKY FRANÇAIS



Page 46

HEPP  
DISTILLERIE



Page 52

HIGHLAND  
CHIEF



Page 83

OAKS & ÂMES



Page 86



Page 54

AWA  
AUTHENTIC WHISKY D'ALSACE



Page 58



Page 87

CALVADOS  
Roger GROULT



Page 90

naguelann



Page 62



Les fûts uniques – Page 93

Normandin  
Mercier  
COGNAC  
Since 1823



Page 96



## Notre histoire a commencé il y a plus de 50 ans

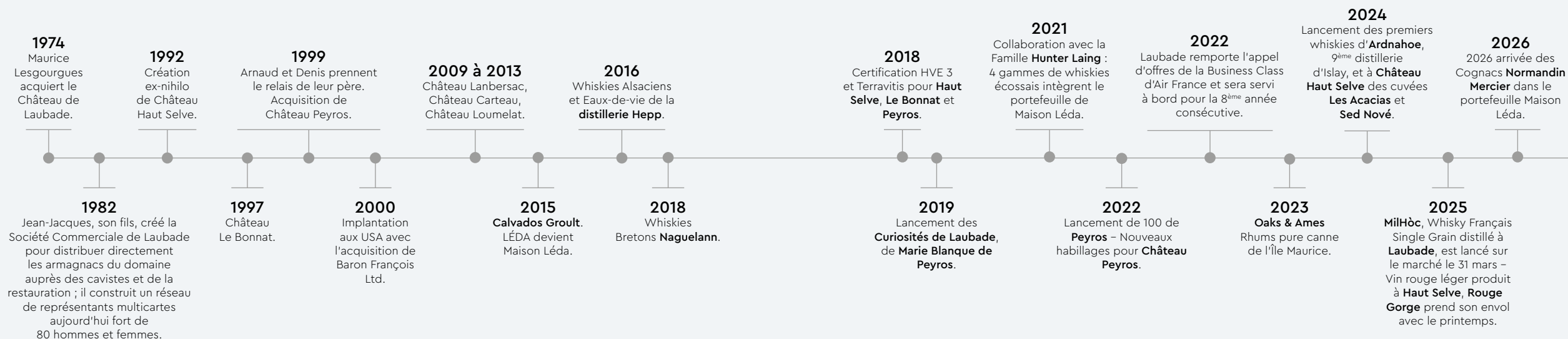
Laubade est toujours le repère de la famille Lesgourgues aux origines gasconnes affirmées. Un enracinement qui se renforce avec l'acquisition de Château Peyros à Madiran. Le domaine bouscule depuis quelques années la hiérarchie de l'appellation.



Denis, Jeanne et Arnaud LESGOURGUES.

« 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 coeur ! Il sait déjà que tout est rassemblé pour créer de grands armagnacs : une histoire, un terroir, un savoir-faire. »

### Arnaud, Denis et Jeanne Lesgourgues



# Introduction aux 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 pourquoi depuis 50 ans nous avons fait le choix de nous appuyer exclusivement sur vous et nous vous remercions d'être les ambassadeurs fidèles et engagés de nos vins !**





# CHÂTEAU HAUT SELVE

GRAND VIN DE GRAVES

## Un Graves contemporain de référence

« Non nova sed nove »

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourgues



### Vignoble & Terroir

- Vignoble de 43 hectares sur trois types de sols : graves sableuses, graves argileuses, graves profondes
- Nutrition des sols par engrais verts et fumures organiques
- Désherbage exclusivement mécanique avec zéro désherbant chimique
- Densité de plantation de 5500 pieds/ha et de 6000 pieds/ha pour les Cabernets
- Blancs : Sémillon (60%), Sauvignon Blanc (40%)
- Rouges : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec et Petit Verdot

### Vinification et élevage

- Cuvier thermo-régulé pensé pour des vinifications parcellaires
- Macération de certains lots avec la rafle (encuvage en grappes entières)
- Extractions douces et pilotage par l'analyse du chapeau de marc
- Elevage dans de nombreux formats de fûts de 8 tonneliers différents : 225L, 400L, 500L, Foudres et amphores Tava de 750L
- Pour les blancs, exclusivement dans des barriques 400 et 500L Perle Blanche de Nadalié (chêne français) et Stockinger (chêne autrichien)

### Environnement

- Travail du sol mécanique pour zéro désherbant chimique
- Semi en inter-rangs de couverts végétaux pour protéger et régénérer les sols pendant l'hiver
- Nutrition des sols par engrais verts et fumures organiques
- Traitements des maladies : uniquement avec des produits bio-contrôle et réduction des IFT (Indicateurs de Fréquence des Traitements) à 9 pour une moyenne de 16,5 en Aquitaine
- Implantation d'1 hectare de garenne d'espèces d'arbres locales pour développer la vie de la faune et la flore
- Plantation de 400m de haies en 2025
- Accueil de ruches d'abeilles pour favoriser la pollinisation

## Parmi les plus grands



Fruits intenses  
Fondu  
Structuré



## Les acacias

### Château Haut Selve

AOP Graves rouge



- Cabernet Sauvignon et Merlot.
- Rendements < 38 hl/h.
- Sélection parcellaire.
- 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.

## Profond & élégant



Séveux  
Harmonieux  
Fruits intenses



## Sednové

### Château Haut Selve

AOP Graves Rouge



- 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon
- Vendanges manuelles sur une parcelle au rendement de 57hl/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 et en 2023 8.796 bouteilles.



- Garde 10 à 15 ans.

## Pur petit plaisir



Fruits rouges  
Croquant  
Fraîcheur



## Rouge-Gorge

### Appellation Vin de France



- 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.



- 11,5 % - A boire dans l'année.

## Un graves contemporain

## Château Haut Selve

AOP Graves rouge



- 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.



Epicé  
Fruits intenses  
Précis  
Fondu



Millésime 2022

## Château Haut Selve

AOP Graves blanc

## Forcément une alternative !



- 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.



91-92/100



Fleurs blanches  
Gras  
Précis



Millésime 2024



CHÂTEAU  
LE BONNAT

## Un Graves dans toute sa gourmandise

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourges



### Vignoble & terroir

- Vignoble de 27 hectares de Graves argileuses sur socle calcaire
- Cru historique dans un secteur viticole réputé depuis Montesquieu à La Brède au Nord des Graves, repris par la Famille Lesgourges en 1997
- Nutrition des sols par engrais verts et fumures organiques
- Désherbage exclusivement mécanique avec zéro désherbant chimique
- Blancs : Sémillon (65%), Sauvignon Blanc (35%)
- Rouges : Merlot (65%), Cabernet Sauvignon (30%), Cabernet Franc (5%)

### Vinification et élevage

- Vinification sous traçabilité dans le cuvier de Haut Selve
- Pour les rouges, macération de deux à trois semaines, remontages quotidiens puis bi-quotidiens pour des extractions souples. Elevage en fûts de 225 L et 400 L avec 25% de fûts neufs
- Pour les blancs, protection des raisins sous carboglace au moment de la vendange. Macération pelliculaire d'une douzaine d'heures pour éviter toute oxydation et garder de la tension. Elevage des Sémillon en barriques de 500 L pendant 6 à 8 mois et des Sauvignons blancs en cuve pour préserver la fraîcheur

### Environnement

- Travail du sol mécanique pour zéro désherbant chimique
- Semi en inter-rangs de couverts végétaux pour protéger et régénérer les sols pendant l'hiver
- Nutrition des sols par engrais verts et fumures organiques
- Rotation des cultures pour les vignes en restructuration
- Traitements des maladies : uniquement avec des produits bio-contrôle et réduction des IFT (Indicateurs de Fréquence des Traitements) à 9 pour une moyenne de 16,5 en Aquitaine

## Gourmandise éclatante



### Château Le Bonnat AOP Graves Rouge

- 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon.  
• Âge moyen des vignes : 25 ans.
- Barrique de 225L et 400L.  
• Elevage en barrique pendant 12 mois avec 25% de fûts neufs.
- Macération de trois semaines.  
• Contrôle des températures en cuves inox.  
• Fermentation à 30°C.
- Garde 6 à 10 ans.



Fruits rouges  
Chocolat  
Friand



## Infiniment séduisant



### Château Le Bonnat AOP Graves Blanc

- 60% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc.  
• Âge moyen des vignes : 40 ans.
- Elevage des sémillons en barriques pendant 6 mois, fûts de 225L, 400L et 500L.  
• Tonnelier : Nadalié et Ara Sélection.
- Epamprage et effeuillage mécaniques sans intrant chimique.  
• Macération pelliculaire pré-fermentaire.  
• Protection des jus par Carboglace à l'écoupage.
- Garde 3 à 5 ans.



Fruits blancs  
Gras  
Expressif





# CHÂTEAU LOUMELAT

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

## Vignoble & terroir

---

- Vignes de coteaux surplombant l'estuaire de la Gironde à 10km au nord-est de la cité historique de Blaye.
- Exposition privilégiée avec 240 jours annuels d'ensoleillement.
- Sols principalement argilo-sableux sur argiles calcaires composés de différentes couches sédimentaires laissées là par l'océan il y a des millions d'années.
- Les nombreux mouvements géologiques du passé octroient à ce terroir son caractère unique.
- 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.
- Rendements : 40-45 hl/ha avec une surface foliaire de 1,2 mètres.

## Vinification et élevage

---

- Lutte raisonnée avec enherbement des vignes et effeuillage manuel.
- Âge moyen des vignes : 35 ans.
- 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 parcelle JJ Lesgourgues.



## Eclatant



### Cuvée J-J Lesgourgues Château Loumelat

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

- 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
- Sélection parcellaire de 15 hectares de production.
- Âge moyen des vignes : 35 ans.
- En barriques de 10 mois dont un tiers de neuves.
- Enherbement des vignes / effeuillage manuel.
- Macération de 19 jours avec remontages bi-quotidien.
- Fermentation en cuves thermostabilisées à 28°C.
- Potentiel de garde : 5 ans.



Rubis  
Grillé  
Fruits noirs

## Joie de vivre



### Loumelat AOP Bordeaux Blanc

- 100% Sauvignon blanc.
- 6 ha de production.
- Âge moyen des vignes : 23 ans.
- Fermentation alcoolique à 18°C et élevage sur lies fines
- Enherbement des vignes.
- Macération pré-fermentaire à froid de 6 heures.
- Débourageage par le froid à 8°C.
- Garde 2 à 3 ans.



Fleurs blanches  
Minéral  
Agrume



# Château Carteau

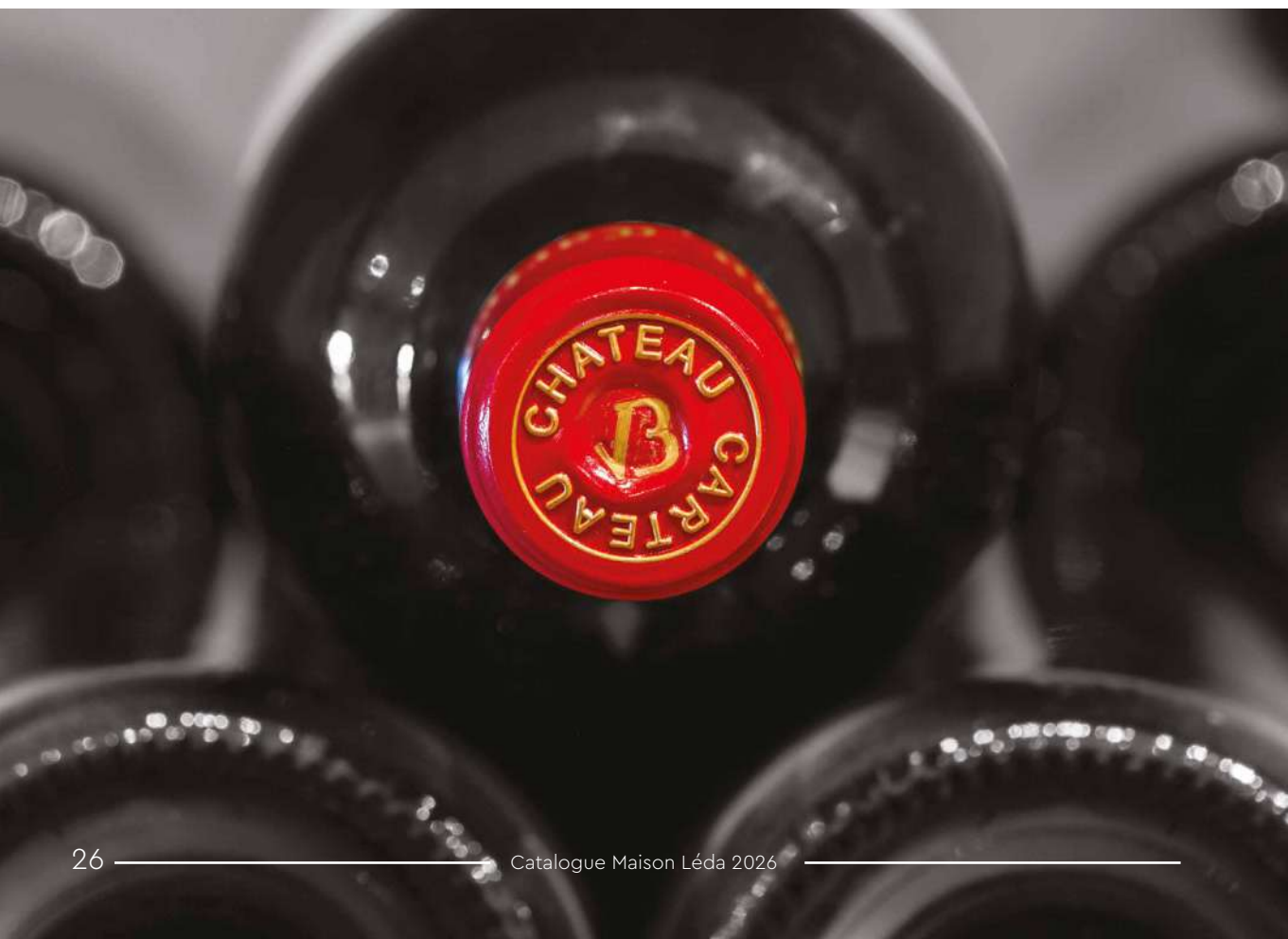
## SAINT-EMILION GRAND CRU

### Vignoble & terroir

- Coteau sud de Saint-Emilion, sur le célèbre Côtes Daugay
- Superficie de 17 hectares
- Sol à dominante argilo-calcaire et sablo-graveleux
- Age moyen des vignes de 30 ans

### 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 parcelaires commençant en cuve inox ou ciment thermo-régulées.
- Elevages pour moitié en fûts neufs et pour moitié en fûts d'un vin sur une durée de 15 mois généralement.



# La valeur très sûre des grands moments



## Château Carteau

### Côtes Daugay

AOP Saint-Emilion Grand Cru



- 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.
- Rendement : 42 à 45 hl/ha.



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



- Vinification parcelaires commençant en cuve inox ou ciment thermo-régulées.



- Garde 10 à 15 ans.



Cerise noire  
Torréfié  
Profond  
Fondu

## Vignoble & 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.
- Rendements entre 36 et 45 hl/ha.

## 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).
- 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 Lanbersac AOP Puisseguin Saint-Emilion

- 95 % Merlot, 5% Cabernet franc
- Âge moyen des vignes : 35 ans.
- Rendement : 45 hl/ha.
- Elevage en cuve à 80 % et 20% sous bois pendant 18 mois.
- Clarification des vins avant fermentation et macération post-fermentaire entre 22° et 28°
- Garde 3 à 5 ans.



Cerise  
Boisé  
Fruits rouges



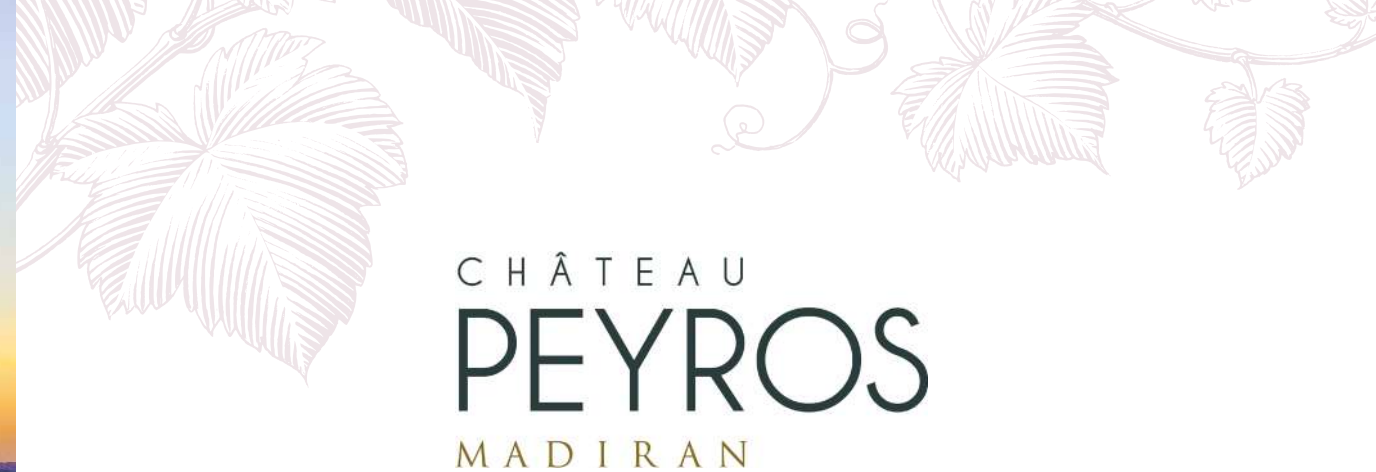
## Cuvée Vieilles Vignes Château Lanbersac

AOP Puisseguin Saint-Emilion

- 100% Merlot.
- Âge moyen des vignes : 45 ans.
- Rendement : 40 hl/ha.
- Élevage : fûts de chêne français pendant 12 mois.
- Clarification des vins avant fermentation et macération post-fermentaire entre 22° et 28°
- Garde 5 à 8 ans.



Dense  
Racé  
Fruits noirs



# CHÂTEAU PEYROS MADIRAN

## Piémont Pyrénéen

Propriétaire / exploitant : Famille Lesgourgues



### Vignoble & terroir

- Rendement maximum de 40 hl/h.
- Densité de plantation de 5.500 pieds/ha sauf pour la parcelle Greenwich plantée en 1972 à 3.500 pieds
- 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.
- 16 hectares.

### Vinification et élevage

- Tri et éraflage à la vendange.
- Vinification parcellaire dans le cuvier réalisé par Emile Peynaud, pape de la viticulture bordelaise.
- Cuves en inox thermorégulées 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 par un travail du sol mécanique
- Semi en inter-rangs de couverts végétaux
- Nutrition des sols par engrais verts (féveroles, vesse, avoine) et fumures organiques
- Traitements des maladies : uniquement avec des produits bio-contrôle et réduction IFT (Indicateurs de Fréquence des Traitements) à 9 pour une moyenne de 16,5 en Aquitaine
- Avant plantation, étude des sols avec un agronome expert, par des fosses pédologiques pour le choix des cépages et des porte-greffes

## Epatant



Suave  
Classique  
Fruits noirs



## Héritage

Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)

- 70% de Tannat et 30% de Cabernet Franc
- Cuvaison de 21 jours minimum.
- 12 mois en cuves.  
• 12 mois en futs dont 30% de neuf.
- Garde 5 ans..

## Enorme !



Fruits noirs  
Eucalyptus  
Epices



Millésime 2022

COUP DE CŒUR



## 100

Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)

- 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.
- Elevage total de 18 mois dans un barrique de 500 L.
- Garde 15 à 30 ans.

## Profondeur



Fruits confits  
Réglisse  
Gras



Millésime 2022



Millésime 2022



## Greenwich 43N

Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)

- 100% Tannat.
- Sélection parcelaire : 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.

## Belle surprise

## Marie Blanche Edition N°6

Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)

- 100 % Tannat.
- Sélection parcelaire.
- 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.



Fruits rouges  
Epices  
Frais



Millésime 2022



## La sagesse

## Vieilles Vignes

Château Peyros

AOP Madiran (Piémont Pyrénéen)

- 80% Tannat, 20% Cabernet Franc.
- Cuvaison de 21 jours minimum.
- 12 mois dont 50% de fûts neufs.
- Garde 10 à 15 ans.

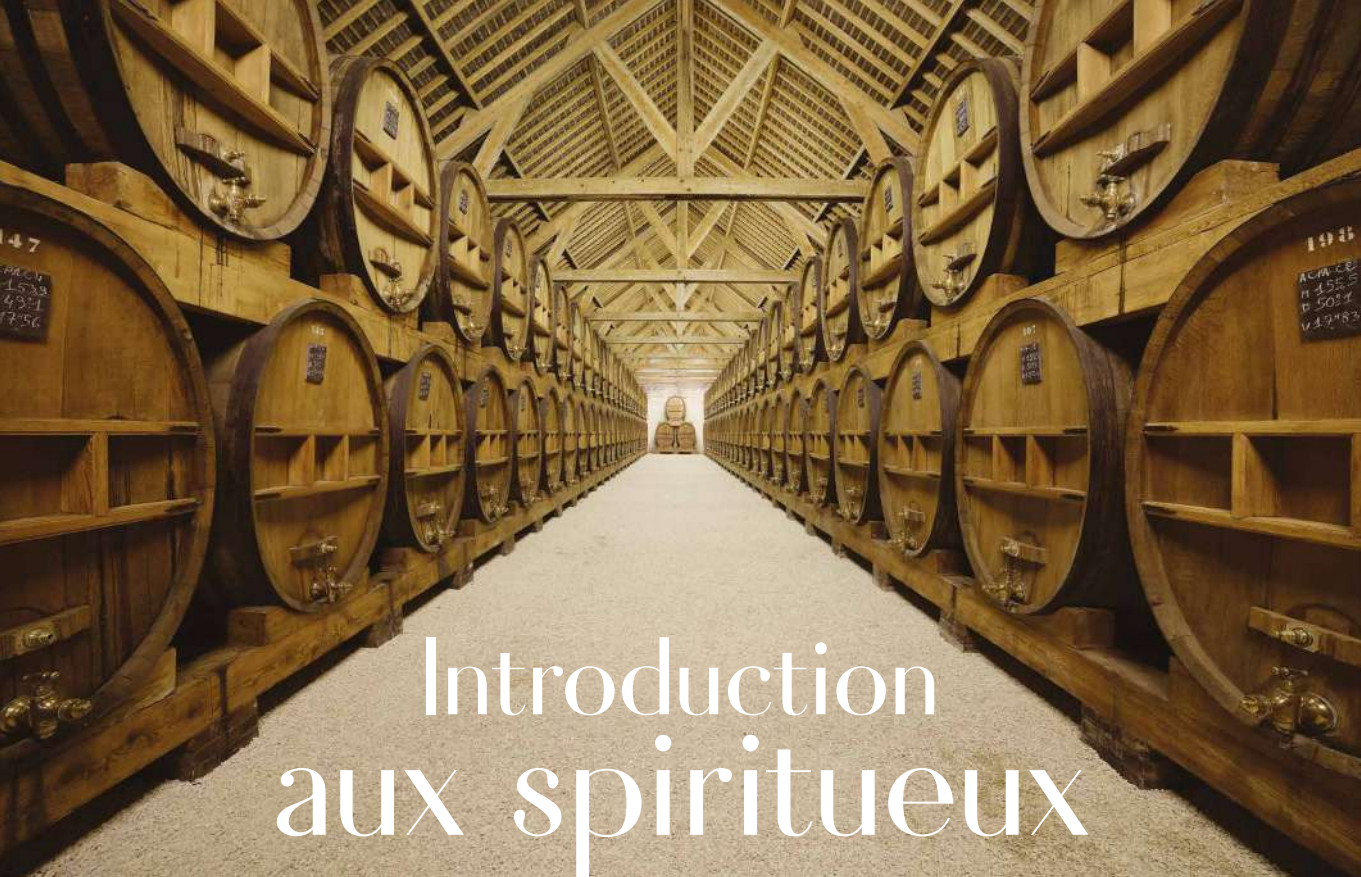


Fruits noirs  
Mentholé  
Poivré



Classé dans le top 100 du Best Cellar Selection





# Introduction aux spiritueux

## Nos spiritueux dans l'air du temps

Depuis une vingtaine d'années, l'univers des spiritueux connaît une transformation majeure. Le premier grand changement concerne le retour à l'artisanat et à la premiumisation. Les consommateurs recherchent davantage des produits authentiques, porteurs d'une histoire, d'un terroir et d'un savoir-faire identifiable. Ce phénomène a favorisé l'émergence de distilleries artisanales partout dans le monde, notamment dans le whisky, le gin ou le rhum. La montée du « craft » traduit un besoin croissant de singularité face aux produits standardisés.

Un second changement important réside dans l'évolution des attentes des consommateurs. Les nouvelles générations accordent davantage d'importance à la qualité qu'à la quantité. On observe une consommation plus modérée mais plus exigeante, tournée

vers des produits haut de gamme, des expériences de dégustation et une meilleure compréhension des procédés de fabrication. Le développement des bars à cocktails premium et de la mixologie moderne illustre cette mutation des usages.

Parallèlement, les enjeux environnementaux ont profondément transformé les stratégies du secteur. Les producteurs investissent désormais dans des pratiques plus durables : réduction de l'empreinte carbone, limitation des déchets, emballages écoresponsables, agriculture raisonnée ou encore valorisation des coproduits issus de la distillation.

Concernant les années à venir, plusieurs tendances semblent se dessiner. D'abord, la quête d'authenticité devrait continuer à s'intensifier. Les consommateurs chercheront probablement des produits encore plus transparents sur leur origine, leurs ingrédients et leurs méthodes de fabrication. La notion de terroir, déjà essentielle dans le vin,



pourrait prendre une place plus importante dans l'univers des spiritueux.

L'innovation restera également un moteur central du secteur. On peut s'attendre à voir émerger davantage de créations hybrides, de vieillissements expérimentaux ou de recettes intégrant des ingrédients locaux et durables. L'intelligence artificielle et les outils de data pourraient même influencer le développement de nouveaux profils aromatiques adaptés aux préférences des consommateurs.

La transition écologique constituera sans doute l'un des plus grands défis de l'industrie. Les marques devront réduire davantage leur impact environnemental, optimiser leur consommation énergétique et proposer des emballages plus sobres. La tendance du « boire moins mais mieux » semble durable et pourrait redéfinir les modèles économiques du secteur. Les marques premium, expérientielles et responsables devraient ainsi gagner du terrain face aux logiques de volume.

En définitive, l'histoire des spiritueux reflète l'évolution des sociétés elles-mêmes. Nés de pratiques médicales et artisanales, devenus symboles culturels mondialisés, les spiritueux entrent aujourd'hui dans une nouvelle phase marquée par la recherche de sens, de qualité et de responsabilité. Entre tradition et innovation, ce secteur semble destiné à se réinventer continuellement afin de répondre aux attentes d'un consommateur toujours plus informé et exigeant.





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

15 années de stock 2200 fûts en élevage

Obtention du label d'Etat Entreprise du Patrimoine Vivant.

ARMAGNAC  
LAUBADE



## Les clés de l'Excellence & 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.

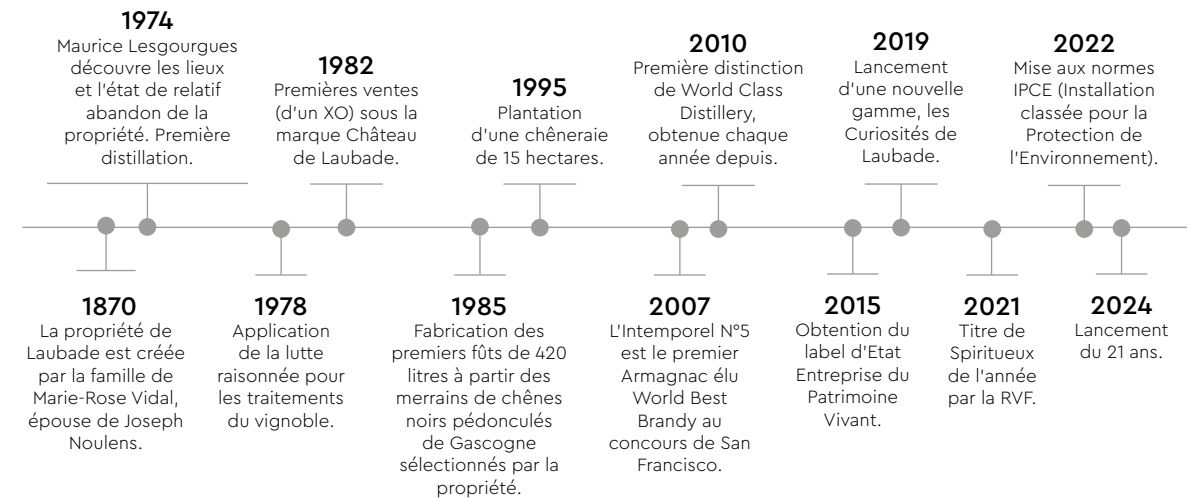
**Distillation cépage par cépage**

**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.





# 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.

## Le plaisir pour tous



Pâtissier  
Fruité  
Boisé



Bouteille 70 cl



Carafe Plénitude 70 cl



Carafe Athos  
70 cl



Carafe Esprit  
50 cl

### VSOP Bas Armagnac



- Ugni Blanc et Folle Blanche majoritaires.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



- Élevage entre 6 à 12 ans, cépage par cépage et millésime par millésime.



- Existe également en magnum, pot Gascon (2.5 l), en carafes de 50 cl (Esprit) ou de 70 cl (Plénitude et Athos).

## Classique



Fruits confits  
Epices  
Vanille



Carafe Aramis - 70 cl



### Intemporel 12 ans Bas Armagnac



- Baco largement majoritaire complété par Colombard, Ugni Blanc et Folle Blanche.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



- Assemblage de plus de 15 eaux-de-vie différentes dont la plus jeune a 12 ans.



- Existe également en magnum, pot Gascon (2.5 l), en fontaines (3 ou 6 litres), carafe de 70 cl (Aramis).



Riche  
Cacao  
Ecorces  
d'orange



Bouteille 70 cl



Carafe Diamant 70 cl

### XO Bas Armagnac



- Ugni Blanc et de Colombard.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



- Élevage entre 15 et 25 ans, cépage par cépage et millésime par millésime



- Existe également en pot Gascon (2,5 l), en carafe Diamant de 70 cl avec deux qualités d'étui.

## Incontournable

## Remarquable

### 21 ans Bas Armagnac



- Dominante d'Ugni-Blanc et de Baco.
- Raisins issus exclusivement de la propriété.
- Vinification puis distillation unique et continue, en colonne armagnacaise, séparée cépage par cépage



- Alcool 45,3% vol. 70 cl avec étui.
- Bouteille numérotée.



- Élevage de 21 ans minimum, ainsi que 22, 23, 24 et 25 ans d'âge.
- Elevé cépage par cépage et millésime par millésime.



Caramel  
Epicé  
Prune  
Fondu

## L'exceptionnel

### Extra Single Estate Bas Armagnac



- Raisins issus exclusivement de la propriété, Baco, Colombard et Uni Blanc.
- Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage.



- Alcool 40% vol. 70 cl en coffret luxe.



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



Racé  
Profond  
Bois exotiques



# Les Millésimes

## 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.



Délicat  
Fruits exotiques  
Ananas  
Boisé



## Gourmandise

### Millésime 2006

Bas Armagnac



• Alcool 40% vol. 70 cl en coffret bois.



• Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.



Silex  
Vanille  
Pâte d'amande  
Café



## Intensité et profondeur

### Millésime 1996

Bas Armagnac



• Alcool 40% vol. 70 cl en coffret bois.



• Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.



Figues  
Noix  
Epices  
Ecorces d'orange



## Complexe

### Millésime 1986

Bas Armagnac



• Assemblage Baco et Ugni blanc.  
• Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



• Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.



## Les Millésimes Collection millésimes antérieurs à 1976

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.

## Persistance aromatique

### Millésime 1976

Armagnac



• Assemblage Baco, Ugni blanc et Folle Blanche.  
• Alcool 40% vol. 70 cl en coffret bois.



• Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.



Doux  
Vanille  
Pruneaux  
Violette

## Exceptionnel

### Millésime 1966

Armagnac



• Assemblage Baco et Ugni blanc.  
• Alcool 40% vol. 50 cl en coffret bois.



• Mise en bouteille tous les 4 à 6 mois.



Vanille  
Rancio  
Fondu



# 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.

## Grande maturité



Dense  
Elegant  
Fruits secs



### Intemporel N°5 Bas Armagnac

- Raisins issus exclusivement de la propriété : Ugni Blanc et Baco.
- Vinification puis distillation unique et continue, en colonne armagnacaise, séparée cépage par cépage
- Assemblage de 30 à 40 eaux-de-vie, les plus qualitatives du château.
- Alcool 40% vol. 70 cl en coffret.
- Élevage entre 20 et 30 ans, avec dominante de Baco (43%).

## Harmonieux



Prune  
Vanille  
Bois exotique  
Musc



### Brut de fût 2000 Bas Armagnac

- Millésime issu exclusivement des raisins de la propriété.
- Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage; le 2000 provient exclusivement des cépages Baco (50%) et Ugni Blanc (50%)
- Alcool 52,4% vol. 70 cl en coffret bois.
- Pas de filtration à froid.
- Bouteille numérotée
- Barriques de chêne de Gascogne (gros grains) pour un élevage de la plus grande finesse.
- Elevés dans le chai N°3 de la propriété.

# Les Curiosités

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.

## Fort caractère



Fruits confits  
Rancio  
Gourmandise



### L'Occitan Eau-de-vie de vin

- Raisins issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2012.
- Alcool 41% vol. 70 cl avec étui.
- Numérotation de 1 à 1.284 bt.
- 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.

## Exceptionnel



Vanille  
Rancio  
Fondu



### XF Bas Armagnac

- Raisins issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2015.
- Alcool 43% vol. 50 cl avec étui.
- Numérotation de 1 à 943 bt.
- Fût à chauffe Extra Forte.
- Chai relativement humide permettant à l'eau-de-vie une bonne prise de bois.

## Délicatesse



Tabac  
Noix de coco  
Vanille  
Epices



### Brut de fût 1986 Bas Armagnac

- Millésime issu exclusivement des raisins de la propriété de l'année 1986.
- Assemblage: 50% Ugni Blanc 1986, 25% Colombard 1986, 25% Baco 1986
- Alcool 48,5% vol. 70 cl en coffret bois, bouteille numérotée.
- Pas de filtration à froid.
- Barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- Traçabilité totale durant le vieillissement mettant en avant le pedigree de ces Bas Armagnacs d'excellence.

## Phénoménal & collector



Lavande  
Acacia  
Caractère  
Tabac



### Brut de fût 1974 Bas Armagnac

- Millésime issu exclusivement des raisins de la propriété de l'année 1974
- Assemblage: 70% Ugni Blanc, 30% Baco
- Distillation « maison » simple et séparée
- Alcool 44,1% vol. 70 cl en coffret bois, bouteille numérotée.
- Pas de filtration à froid.
- Barriques de chêne de Gascogne pour un élevage de la plus grande finesse
- Traçabilité totale durant le vieillissement.
- Elevage dans le chai n°3 de la propriété.

## Suave



Agrumes  
Fruits confits  
Suave



### L'Enchanteur Eau-de-vie de vin

- Raisins issus exclusivement du cépage Ugni Blanc, récoltés et vinifiés en 2011.
- Alcool 45,2% vol. 50 cl avec étui.
- Numérotation de 1 à 562 bt.
- 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.

## Exotique



Vanille  
Fruits frais  
Soyeux



### L'Agricole Eau-de-vie de vin

- Raisins issus du cépage Ugni Blanc et Baco, récoltés et vinifiés en 2011.
- Distillation en alambic armagnacais en continu à 58% alc. en gardant quelques lies fines du vin.
- Alcool 41% vol. 50 cl avec étui - Bouteille numérotée
- 8 ans en fût de chêne de Gascogne puis finition de 6 mois en fût de rhums agricoles.





**MilHòc**  
WHISKY FRANÇAIS

## L'excellence est notre histoire

Brassins élaborés avec les  
Brasseries **Météor** et **Bercloux**

Alambic de typ armagnacais  
SOFAC de 20 hl AP/jour

650 barriques en stock

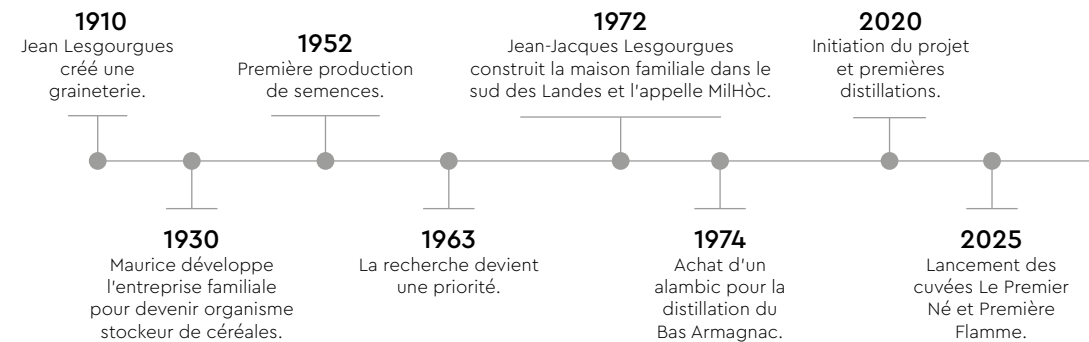
Production de 375 hl d'alcool pur  
de whisky pour 2025

**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



# La découverte



Whisky  
ADVOCATE  
89 / 100



Vanille  
Café  
Sirop de fruits



## Le Premier-Né Whisky Français Single Grain



- Maïs : Sélectionné méticuleusement, cultivé exclusivement et durablement sur 17 hectares au domaine du Château de Laubade.
- 54% de Maïs et 46% d'orge maltée.



- Brassin à 9° composé de 54% de maïs et de 46% d'orge maltée.
- Distillation à 60% dans l'alambic SOFAC de la distillerie.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.



- Distillation lente et continue en alambic armagnacais en cuivre et à colonne de la maison.
- Distillation précise et captant les nombreux congénères du wash.



- Distillat entonné « brut de colonne » : Le distillat titre 61% d'alcool en sortie d'alambic, bien plus bas que ce qui se fait en double distillation en Ecosse.
- Maturation entre 4 et 5 ans en fûts.
- Vieillessement dans plusieurs types de fûts : chêne neuf (français et américain), fûts de premier remplissage de Bourbon et d'Armagnac du Château de Laubade.

# Envoutant



Whisky  
ADVOCATE  
91 / 100



Epices  
Boisé  
Réglisse



## Première Flamme Whisky Français Single Grain



- Maïs : Sélectionné méticuleusement, cultivé exclusivement et durablement sur 17 hectares au domaine du Château de Laubade.
- 54% de Maïs et 46% d'orge maltée.



- Brassin à 9° composé de 54% de maïs et de 46% d'orge maltée.
- Distillation à 60% dans l'alambic SOFAC de la distillerie.
- Alcool 50% vol. 70 cl avec étui.



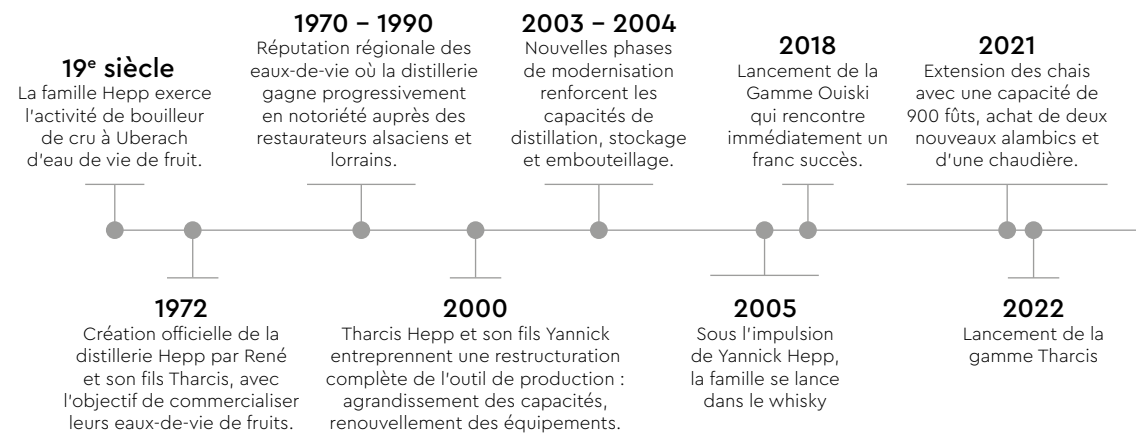
- Distillation lente et continue en alambic armagnacais en cuivre et à colonne de la maison.
- Distillation précise et captant les nombreux congénères du wash.



- Distillat entonné « brut de colonne » : Le distillat titre 61% d'alcool en sortie d'alambic, bien plus bas que ce qui se fait en double distillation en Ecosse
- Maturation entre 4 et 5 ans en fûts
- Vieillessement dans plusieurs types de fûts : Chêne américain fortement bousiné (charred 3 et 4), de fûts de premier remplissage de Bourbon et d'Armagnac du Château de Laubade.



**HEPP**  
DISTILLERIE





# HEPP

DISTILLERIE

## Plus de 50 ans de tradition familiale



### 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



## Populaire

### Ouiski IG Whisky Alsacien

-  • Whisky français Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 15%.
-  • Alcool 40% vol. 70 cl avec étui
-  • 5 ans en en ex-fûts de Banyuls.






Fruité  
Sous-bois  
Douceur



## Initiatique

### Ouiski Expression Tourbée IG Whisky Alsacien





-  • Whisky Français Single Malt dont le Brassin à 9° est tourbé à 20 PPM.
-  • Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.
-  • 40 mois en ex fûts de Sherry Oloroso et Pedro Ximenez.



Fruits mûrs  
Gingembre  
Terre de Bruyère

## Apéritif

### Johnny Hepp IG Whisky Alsacien





-  • Whisky alsacien single malt dont le brassin à 7° n'est pas tourbé.
-  • Mise en bouteille sans coloration ni filtration à froid.
-  • Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.
-  • Élevage en ex-fûts de bourbon et de vin blanc de premier remplissage.



Floral  
Vanillé  
Fruité

## Emblématique

### Tharcis Sherry Cask IG Whisky Alsacien

-  • Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%.
-  • Distillation en alambic Karl.
-  • Alcool 42% vol. 70 cl avec étui.
-  • 5 à 6 ans en fûts de chêne américain (20%) et de Sherry Oloroso (80%).



Vanille  
Malt  
Fruits rouges



## Gourmandise

### Jaak Hepp Blended Whisky

- Whisky single grain alsacien IGP.
- Mise en bouteille sans coloration ni filtration à froid.
- Alcool 40% vol. 70 cl
- Élevage en ex-fûts de bourbon et de vin blanc de premier remplissage.



Vanille  
Epices  
Douceur

## Finesse d'Alsace

### Tharcis 11 ans IG Whisky Alsacien

- Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%.
- Réduction lente.
- Pas de coloration ni de filtration à froid.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.
- 11 ans minimum en ex-fûts de Sherry Oloroso de premier et second remplissage.



Fruits mûrs  
Miel  
Riche

## Phénoménal

### Dynamite IG Whisky Alsacien

- Single Malt, dont le brassin à 9° élaboré est partiellement tourbé à 10%.
- Mis en bouteille sans réduction ni filtration à froid.
- Alcool 64,8% vol. 50 cl avec étui.
- 5 ans en ex-fûts de Sherry Oloroso et ex-fûts de Bourbon.



Vanille  
Boisé  
Puissant

## Les préludes de l'apogée

### Tharcis 15 ans IG Whisky Alsacien

- Whisky alsacien Single Malt dont le brassin à 9° est tourbé à 10%.
- Réduction lente.
- Pas de coloration ni de filtration à froid.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.
- 15 ans minimum en ex-fûts de Sherry Oloroso de premier remplissage.



Cacao  
Céréales toastées  
Epices douces



# AWA

AUTHENTIC WHISKY D'ALSACE

## Le Terroir des Whiskys d'Alsace

AWA part d'un **brassin de pur malt**, brassé en Alsace chez **Météor**.

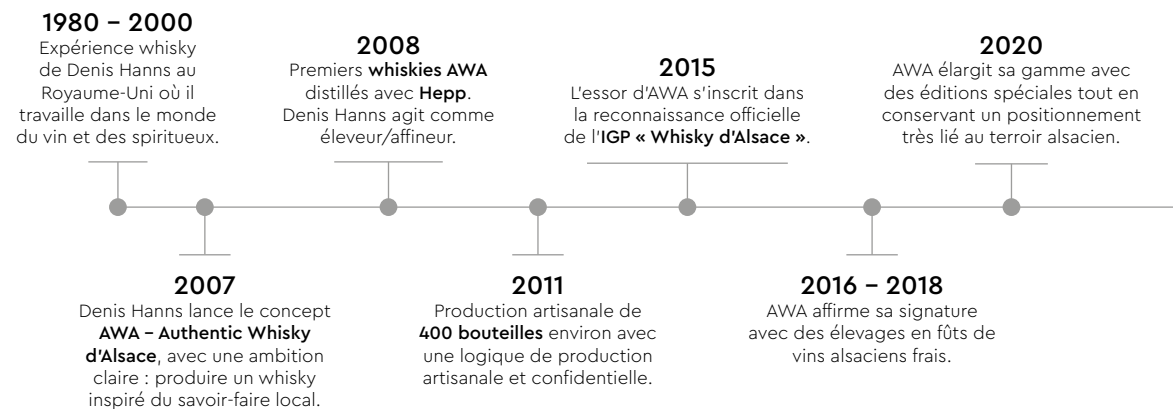
Le brassin de whisky est issu d'un malt fermenté sans houblonnage, dans l'**esprit des single malts traditionnels**.

**Double distillation** en alambics de cuivre à la **distillerie Hepp**

Après distillation, le whisky entre en élevage en barriques de chêne pendant **3 ans au minimum**.

Affinage de plusieurs mois en fûts provenant du **vignoble alsacien**

Certaines cuvées sont mises en fût très rapidement après le soutirage du vin afin de préserver l'empreinte aromatique du terroir viticole.





Pâtissier  
Chocolaté  
Fruits rouges cuits  
Epices douces



## L'harmonieux

### AWA – Pinot noir

IGP Whisky Single Malt

- Single Malt de 5 ans.
- Distillats en provenance de la distillerie Hepp.
- Alcool 43% vol. 70 cl avec étui.
- Finition de 9 à 12 mois en ex-fûts de Pinot Noir.

## Justesse du cépage

### AWA – Gewurztraminer

IGP Whisky Single Malt

- Single Malt de 5 ans.
- Distillats en provenance de la distillerie Hepp.
- Alcool 43% vol. 70 cl avec étui.
- Finition de 9 à 12 mois en ex-fûts de Gewurztraminer.



Fleurs séchées  
Miel de tilleul  
Marmelade d'orange  
Cire d'abeille



Fleurs Blanches  
Raisin  
Coing  
Feuilles séchées



## Douceur naturelle

### AWA – Pinot Gris

IGP Whisky Single Malt

- Single Malt de 5 ans.
- Distillats en provenance de la distillerie Hepp.
- Alcool 43% vol. 70 cl avec étui.
- Finition de 9 à 12 mois en ex-fûts de Pinot Gris

## Signature régionale

### AWA – Vieille Prune

IGP Whisky Single Malt

- Single Malt de 4 ans.
- Distillats en provenance de la distillerie Hepp.
- Alcool 43% vol. 70 cl avec étui.
- 3 à 6 mois en fûts de Vieille Prune d'Alsace.



Prune confite  
Raisin sec  
Pointe de réglisse  
Douce



# naguelann'

## Découvrez l'expérience Naguelann

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 Sauternes, ex Saint-Emilion,  
ex Cidre, ex Bourbon ; quartauts,  
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.



# Single Malt



Céréales  
Fraîcheur  
Fruité  
Subtil



## La nouveauté

### Single Malt

IG Whisky De Bretagne



• Orge des parcelles situées autour de la distillerie à Languenan.



• Discontinue, à repasse (IG Whisky De Bretagne), pot still.



• Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



• Seconds remplissages d'ex vins rouges français.  
• 3 ans de vieillissement minimum.

# Mesk (blé noir)

## Aromatique et élégant

### Mesk

IG Whisky De Bretagne



• Non tourbé.  
• Double distillation en alambic à repasse.  
• 20% de blé noir d'origine bretonne, 80% d'orge maltée (Mesk signifie mélange en Breton).



• Alcool 44% vol. 70cl avec étui.



• 1<sup>er</sup> élevage en fûts d'ex-bourbon et cognac. 2<sup>d</sup> élevage dans des fûts de vins français blancs et rouges de différentes tailles.  
• Les alcools d'orge et de blé noir sont élevés séparément



Sésame  
Mandarine  
Bois précieux



Fruits mûrs  
Amande grillée  
Épices



## Intense

### Ruz !

IG Whisky De Bretagne



• Single Malt non tourbé.  
• Double distillation en alambic à repasse.  
• Réduction lente.  
• Mise en bouteille sans filtration.



• Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.



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

## L'originalité

### Mesk Kelt

IG Whisky De Bretagne



• Trois orges, crue, maltée, et tourbée à 35ppm sur le grain et du blé noir.  
• Réduction lente.  
• Mise en bouteille sans filtration.



• Alcool 41% vol. 70 cl avec étui.



• Plusieurs types et tailles de fûts pour ajuster chaque alcool séparément. Assemblage des fûts pour quelques derniers mois de finitions.



Floral  
Vanillé  
Tourbe légère



Pommes  
Caramel blond  
Épices de Noël



## Historique

### Grand'Pa

IG Whisky De Bretagne



• Single Malt Non tourbé.  
• Double distillation en alambic à repasse.  
• Réduction lente.  
• Mise en bouteille sans filtration à froid ni rajout.



• Alcool 45% vol. 50 cl avec étui.



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

## Le complexe

### Mesk Tantad

IG Whisky De Bretagne



• Double Distillation traditionnelle.  
• 25% blé noir, 25% orge malté, 50% orge tourbé 35ppm.



• Alcool 44% vol. 70 cl avec étui



• Le démarrage de l'élevage des distillats se fait en barriques fraîches de Grands Vins français.



Tourbe  
Bois  
Note de blé noir





Tourbe  
Elegant  
Zan vert



## Le complexe

### Dieil Sklaer IG Whisky De Bretagne

- Double Distillation traditionnelle.
- Orge maltée 35ppm.
- Réduction lente.
- Mise en bouteille sans filtration.
- Alcool 49% vol. 70 cl avec étui.
- Barriques usées pour préserver la douceur du distillat.

## L'essence de la distillerie

### Ed Unan IG Whisky De Bretagne

- Elevage 100% Blé Noir.
- Alcool 61.6% vol. 50 cl avec étui.
- Fûts de premier et second remplissage de 60 litres.



Bois neuf  
Blé noir  
Caramel  
Cire



Tourbe  
Cire  
Réglisse

## Tourbe gourmande

### Dieil Tantad IG Whisky De Bretagne

- Double Distillation traditionnelle.
- Orge maltée 35ppm.
- Réduction lente.
- Mise en bouteille sans filtration.
- Alcool 49% vol. 70 cl avec étui.
- Triple casks : chêne breton, vin rouge, Islay.

## Boisé et riche

### Dieil Pevar c'hoad IG Whisky De Bretagne

- Double Distillation traditionnelle.
- Orge maltée 35ppm.
- Réduction lente.
- Mise en bouteille sans filtration.
- Alcool 49% vol. 70 cl avec étui.
- Assemblage de 4 types de fûts différents : ex Saint Emilion Grand Cru, neufs, seconds remplissages et feuilletes.



Tourbe  
Poivre  
Praline



HUNTER LAING

# HUNTER LAING & COMPANY LTD

BLENDING SCOTCH WHISKY FOR THREE GENERATIONS

GLASGOW • SCOTLAND





# ARDNAHOE

— DISTILLERY —

## Une distillerie conçue pour exceller

<b>Propriété à 100%</b> de la Famille Hunter Laing	<b>Petite taille :</b> production annuelle de 600.000 LAP	<b>Une paire d'alambics :</b> wash still de 12,500 litres et spirits still de 8,500 litres	<b>PPM moyen de 40ppm</b> Fermentations longues de 70-75 heures
<b>Moulin à grains Boby</b> à 4 rouleaux de 1920	<b>Cols de cygnes de 7,5 mètres</b> (les plus longs d'Ecosse)	<b>Bassins de refroidissement en bois (unique à Islay)</b> avec 77 mètres de tube	<b>Une fûtaille exceptionnelle :</b> fûts de 1 <sup>er</sup> remplissage, pas de refill hogshead



## A new Islay classic



### Infinite Loch

IG Whisky écossais – Single Malt

- Single Malt d'Islay, 40 ppm, premier embouteillage officiel de la distillerie.
- Fermentations longues (70 à 75 heures).
- Réduction lente, pas de coloration ni de filtration à froid.
- Paire d'alambic avec le plus longs cols de cygne d'Ecosse (7,5 m), bassins de refroidissement en bois (les seuls de l'île).
- Alcool 50% vol. 70 cl. avec étui.
- Elevage de plus de 5 ans en ex-fûts de bourbon et ex-fûts de sherry oloroso de premier remplissage (20%).



Brise marine  
Chocolat noir  
Feu de bois  
Tourbe

## Une prouesse



### Bholsa

IG Whisky écossais – Single Malt

- Single Malt d'Islay, 40 ppm.
- Fermentations longues (70 à 75 heures).
- Réduction lente, pas de coloration ni de filtration à froid.
- Paire d'alambic avec le plus longs cols de cygne d'Ecosse (7,5 m), bassins de refroidissement en bois (les seuls de l'île).
- Alcool 50% vol. 70 cl. avec étui.
- Elevage de plus de 5 ans principalement en ex-fûts de sherry oloroso de premier remplissage.



Fruits rouges  
Pralin  
Tourbe  
Epices



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<sup>ème</sup> siècle. Pas forcément de quoi lever le voile du mystère car « seuls ceux qui cherchent doivent trouver » comme l'indique l'étiquette.






Fumé  
Elegant  
Gourmand






## Incontournable

### Scarabus Especially Selected IG Whisky écossais – Single Malt

-  • Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid ni coloration.
-  • Alcool 46% vol. 70 cl.
-  • 5 à 6 ans en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

## Olorosso fondu

### Scarabus Sherry Cask Edition IG Whisky écossais – Single Malt

-  • Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid ni coloration.
-  • Alcool 46% vol. 70 cl.
-  • 5 à 6 ans en ex fûts de sherry oloroso de premier et second remplissage.



Orange  
de Séville  
Tourbière  
Caramel salé






Fumé  
Vanille  
Agrumes






## Puissance maîtrisée

### Scarabus Batch Strength IG Whisky écossais – Single Malt

-  • Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid ni coloration.
-  • Alcool 57% vol. 70 cl.
-  • 5 à 6 ans en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.

## Raffiné

### Scarabus 10 ans IG Whisky écossais – Single Malt

-  • Chaque cuvée fait l'objet de petits lots qui sont mis en bouteille sans filtration à froid ni coloration.
-  • Alcool 46% vol. 70 cl.
-  • 10 ans en ex fûts de bourbon (second remplissage), finition en fûts neufs américains.



Tourbe  
Cuir  
Cire





# 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°.

## Apaisant et gourmand



### Highland Journey IG Whisky écossais – Blended Malt

- Ce whisky est un hommage à la sagesse ancestrale, aux secrets d'aujourd'hui et à la certitude que certains mystères demeureront à jamais irrésolus.
- Assemblage de Single Malts de la Région des Highlands issus des stocks familiaux.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- 5 à 6 ans en ex fûts de bourbon et de Sherry.



Caramel blond  
Fines épices  
Verger

## Superbe brise marine



### Hebridean Journey IG Whisky écossais – Blended Malt

- À l'image de ce whisky, les Hébrides offrent une sérénité absolue. Sur ces îles aux innombrables sentiers sinueux, chacun mène à un lieu où l'on se sent chez soi.
- Assemblage de Single Malts de deux distilleries des Hébrides issus des stocks familiaux.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- 5 à 6 ans ex fûts de bourbon (second remplissage) et en petits fûts de sherry oloroso.



Iodé  
Frais  
Epice

## Rareté accessible



### Campbeltown Journey IG Whisky écossais – Blended Malt

- À l'image de ce whisky, Campbeltown rayonne de chaleur et évoque la douceur d'une vie nouvelle. La lumière danse sur l'eau et la brise marine, fraîche et salée, caresse les lèvres, porteuse de la promesse d'un avenir encore indicible.
- Assemblage de Single Malts de 2 distilleries de Campbeltown, issus des stocks familiaux.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- 5 à 6 ans ex fûts de bourbons de 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> remplissage.



Corsé  
Grillé  
Vanillé

## Tourbé à souhait



### Islay Journey IG Whisky écossais – Blended Malt

- Le voyage jusqu'à Islay n'est pas chose facile. Il faut du temps pour s'y rendre, mais l'île, à l'instar de son whisky, mérite le détour.
- Assemblage de Single Malts d'Islay issus des stocks familiaux.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- 5 à 6 ans ex fûts de bourbon.



Tourbe dense  
Zan  
Gras



# 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.



Feu de bois  
Tourbe  
Fruits rouges



## Grand single malt

### Caol Ila (Islay) 9 ans IG Whisky écossais – Single Malt

- Sur la côte est d'Islay, près de Port Askaig
- Fondée en 1846.
- 3 paires d'alambics.
- Utilise alternativement des fermentations courtes (55 heures) et longues (120 heures).
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- Elevage dans DEUX ex fûts de bourbon de premier remplissage.

## L'histoire du Whisky



Fruits rouges  
Caramel  
Boisé



### Dailuaine (Speyside) 13 ans IG Whisky écossais – Single Malt

- A quelques kilomètres de Dufftown.
- Fondée en 1851.
- Première distillerie d'Écosse avec un toit pagode.
- 3 paires d'alambics.
- Fermentation longue (jusqu'à 120 h).
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- élevage dans UN ex fût de sherry oloroso de premier remplissage.

## Emblématique

### Jura (Highland) 7 ans IG Whisky écossais – Single Malt

- Fondée en 1810.
- 2 paires d'alambic mis en place en 2021.
- Fermentations de 54 heures – Moûts légers .
- Alambics avec un pot assez large et des circuits étroits lors de la distillation.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- Elevage dans TROIS ex fûts de bourbon.



Marin  
Caramel blond  
Tourbe légère

## Riche et classique

### Miltonduff (Speyside) 8 ans IG Whisky écossais – Single Malt

- Fondée en 1824.
- 3 paires d'alambics.
- Fermentation de 56 heures.
- Cols de cygne descendants et très courbés qui produit un alcool puissant et huileux.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- Élevage dans un refill hogshead.
- Finition en ex-fût de bourbon.



Onctueux  
Fruits blancs  
Vanillé

## Whisky gourmand

### Auchroisk (Speyside) 9 ans IG Whisky écossais – Single Malt

- Au nord du Speyside, entre la mer et Dufftown
- Fondée en 1974.
- 4 paires d'alambics.
- Fermentations de 53 heures – Moûts assez denses.
- Alcool 46% vol. 70 cl avec étui.
- Élevage dans DEUX fûts d'ex vin blanc.



Epices  
Fruits rouges  
Boisé



# Les Single Casks (fûts uniques)

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

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

## Bombe gourmande



### Auchroisk (Speyside) 25 ans IG Whisky écossais - Single Malt



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



- Alcool 48% vol. 70cl avec étui.



- Ex fût de Sherry PX - 541 bouteilles.



Chocolat  
Noisettes  
Tatin



# 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.



### Mythique

#### Benriach 25 ans (Speyside)

IG Whisky écossais – Single Malt

- Distillerie fondée en 1898.
- Après d'important travaux, réouverture en 2004 sous l'impulsion de Billy Walker.
- Maltage à la distillerie. 2 paires d'alambics.
- Alcool 57,4% vol. 70 cl. en coffret bois.
- Élevage en ex fût de sherry oloroso de premier remplissage.
- 234 bouteilles.



Toffee  
Fruits exotiques  
Meringue

### Dense et complet

#### Dufftown 30 ans (Speyside)

IG Whisky écossais – Single Malt

- Fondée en 1896, au cœur du Speyside dans la ville emblématique éponyme.
- 3 paires d'alambics.
- Fermentation longue de 75 heures au moins.
- Alcool 46,7% vol. 70 cl. en coffret bois.
- Ex fût de bourbon de 1<sup>er</sup> remplissage.
- 541 bouteilles.



Vanille – Pêche  
Caramel salé  
Cake citron



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.

### Gourmandise

#### Glen Scotia 30 ans (Campbeltown)

IG Whisky écossais – Single Malt

- Fondée en 1832, l'une des trois distilleries de Campbeltown.
- Une seule paire d'alambics.
- Fermentations longues (70 heures) à très longues (140 heures).
- Cœur de chauffe entre 63% et 73%.
- Alcool 59,6% vol. 70 cl. en coffret bois.
- Ex fût de bourbon
- 152 bouteilles.



Chocolat  
Fumé  
Fruité



### Légendaire

#### Caol Ila 30 ans (Islay)

IG Whisky écossais – Single Malt

- Fondée en 1846 sur la côte est d'Islay, près de Port Askaig.
- 3 paires d'alambics.
- Utilise alternativement des fermentations courtes (55 heures) et longues (120 heures).
- Alcool 47,1% vol. 70 cl. en coffret bois.
- Ex fût de bourbon
- 60 bouteilles.



Tourbe  
Cuir  
Fumé



### Coup de cœur

#### Ardmore 31 ans (Highland)

IG Whisky écossais – Single Malt

- Distillerie fondée en 1898, située dans l'Est Highland, à la limite du Speyside.
- 4 paires d'alambics.
- Travaux en 2015/2016 pour réduire l'impact environnemental.
- Alcool 58,1% vol. 70 cl. en coffret bois.
- Ex fût de sherry de second remplissage.
- Série de 369 bouteilles.



Compote de fruits  
Tourbe de bruyère  
Cuir





# LONDON & SCOTTISH

*International Limited*



Efficace



Pralin  
Fruits confits  
Épices



## Highland Chief

IG Whisky écossais

- Assemblage de whiskies de grains et de whiskies d'orge maltée.
- Alcool 40% vol. 70 cl sans étui.
- Refill hogshead.

La base



Miel  
Fruits rouges  
Épices



## The Torran

IG Whisky écossais – Single Malt

- Single Malt Scotch Whisky.
- Provenance d'une seule distillerie dans les Highlands.
- Orge Ecossoise.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.
- Vieillessement de 3 ans en ex-fûts de Bourbon.

Indémorable



Agrumes confits  
Vanille  
Gingembre



## The Torran 5 ans

IG Whisky écossais – Single Malt

- Single Malt Scotch Whisky.
- Provenance d'une seule distillerie dans les Highlands.
- Orge Ecossoise.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.
- 5 ans en ex-fûts de Bourbon.

Complexe et généreux



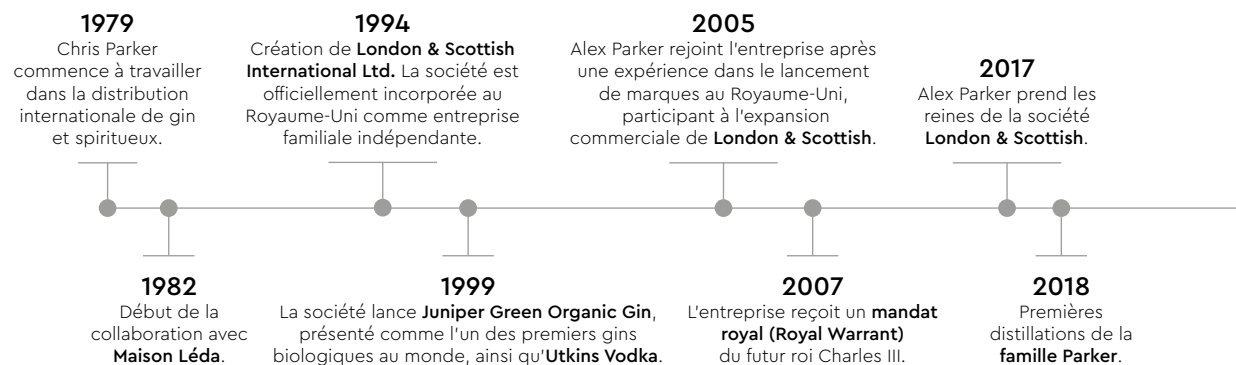
Vanille  
Pâte pâtissière  
Pétales de rose  
Fruits secs



## The Torran 10 ans

IG Whisky écossais – Single Malt

- Single Malt Scotch Whisky.
- Provenance d'une seule distillerie dans les Highlands.
- Orge Ecossoise.
- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.
- Vieillessement de 10 ans en ex-fûts de Bourbon de 1<sup>er</sup> remplissage.

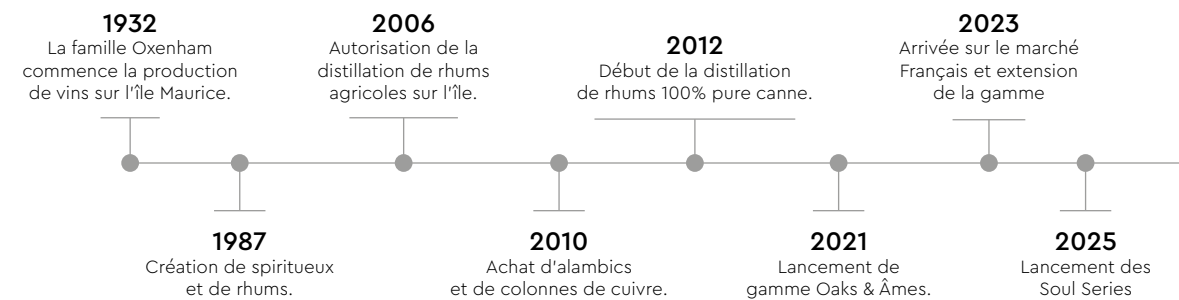




# OAKS & ÂMES

## Un process irréprochable

<p>Propriété 100% Famille Oxenham</p>	<p>Un seul fermier partenaire pour la production du vesou.</p>	<p>Fermentation du vesou pendant 10 jours entre 16° et 22°.</p>	<p>Quatre alambics de la distillerie : deux à repasse de 400 litres chacun, deux à colonnes (sortie de colonne à entre 80° et 90°).</p>
<p>7000 litres de production annuelle.</p>	<p>Mise en fût à 65° 6 types de fûts régulièrement utilisés 100 fûts de rhums pure canne en élevage.</p>	<p>Réduction lente Pas de coloration ni d'entrants Vieillessement intégral dans les chais familiaux.</p>	<p>Canne issue d'une seule propriété, variété hybride jaune et rouge.</p>





## Agricole



Floral  
Fruits rouges  
Truffe



## Oaks & Âmes – White

Rhum de jus de canne



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

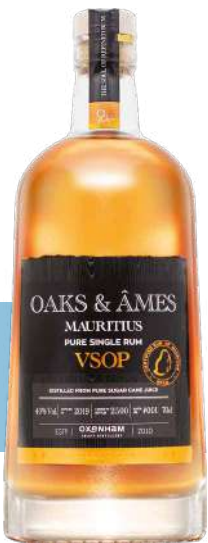


- Distillé et mis en bouteille à l'Île Maurice.
- Distillation à 91%.

## Élégance tropicale



Boisé  
Vanille bourbon  
Fruits exotiques



## Oaks & Âmes – VSOP

Rhum de jus de canne



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



- 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.

## Sec & gourmand



Boisé  
Vanille  
Agrumes  
Épices



## Oaks & Âmes – Gold

Rhum de jus de canne



- Alcool 43% vol. 70 cl avec étui.



- 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.

## Puissance racée



Dense  
Poires tatin  
Boisé chic



## Oaks & Âmes – XO

Rhum de jus de canne



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



- Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.
- Élevage 6 ans (ex vins doux, bourbon ou cognac + fût neuf).

## Collector

## Oaks & Âmes – XO

85<sup>ème</sup> anniversaire



- Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.
- Alcool 42% vol. 70 cl avec étui.
- Carafe collector. (tirage de 952 bouteilles).



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



Intense  
Exotique  
Noble

## Grande classe

## Oaks & Âmes – Hors d'âge



- Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui. En carafe.



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



Boîte à cigares  
Pêche  
After eight

## L'âme de l'Île Maurice

## Oaks & Âmes – Soul Series

9 ans Oloroso



- Distillé, vieilli et mis en bouteille à l'Île Maurice.
- Alcool 46% vol. 50 cl avec étui.



- Élevage 9 ans avec finition OLOROSO
- 1000 bouteilles.



Fruits rouges  
Épice  
Vanille



# CALVADOS Roger GROULT



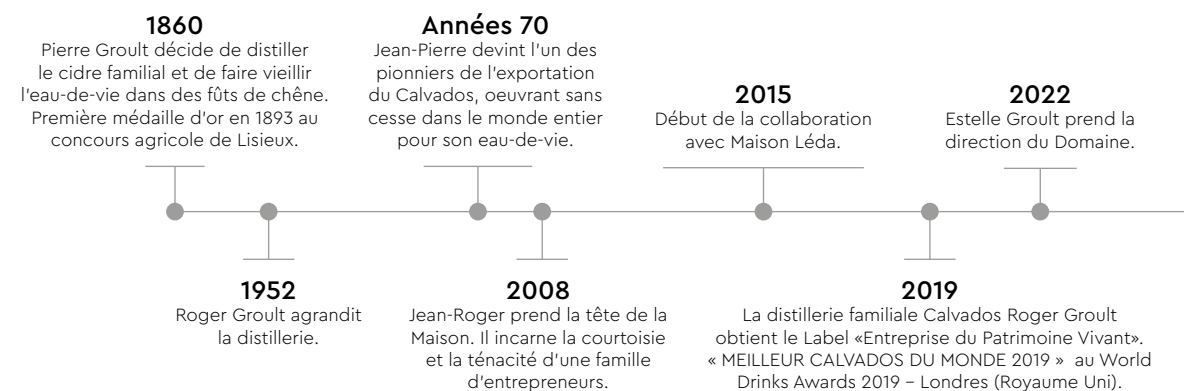
## L'orfèvre du Calvados

<p><b>6 000 pommiers</b> (15 hectares de hautes tiges et 12 de basses tiges).</p>	<p><b>30 variétés de</b> pommes à cidre du pays d'Auge, amères et douces-amères (70% de la production), douces (20%) ou acidulées (10%).</p>	<p>En moyenne, <b>400 à 600 tonnes</b> de pommes sont lavées et triées à la main.</p>	<p><b>Deux alambics à feu nu</b> d'une capacité de 400 litres et de 1200 litres pour l'autre.</p>
<p><b>Distillation des cidres sur lies fines</b> entre 5 et 7° dans trois petits alambics chauffés au feu de bois.</p>	<p><b>1<sup>ère</sup> chauffe :</b> la petite eau sort à 30°. Seconde distillation : cœur de chauffe en moyenne à 70°.</p>	<p><b>400 fûts de vieillissement</b> (très majoritairement anciens, des volumes variant de 110 à 13 000 litres).</p>	<p><b>Les fûts ne sont jamais remplacés ni vidés entièrement</b> afin que toutes les cuvées conservent des souches de très vieux Calvados.</p>



**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).





## Simplement dingue



Fruité  
Floral  
Juteux



### 3 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 40% vol. 70 cl avec étui.



- Vieux fûts de chêne roux français.

## La perfection



Tatin  
Juteux  
Patiné



### Vénérable

AOC Calvados Pays d'Auge

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



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



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



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

## Irrésistible



Fruité  
Boisé  
Toffee



### 8 ans

AOC Calvados Pays d'Auge

« 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.



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 41% vol. 70cl avec étui.



- Vieux fûts de chêne roux français.

## Le grand savoir-faire



Racé  
Fruité  
Raffiné



### Âge d'or

AOC Calvados Pays d'Auge

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



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 41% vol. 70 cl avec étui.



- Vieux fûts de chêne roux français.
- Assemblage exclusivement issu de Calvados du XX<sup>ème</sup> siècle.

## Valeur sûre



Boisé  
Tatin  
Vergeoise



### 12 ans

AOC Calvados Pays d'Auge

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



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 41% vol. 50 et 70 cl avec étui.



- Vieux fûts de chêne roux français.

## Intergénérationnel



Agrumes confits  
Vanille  
Gingembre



### Doyen d'Âge

AOC Calvados Pays d'Auge

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



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 41% vol. 70 cl.
- Bouteille spécifique avec étui.



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



## Une eau de vie de légende

### Réserve Ancestrale

AOC Calvados Pays d'Auge

«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.

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



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



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



- 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.



Riche  
Puissant  
Complexe



## Bonbon à la pomme

### Millésime 2008 Haut Degré

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 61,6% vol. 50 cl avec étui.
- Production limitée à 300 bouteilles.



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



Pink Lady  
Vanille  
Épicé



## Subtilité

### 12 ans finition fût de whisky

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



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



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



Boisé  
Tatin  
Épicé

## Les fûts uniques

Les Calvados Roger Groult vous ouvrent leur Paradis

## L'équilibriste

### Single Cask 18 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 42,4% vol. 70 cl avec étui.
- Production limitée à 328 bouteilles.



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



Pomme cuite  
Cuir de russie  
Fruits blancs

## Précision

### Single Cask 25 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 41,1% vol. 70 cl avec étui.
- Production limitée à 1200 bouteilles.



- Vieux fûts de chêne roux français.



Pomme mûre  
Cuir  
Tabac  
Richesse

## Du Grand Art

### Single Cask 21 ans

AOC Calvados Pays d'Auge



- AOC : Calvados Pays d'Auge.
- Pommes à cidre du Pays d'Auge.
- Double distillation au feu de bois.



- Alcool 40,9 % vol. 70 cl avec étui.
- Production limitée à 1300 bouteilles.



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



Pommes au four  
Fruits sec  
Torréfaction



**N**  
*Normandin-Mercier*  
— COGNAC —  
*Since 1872*

## Maison familiale depuis 1872

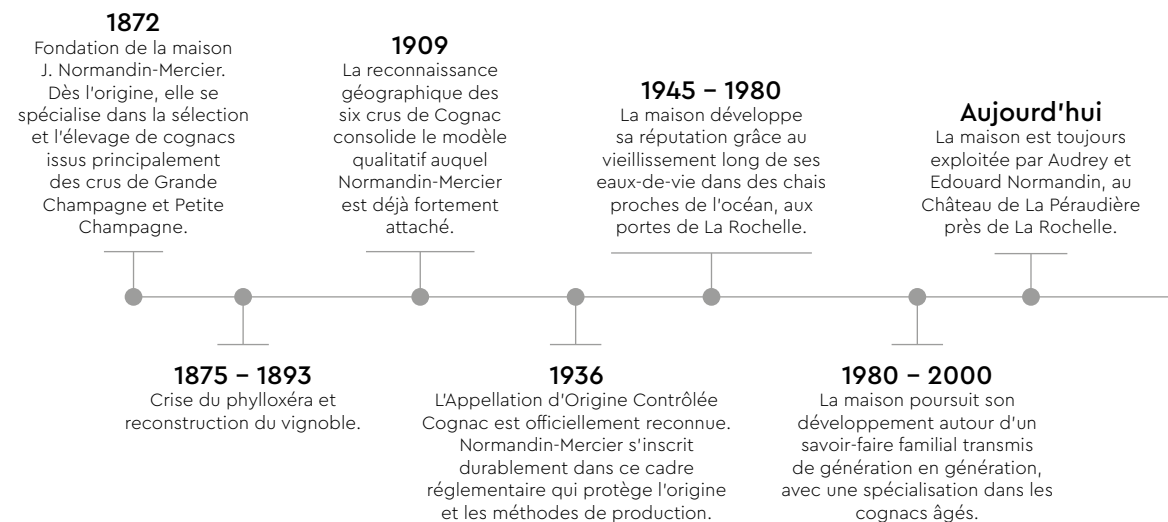
Éleveur-sélectionneur  
de cognacs en provenance  
de **Grande et Petite Champagne**

Réserve patrimoniale  
**multigénérationnelle**

Eaux-de-vie qui  
vieillissent bien au-delà  
des standards  
commerciaux

Chais de vieillissement  
aux portes de La Rochelle pour imprégner  
ses eaux-de-vie de l'air océanique

Les eaux-de-vie sont logées dans des tonneaux  
confectionnés à partir de merrains de chênes  
d'une qualité exceptionnelle





## Fruitée & florale

### Petite Champagne VSOP 7

Appellation Cognac Petite Champagne Contrôlée



Violette  
Foin  
Réglisse



97 / 100



• Eau de vie jeune et fruitée aux notes florales subtiles, tantôt chèvrefeuille, tantôt violette.



• Petite Champagne, deuxième cru de Cognac  
• Alcool 41,5% vol. 70 cl.



• Vieillesse 7 années en fût de chêne.



## Ample & complexe

### Grande Champagne XO 30

Appellation Cognac Fine Champagne Contrôlée



Fruits secs  
Epices  
Boisé



• Vieille de plusieurs décennies exprimant pleinement la complexité et la longueur en bouche qui font la fierté de l'appellation Cognac. En effet, les notes épicées et le rancio n'apparaissent qu'à l'issue d'un long vieillissement.



• 1<sup>er</sup> Cru de Cognac.  
• Alcool 40% vol. 70 cl.



• Vieillesse de plusieurs décennies en fûts roux.



## Distinction & Longueur

### Vieille Fine Champagne Prestige 15

Appellation Cognac Fine Champagne Contrôlée



• La Grande Champagne apporte la finesse, la longueur et la distinction, quant à la Petite Champagne, elle lui donne subtilité, délicatesse et douceur.



• Assemblage des deux 1<sup>er</sup> Crus de Cognac.  
• Alcool 40% vol. 70 cl.



• Eau de vie goûtant 15 ans d'âge, élevée d'abord 12 à 14 mois en fût de chêne neuf de 350 L puis en tierçons de 550 ou 600 L.



Dense  
Harmonieux  
Eclatant



Délicat  
Fruité  
Intense



## Gourmande

### Vieille eau-de-vie de Prune Laubade



- Variétés principales utilisées : prune d'Ente, à couteau, Sainte-Catherine, de Monsieur (20 kg de fruits pour un litre d'alcool).
- Bouteille ronde de 70 cl sans étui ou caisse bois.
- Alcool 42% vol. 70 cl.



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

## Au naturel

### Eau de vie de Poire Williams Distillerie Hepp



- Fermentation naturelle de poires Williams.
- 22 à 25 kg de fruits pour un litre d'alcool.
- Alcool 42% vol. 70 cl avec étui.



- Élevage d'un an en cuve inox.



Dense  
Harmonieux  
Eclatant



Onctueux  
Elegant  
Fin



## Classique Alsacien

### Eau de vie de Mirabelle d'Alsace Distillerie Hepp



- Fermentation naturelle de Mirabelles d'Alsace.
- 13 à 16 kg de fruits pour un litre d'alcool.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.



- Élevage d'un an en cuve inox.

## L'élégance

### Eau de vie de Framboise sauvage Distillerie Hepp

*Médaille d'or Mondiale et Concours Général Agricole.*



- Macération de Framboises Sauvages en alcool de vin.
- 100 kg de fruits pour 20 litres d'alcool.
- Alcool 45% vol. 70 cl avec étui.



- Élevage d'un an en cuve inox.



Subtil  
Frais  
Floral





## Armagnac mule

### Blanche d'Armagnac

Château de Laubade



Aromatique  
Rond  
Suave



- Distillation spécifique.
- Alcool 42% vol. 70 cl avec ou sans étui.



- Élevage en cuve inox pendant 6 mois.



### Armagnac Mule

- 4 cl de blanche d'Armagnac
- 1 cl de jus de citron vert
- 2 gouttes d'Angostura bitter
- 10 cl de ginger beer

Compléter de glace et décorer d'une feuille de menthe

## Floral à souhait

### Floc de Gascogne blanc

Château de Laubade



- Un tiers d'armagnac très floral (1/3) et deux tiers de jus de raisin non fermenté (Colombard 50% et Ugni Blanc 50%),
- Alcool 17% vol. 75 cl avec ou sans étui.



- Elevage sur lies fines pendant 6 mois.



Miel  
Fruits blancs  
Fraîcheur



## Armagnac tonic

### Bas Armagnac Signature

Château de Laubade



Epices  
Fruits frais  
Equilibré



- Ugni Blanc et Folle Blanche.
- Alcool 42% vol. 70 cl sans étui.
- Cuvée réservée à la mixologie.



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



### Armagnac Tonic

- 4 cl de bas armagnac signature
- 10 cl de tonic
- 1 tranche de citron

Compléter de glace

## Profond et suave

### Floc de Gascogne rouge

Château de Laubade



- Un tiers d'armagnac très floral (1/3) et deux tiers de jus de raisin non fermenté (cabernet franc 50% et cabernet sauvignon 50%),
- Alcool 17% vol. 75 cl avec ou sans étui.



- Elevage sur lies fines pendant 6 mois.



Tendre  
Fruits rouges  
Délicatesse

# Remerciements

## TEXTES

Arnaud Lesgourgues  
Olivier Dubois

## PHOTOGRAPHIES

Studio Bulldog Bordeaux  
Thierry Vallier  
Michel Carosso  
Teddy Pécourt

## CONCEPTION ET CREATION

Vincent Lecat – Création graphique et mise en page  
[graphinde.myportfolio.com](http://graphinde.myportfolio.com)

Olivier Dubois et Arnaud Lesgourgues – Maison Léda

## ILLUSTRATION DE COUVERTURE

Philippe Cognée – Peinture à la cire sur toile – 125 × 95 cm – 2000

 *Quasar*  
Donation LESGOURGUES

## IMPRESSION

Imprimerie À Réaction

## REMERCIEMENTS

Merci à Anne-Marie Bertrand, Jean-Sébastien Charles, Estelle Groult, Yannick Hepp, Andrew et Scott Laing, Céline Lannoye, Corinne Lanyou, François Laura, Lénaïck Lemaitre, Denis Lesgourgues, Edouard et Audrey Normandin, Alan Oxenham, Alex Parker, Jennifer Tait.



**Maison Léda**

VINS & SPIRITUEUX DEPUIS 1982

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

05 57 94 09 20  
contact@maisonleda.fr