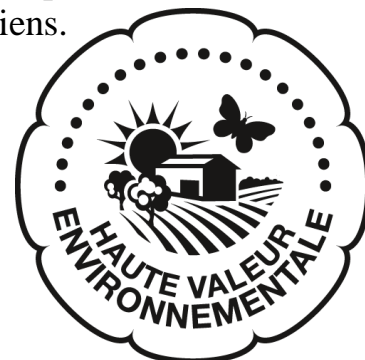

la haille



Le Domaine de la Haille se situe en plein cœur de la Gascogne.
Depuis 1937, date où Lapeyre Louis acheta ses premières vignes trois générations se succèdent. Nous élevons nos vins et Armagnacs sur le domaine familial, dans la plus pure tradition, en alliant les techniques modernes, le respect de notre terroir et le savoir faire des Anciens.

Jean-Luc Lapeyre
VIGNERON EN GASCOGNE



Sarl Domaine de la Haille - Jean-Luc Lapeyre

32250 Montréal du Gers

Tél. : 05 62 28 64 30 - Fax : 05 62 29 47 46 - Port : 06 77 11 08 37

lgvm@lahaille.com



Le domaine de la Haille se situe en plein cœur de la Gascogne, à la limite des Landes et du Lot et Garonne.

■ **Le terroir** : une grande partie du domaine se situe sur des coteaux argilos calcaires, ce qui nous permet d'élaborer des vins puissants, charpentés et pour certains minéraux.

L'autre partie du vignoble se constitue de sol argileux plus ou moins limoneux qui nous permet d'exalter les arômes des cépages Colombard et Gros Manseng, mais qui nous permet également de faire les meilleurs Armagnacs.

La majorité des vignes sont plantées plein sud face aux Pyrénées, ayant ainsi une orientation idéale vis-à-vis du soleil.



Notre exploitation est labellisé HVE : Haute Valeur Environnementale

Nous pratiquons une culture raisonné, avec le moins d'interventions possible sur la vigne, pour limiter au maximum le stress de la vigne.

Toutes les vignes sont enherbées pour limiter le rendement et les maladies.

■ **Climat** : nous profitons d'un climat de type continental, avec très peu de précipitations, ce qui nous permet d'avoir très peu de pourriture et conserver ainsi une grande fraîcheur aromatique de nos vins. La chaleur du mois de septembre nous oblige de vendanger de nuit.

- **Rendements** :
- 50 hl par hectare pour les rouges
 - 40 hl par hectare pour le moelleux
 - 15 à 20 hl par hectare pour les tardives
 - entre 60 et 70 hl par hectare pour les Blancs
 - 90 hl par hectares pour l'Armagnac

■ **Vinification** : On recherche avant tout le fruit, différentes techniques sont utilisées pour cela :

- pour les blancs : macération à froid de 4 à 8 heures, pressurage pneumatique à basse pression, stabulation à froid des jus de raisin pendant 10 jours, fermentation à basse température, puis élevage sur lies fines pendant 4 mois.
- pour les tardives : vinification et élevage en barriques neuves
- pour les rouges : macération à froid de 4 jours puis fermentation de 10 jours à 28°C. Elevage en barrique pour certains.

La Haille côté fruit



La collection "*La Haille*" est la gamme des côtes de Gascogne ou l'on recherche avant tout les caractères **fruités et frais**.

Ce sont des vins « *charnus, légers, ronds et festifs* » que l'on boira surtout à l'apéritif.

Ils sont disponibles en 4 couleurs : sec, moelleux rosé et rouge.

Le blanc sec et rosé peuvent être bouchés à vis sur commande.



La Haille blanc sec : « *Blanc de Mer* »

Cépages : 80 % de Colombard, et 20 % de Sauvignon

Vinification : Assemblage de l'intégralité des parcelles de Colombard du Domaine, ce qui nous permet d'avoir une grande régularité sur les millésimes.

Caractéristiques : Vin très fruité, complexe aux notes d'agrumes et fruits blanc. Se boit jeune, ou vieillir jusqu'à 18 mois ou il prendra des notes plus fumées.



Servir très frais à 8 °C

Servir à l'apéritif, les fruits de mer, les poissons grillés et le fromage de chèvre.



La Haille Rosé : « *Soir d'été* »

Cépages : 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Franc

Vinification : « *Rosé de goutte* » : on garde seulement le premier jus qui coule du pressoir, cela permet de ne pas avoir de tanin ce qui lui confère sa grande finesse aromatique et élégance.

Caractéristiques : Vin très fruité, frais et élégant aux notes de fruits rouges. Se boit sur sa jeunesse.



Servir entre 6 et 8 °C

Sera le compagnon de vos apéritifs, de vos grillades, de vos poissons, de vos fromages, desserts...



La Haille moelleux : « *Saveur d'automne* »

Cépages : 100 % Gros-Manseng

Vinification : Ramassé en légère sur maturation afin d'avoir le maximum de sucrosité tout en gardant une belle acidité pour garder la fraîcheur

Caractéristiques : Vin fruité, très complexe aux arômes d'ananas, pomme, poire, miel et coing. Se conserve plus de 5 ans



Servir entre 10 et 12 °C

Ravira les convives à l'apéritif, et sera un parfait allier du foie gras, desserts, fromages et poisson en sauce et viandes blanches, mais également servira à élaborer vos sauces de poissons et sirops de fruits.



La Haille Rouge : « *Esprit de Gascogne* »

Cépages : 70% Merlot, 15% Syrah et 15% Cabernet Franc

Vinification : un tiers des raisins de cette cuvée sont ramassés à la main par les amis du Domaine et sont ensuite vinifié en fermentation carbonique pour amener beaucoup de fruits.

Caractéristiques : Vin très fruité, charnu, légèrement tannique, complexe aux notes de fruits rouges. Peut vieillir jusqu'à 5 ans.



Servir entre 16 et 18 °C

Accompagne les entrées, la charcuterie toutes les viandes blanches et rouges. Peu se rafraichir à 16 °C l'été.



Les Cuvées :

La Collection " des cuvées" est une gamme de vins plus élaborée, souvent passés en barrique et qui se distinguent par leur originalité.

Ramassé sen sur-maturité on obtient des vins plus riches et plus concentrés.



Ces vins ne sont produits uniquement que les bonnes années. Vins gourmands par excellence, ils accompagneront tous les repas





Cuvée Les Anges (vin blanc) :

Le mariage du fruit et de la rondeur



Cépages : Chardonnay, Sauvignon et Gros Manseng.

Vinification : Elevage durant 8 moi sur lies fines pour apporter beaucoup de gras.

Caractéristiques : Vin à la fois fruité et très subtil : quelques notes d'agrumes et de minéralité, très gras, onctueux et d'une grande longueur en bouche. Au parfum floral, toasté et dominante « beurré »



Se conserve entre 5 et 10 ans, servir entre 12 et 14 °C
Servir à l'apéritif, les poissons, la viande blanche...

- **Médaille d'Argent concours des Vignerons Indépendants 2019**

Cuvée de l'Hédoniste (vendange tardive) 50 cl

La complexité et la douceur



Cépages : Gros et Petit Manseng.

Caractéristiques : Vin fruité, à la robe dorée, d'une grande rondeur aux arômes si particuliers de miel et fruits confits. (pomme, coing, truffe, abricot, miel, poire, ananas...)

Se conservera de 3 à 10 ans suivant les millésimes.



Servir entre 12 et 14 °C
Servir à l'apéritif, les foies gras, le fromage et les desserts au chocolat.

- **Médaille d'OR concours des Vignerons Indépendants 2019**



Cuvée Authentique (vin blanc sec)



Cépages : Gros et Petit Manseng.

Caractéristiques : Fermenté et élevé durant 15 mois en barriques neuves avec un batonnage des lies toutes les semaines durant 6 mois.

Vin d'une grande rondeur aux arômes briochés et toastés.

Se conservera plus de 10 ans.



Servir entre 12 et 14 °C
Servir à l'apéritif, sur les poissons gras, la viande blanche en sauce, les tartares, les carpaccios et le fromage.

Cuvée Hugo :



« *Le Goût du Terroir* »



Cépages : 100 % Merlot

Caractéristiques : Toujours ramassé en sur-maturation, vin à la fois fruité et très puissant : aux notes de fruits rouges confits et torréfiés, d'une grande longueur en bouche :

Longue conservation



Servir entre 16 et 18 °C

Servir sur l'agneau, les viandes en sauce, fromages affinés.

- **Médaille d'Or concours des Vignerons Indépendants 2019**



Cuvée Fanny :

« *L'expression de la syrah* »



Cépages : 80 % Syrah, 20 % Merlot

Caractéristiques : Puissant, charnu, épicé, aux notes de poivre blanc et cassis, complexe, généreux, aux tannins fondus, fins soyeux et très élégants.



Servir entre 16 et 18 °C

Servir sur les viandes rouges et viandes blanches en sauce

Idéal : Côtes de Bœuf

- **Médaille d'Or concours des Vignerons Indépendants 2019**

Cuvée Louis (vin blanc) :

Cépages : Chardonnay, Sauvignon et Gros Manseng.

Caractéristiques : ce vin à été élevé sans ouillage 9 à 10 mois en barrique. A la limite de la madérisation avec des notes de fruits confits et fruits secs.

Il accompagnera l'apéritif, le foie gras, les viandes crues, les viandes en sauce, les plats à base de fromage, le poisson le fromage, les plats avec des épices fortes (curry, coriandre...), et les accords sucrés-salés.



A boire entre 12 et 14 °C

Peut se conserver de 3 à 5 ans



Floc de Gascogne

Le Floc de Gascogne est né du mariage subtil de jus de raisin et d'Armagnac, pour obtenir une somptueuse liqueur.



Les Flocs du domaine de la Haille sont élaborés à partir de Gros Manseng, Colombard et Sauvignon pour les blancs, et à partir de Merlot et Cabernet Franc pour les rosés.

Les raisins sont ramassés très mur, nous donnant des Flocs riches, frais et très fruités, au notes de fruits rouge pour le rosé, de fruits blanc et amande pour le blanc.

Le Floc est à consommer :

- A l'apéritif
- En cocktails : de nombreux cocktail existent. (Floc de l'été : 1/3 Floc, 2/3 de Schweppes accompagné d'une tranche de citron)
- Avec vos salades de fruits, melon...
- Accompagné de Chocolat

L'ARMAGNAC

L'Armagnac est la plus vieille Eau de Vie du monde, elle est le résultat d'une alchimie entre un terroir chargé d'histoire, d'une vigne plusieurs fois grand mère et d'une savante distillation.



Le domaine de la Haille se situe au cœur de la Ténarèze dans la région Armagnac. Les différents types de sol (calcaire ou sablonneux) que possède le domaine nous permettent de vous proposer des produits adaptés à tous les palais.

La Pure White 00



Eau de vie de raisins

Alcool non passé en barrique aux arômes d'amande, de vanille et floral : violette, géranium ...

Spécialement conçu pour sublimer les cocktails. Issu d'une sélection des meilleurs cépages et d'une savante distillation.

Un livret cocktail est disponible au dos de la bouteille

Les Jeunes : « *la fougue de la jeunesse* »

Armagnac avec 50 % de barrique neuve.

- **VS** : 3 ans

Très doux aux arômes d'amandes, très vanillés et légèrement boisés

- **VSOP** : 7 ans

Armagnac **rond** et souple aux arômes vanillés, boisés et légèrement torréfié.

Les Assemblages : « *la douceur des arômes* »

- **15 ans** :

Armagnac soyeux, fin et droits aux arômes légèrement fruité et confit.



- **20 ans** :

Rond et doux, caramélisé, légèrement boisé et torréfié.

- **Hors d'Age** : plus de 25 ans

Le mariage de la puissance, de la finesse et de l'élégance, aux notes très complexes et variées : épices, orange, safran, boisé...



- **Carafe XO** : plus de 30 ans

L'élégance, la finesse et la douceur des arômes boisés, fruits confits et épices. Très long en bouche

Les Millésimes : « la sagesse et la plénitude »

Ce sont des Armagnacs d'exception et de caractère, à déguster après un repas, (accompagné d'un cigare) en prenant toujours son temps pour le boire. Vous verrez alors votre Armagnac évoluer dans son verre tout le long de votre dégustation.

- **1996** : Millésime rond et gras aux notes légèrement boisé, confit et caramel.



- **1985** : aux aromes d'épices et de fruits confits avec des notes fumées en fin de bouches

- **1982** : Le Seul avec 100 % de barriques Neuves. Le fondu boisé associé aux notes de fruits confits en font un Armagnac d'exception. Rappelle certain Rhum par son côté brulé...

- **1979** : Très élégant, puissant aux notes subtiles et toutes en finesse de boisé, toasté, épice et caramel... Très ample et d'une grande longueur en bouche. « *L'Armagnac à cigares* ».



- **1975** : Armagnac *très complexe*, fin, élégant, peu alcooléux aux notes de rancio, d'épices de fruits sec et fruits confits.

- **1965** : *L'exceptionnel* : un long passage en barrique lui confère une couleur « café », d'une très grande concentration, aux notes torréfiées, caramélisées, boisées, rancio..., l'alcool se fait très discret pour oublier presque sa présence

Les Alcools



Baigné dans les vapeurs d'Armagnac depuis sa plus tendre enfance, Jean-Luc s'est rapidement passionné pour l'élaboration des différents alcools. Avec l'aide de notre distillateur Philippe Gironi, nous avons élaboré notre première vodka à base de raisin. De là à découlé la gamme d'alcools LJ



- **La Vodka** : Distillée à plus de 60 % pour une plus grande finesse et élégance, cette vodka vous surprendra par son léger côté floral. A consommer en cocktail accompagnée de glace.

- **La Vodka Safran** : Vodka associée à une pointe de safran, qui lui donne sa légère couleur jaune. Très épicée avec des fines saveurs de safran, caramel et vanille
A consommer en long drink, accompagnée de glace, en trou gascon avec une boule de glace (orange, citron, pomme verte...)



- **Le Gin** : Résultat d'une macération de 9 baies et plantes aromatiques : *genièvre, citron, citron vert, poivre de Sichuan, cardamome, réglisse, amande amère, coriandre, gingembre...* issu d'une sélection très rigoureuse et minutieuse.

Les arômes de chaque baies et plantes viennent s'entremêler pour nous donner un Gin incroyablement aromatique où les saveurs de chaque éléments se croisent et se recroisent sans cesse dans le palais.

A consommer accompagné de glace, en tonic ou allongé d'eau gazeuse et d'une tranche de citron.



- **Le Pepper Gin** : issu d'une sélection minutieuse de 9 poivres rares, choisis pour leurs côtés fruités. Le résultat est un GIN d'exception à boire juste accompagné de glaces.

Les liqueurs **LJ**

Ces liqueurs sont élaborées à partir de purées et pulpes de fruits auxquelles ont rajoute la vodka LJ. Elles sont peu sucrées, elles se boivent pure, ou en cocktails.



- **La Vodka Polaire** : Liqueur à 20% à la menthe poivrée. Peu sucrée, légère et très rafraichissante. A consommer accompagnée de 2 glaçons ou d'un trait d'eau gazeuse.
- **La Vodka Tropicale** : Liqueur à 20 % aux agrumes et pulpe de fruits de la passion. Peut se boire en cocktail : idéale pour faire une soupe de Champagne, un Kir, un trou gascon, ou accompagnée de 2 glaçons, elle vous remplira la bouche d'agrumes et de douceur.
- **La Vodka Red** : Liqueur à 18% élaboré avec la pulpe de 5 fruits rouge : Fraises, framboises, mures, groseilles et grenades. A consommer seule avec des glaçons, sera la base de nombreux cocktails.



Des apéritifs made in Gers au bon goût de Terroir