



GASCON ARTISAN
hand made in the Qers

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 - Port : 06 77 11 08 37 - lahaille@orange.fr



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 sols argileux plus ou moins limoneux, ce 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 labellisée HVE : Haute Valeur Environnementale

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

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

 **Climat** : nous profitons d'un climat de type océanique mais avec peu de précipitations, ce qui nous permet de ne pas avoir 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 hectare 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 où l'on recherche avant tout les caractères **fruités et frais**.

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

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

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



Cépages : 75 % de Colombard, 20 % de Sauvignon et 5 % de Gros Manseng
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, de fruits blancs. Avec une légère minéralité. Se boit jeune, ou vieillir jusqu'à 24 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, 15 % de Cabernet Franc et 5 % de Syrah
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 : 90 % Gros-Manseng et 10 % de Colombar

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 exotiques, 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 allié 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 vinifiés 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 rafraîchir 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 en 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 terroir et la minéralité

Cépages : Chardonnay, Sauvignon et Gros Manseng.

Vinification : Elevage durant 10 mois sur lies fines pour apporter beaucoup de gras.

Caractéristiques : Vin à la fois floral, minéral gras et beurré : quelques notes de fleurs blanches et de la minéralité, très gras, onctueux et d'une grande longueur en bouche.



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

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



Cuvée Authentique blanc

l'exceptionnel !!!



Cépages : Gros et Petit Manseng.

Caractéristiques : Fermenté et élevé durant 15 mois en barriques neuves de 400 litres avec un batonnage des lies toutes les semaines durant 8 mois.

Vin d'une grande rondeur aux arômes briochés, beurrés 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.

- **Sélectionné par le magazine Régál parmi les meilleurs vins du salon des Vignerons indépendants de Paris**

Cuvée Louis :

Vin oxydatif !!



Cépages : Gros Manseng, Chardonnay et Sauvignon

Caractéristiques : élevage en barriques sans ouillage au contact de l'air. Une légère oxydation amène les notes si particulières de pomme, poire, fruits confits, fruits à coques...

Sans collage ni filtration, ce vin est brut de barrique.

Se conservera plus de 5 ans.



Servir entre 12 et 14 °C

Servir à l'apéritif, sur la charcuterie, le fromage à pâte dure, la viande blanche, le sucré-salé, l'épicé...

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 Hugo

« *La puissance maîtrisée* »



Cépages : 100 % Merlot

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

Longue conservation



Servir entre 16 et 18 °C

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

Cuvée Fanny :

« *L'expression de la syrah* »



Cépages : 80 % Syrah, 20 % Merlot

Caractéristiques : Puissant, charnu, épicé, aux notes d'épices, de garrigues et cassis, complexe, généreux, aux tannins soyeux, fins et très élégants.



Servir entre 16 et 18 °C

Servir sur les viandes rouges et viandes blanches en sauce

Idéal : Côtes de Bœuf

Cuvée Authentique rouge :

« *La puissance du Terroir* »



Cépages : 90 % Tannat, 10 % Syrah

Caractéristiques : Très puissant, charnu, légèrement épicé, aux notes de petits fruits noirs. Très complexe aux tannins murs et généreux.

Vin de grande garde



Servir entre 16 et 18 °C

Servir sur les viandes rouges mûrées, l'agneau, le gibier, le canard gras, les viandes en sauce...

Idéal : Magret sur l'os

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 murs, nous donnant des Flocs riches, frais et très fruités, aux notes de fruits rouges pour le rosé, de fruits blancs et amande pour le blanc.

Le Floc est à consommer :

- A l'apéritif
- En cocktails : de nombreux cocktails 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 : La Blanche d'Armagnac

Eau de vie destinée à devenir de l'armagnac qui ne passe pas en barrique, distillée à plus de 60% pour une plus grande finesse aromatique. Aux arômes d'amande, de vanille et floral : violette, géranium ...

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



Les Jeunes Armagnacs

Armagnac avec 50 % de barrique neuve.

- **VS – 3 ans** : Très rond, foral et vanillé, peut se boire en fin de repas mais également en apéritif ou en cocktail.
- **7 ans** : Armagnac **rond** et souple aux arômes vanillés, boisés et légèrement torréfiés.



Les Assemblages

Elaborés principalement pour leurs côtés ronds et doux

- **15 ans** : Fin, élégant aux notes de fruits confits et oranges.
- **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 40 ans : puissant et long, aux arômes épicés, confits et rancio

Les Grands Millésimes

Se caractérisent tous par leur forte personnalité

Ce sont des Armagnacs d'exception, de caractère, de dégustation



- **1996** : Armagnac rond et gras, aux arômes de fruits confits, épices et de caramel
- **1985** : aux arômes d'épices et de fruits confits avec des notes fumées en fin de bouche
- **1982** : Le Seul avec 100 % de barriques neuves. Le fondu boisé et légèrement brulé associé aux notes de fruits confits en fait un Armagnac d'exception, d'une grande puissance et longueur en bouche
- **1975** : la sagesse du temps, armagnac fin et élégant, aux notes de rancio, d'épices, de fruits secs et fruits confits, très rond

Les Conceptuels

Jean-Luc a travaillé sur des nouveaux modes de vieillissement et d'élevage de ses Armagnacs pour vous amener des arômes nouveaux...des sensations nouvelles...Certains sont devenus des incontournables...

- **2010 Brut de fût** : à 46,6 %, une légère dilution est réalisée juste après la mise en barrique, puis une sélection de 3 barriques d'âges différents est faite, une barrique neuve, une d'une vingtaine d'année et une de plus de 40 ans. Armagnac assez rond aux arômes de cacao, de vanille et de café.

Armagnac idéal pour accompagner les desserts

- **2010 double TOASTED** : un second élevage en barrique neuve (avec une chauffe très forte) de plus de 9 mois est à nouveau réalisé sur cet Armagnac qui vient lui amener un côté plus croquant et gourmand et vient renforcer les notes légèrement épicées et boisées

- **2009 Double OAKED** : Après un élevage traditionnel du Domaine avec 30 % de barrique neuve, un second élevage est réalisé dans une barrique de vin blanc du domaine (la cuvée Authentique qui a eu 15 mois d'élevage en barrique neuve).

Ce double élevage renforce de manière subtile le boisé élégant de cet Armagnac.

Parfait pour l'Apéritif

- **2012 Finish Rhum** : un élevage de finition de 4 mois dans une barrique du domaine ayant contenue du Rhum est réalisé. Cet élevage lui confère plus de gras et de notes rondes de canne à sucre, en plus des arômes de vanille et du gras naturel de ce millésime.

Très original, un armagnac à avoir obligatoirement dans sa cave. Un incontournable

Les Pruneaux



- **Pruneaux d'Agen à l'Armagnac : 500 ml**
Réalisé à partir de la recette traditionnelle de ma grand-mère.
Le sirop est à 20%, avec de l'Armagnac de 3 ans. Contient entre 23 et 25 pruneaux

LE RHUM (Disponible en 2026)

Les premiers Rhum d'assemblage de mélasse et de Grand Arome originaire de la réunion ont été mis en vieillissement en 2023.

Deux élevages sont effectués, un en barrique d'Armagnac et un autre en barrique de vin blanc du Domaine qui n'a eu du vin que durant 15 mois.

La gamme de rhum vieux sortira en 2026

L'objectif est de vous présenter des rhums avec un gout prépondérant de canne à sucre.

- **Le rhum vieux élevage barrique de vin blanc :**

- **Le rhum vieux élevage barrique Armagnac :**

Les Rhums Arrangés (Disponible été 2024)

3 arrangés viennent compléter la gamme des rhums, à 35 % vol avec un parfait équilibre entre les ingrédients et le sucre.

Les fleurs, épices, fruits sont macérés durant plusieurs mois séparément dans du rhum, un minutieux assemblage est ensuite réalisé pour nous donner nos 3 arrangés

- **Le Floral**, uniquement à base de pétale de fleur, très original
- **Le fruité** : à base d'agrumes, de fruits tropicaux de gingembre, et baies de Timur et passion
- **Le traditionnel** : avec de la vanille, du cacao et des noisettes

Les liqueurs et Alcools LJ



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, nous avons élaboré notre première vodka à base de raisin. De là, est né la gamme des liqueurs et alcools LJ

Les liqueurs LJ

Ces liqueurs sont élaborées à partir de purées et pulpes de fruits auxquelles on rajoute notre alcool. Elles sont peu sucrées pour des liqueurs, elles se boivent pure, ou en cocktails.



- **La liqueur Polaire** : Liqueur à 18 % à la menthe poivrée. Légère et très rafraichissante. A consommer accompagnée de 2 glaçons ou d'un trait d'eau gazeuse.
- **La liqueur Tropicale** : Liqueur à 18 % 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 liqueur Red** : Liqueur à 18% élaborée 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.

- **Le Mojito Gascon** : Liqueur prête à l'emploi à 16,6%, à base de citron vert, de menthe, de sucre de canne et de **Blanche d'Armagnac**.

On verse entre 4 et 5 cl de liqueur de Mojito Gascon, 10 à 15 cl d'eau gazeuse, glace, une feuille de menthe, une tranche de citron vert...et le Mojito Gascon est prêt à être servi

- **Le Coq au Lait** : Liqueur à 17% à base de lait entier (de la ferme voisine), d'Armagnac de 3 ans, de caramel salé et de vanille. A boire accompagné de glace
- **Le Coq Vert** : Liqueur à 18% à base de menthe verte, aux arômes si particuliers de « *Chlorophylle* », se boit pure avec de la glace ou accompagnée d'eau gazeuse.
- **Le Coq Givré** : Liqueur à 18% à base de menthe poivrée, aux arômes de menthe glaciale, se boit pure avec de la glace ou accompagnée d'eau gazeuse.

Les Gins et vodka LJ



- **Le Gin LJ** : Résultat d'une macération de 9 baies et plantes aromatiques : *genièvre, citron, citron vert, poivre de Sichuan, cardamome, réglisse, amande amère, coriandre, gingembre*...issus d'une sélection très rigoureuse et minutieuse. Les arômes de chaque baie et plante viennent s'entremêler pour nous donner un Gin incroyablement aromatique où les saveurs de chaque élément 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 10 poivres rares, choisis pour leurs côtés fruités. Le résultat est un GIN d'exception à boire juste accompagné de glace.
- **Le Gin la FC** : Réalisé à partir d'une distillation de raisin, de citron, citron vert et de gingembre. Gin très fin et élégant aux arômes d'agrumes, parfait pour réaliser tous les cocktails.
- **La Vodka LJ** : 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 la FC ou French Cabotin** : Vodka issu d'une distillation de raisins, ce qui lui confère un côté très fin et élégant. Légèrement aromatique. A boire sur glace ou en cocktail.

Les coffrets bois :



Les coffrets Armagnacs :

- Le coffret découverte : 3 x 20 cl
7 ans – 15 ans – 25 ans
- Le Coffret millésimes : 3 x 20cl
2003 – 1996 – 1982

On peut composer des coffrets avec d'autres millésimes à la demande

- Le Coffret conceptuel : 3 x 20cl
2009 brut de fut – 2010 double oaked – 2012 finish rhum



- Les Coffret liqueur : 3 x 35 cl

Liqueur Polaire, Tropicale et Red

Coq givré, coq vert et coq au lait



- Le coffret Gin : 3 x 35 cl
Gin LJ, Gin la FC, Gin Pepper