

SOMMELIERS INTERNATIONAL À L'HONNEUR DE VOUS PRÉSENTER UNE SÉLECTION PRESTIGE D'ARMAGNACS

SOMMELIERS INTERNATIONAL IS HONOURED TO PRESENT A PRESTIGE SELECTION OF ARMAGNAC

L'Armagnac est historiquement le plus vieux type de Brandy français. Originaire du Sud-Ouest de la France, il est distillé dans trois régions.

Le Bas Armagnac produit des eaux-de-vie prestigieuses, délicates et fruitées, d'une grande finesse.

La Ténarèze, terre de sable fauve, est la plus grande région productrice d'Armagnac, très aromatiques et généralement plus corsés..

Le Haut Armagnac est la région la plus étendue mais la moins importante, tant au niveau de la qualité que de la quantité.

L'Armagnac est plus qu'une eau-de-vie, c'est un élément de la culture et du patrimoine local. Les producteurs sont des femmes et des hommes ambitieux, talentueux et passionnés. Les générations se succèdent afin de faire perdurer dans la tradition, un savoir-faire unique.

L'Armagnac, un produit authentique, un produit d'exception !

Historically, Armagnac is the oldest type of French Brandy. Stemming from the southwest of France, it is distilled in three regions.

Bas-Armagnac produces prestigious eaux-de-vie, delicate and fruity, of exquisite fineness.

Ténarèze, the land of tawny sands, is the biggest production area of Armagnac, giving very aromatic and usually more full-bodied brandies.

Haut-Armagnac is the largest region but the less important regarding quality and quantity.

Armagnac is more than an eau-de-vie; it is part of the culture and local heritage. The producers are ambitious, talented and enthusiast women and men. Generations succeed to perpetuate, respecting tradition, a unique know-how.

Armagnac, an authentic and exceptional product!







**DOMAINE
d'ARTON**

Dans le calme et le silence de nos chais, la mystérieuse alchimie naît
du contact de la plus ancienne eau de vie au monde et du robuste et rare chêne de Gascogne.
Puis avec le temps, la complexité des arômes révèle toute la magnificence du **Haut Armagnac Château Arton**.

*In the quiet and the still of our cellars the enigmatical aging alchemy arouses through
the contact of the oldest spirit in the world and the strong and exceptional oak from Gascony.
Then, year after year, the complexity of the aromas reveals all the splendour of Haut Armagnac Château Arton.*

PATRICK de MONTAL
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT
32700 LECTOURE - GERS - FRANCE

Tel : +33 (0)5 62 68 84 33 - patrickdemontal@arton.fr • wwwarton.fr



CHATEAU ARTON MILLESIMES
APPELATION HAUT ARMAGNAC CONTRÔLÉE
(bouteilles 70cl / 75cl / Magnum 1,50litre) 45% vol*



ARMAGNAC CASTARÈDE X.O. 20 ans d'Âge

Fondée en 1832, la Maison Castarède est la plus ancienne Maison d'Armagnac. Depuis 180 ans, leur engagement et leur passion pour l'Armagnac sont restés intacts. La Maison Castarède possède une des collections les plus importantes de vieux millésimes. Florence Castarède parcourt le Monde pour faire partager ce patrimoine familial. Le Domaine est installé au cœur d'un vignoble de 16 hectares complanté de trois cépages : Folle Blanche, Colombard et Ugni Blanc dans la région du Bas-Armagnac.

BAS ARMAGNAC

Established in 1832, the House Castarède is the oldest House of Armagnac. For 180 years, their commitment and their passion for the Armagnac remained intact. The House Castarède possesses one of the the most important collections of old vintages. Florence Castarède crosses the World to share this family heritage. The Domain is settled in the heart of a 16-hectare vineyard planted with three varietals: Folle Blanche, Colombard and Ugni Blanc in the region of Bas-Armagnac.

> **ARMAGNAC CASTARÈDE** • 32240 Mauléon d'Armagnac • France - Tel : +33 (0)1 44 05 15 81
www.armagnac-castarede.fr • info@armagnac-castarede.fr



DOMAINE JOŸ By Joÿ

Du plus profond de l'Histoire, l'Armagnac crée un lien magique entre les hommes. Olivier et Roland Gessler, les héritiers d'une famille de vignerons sur le prestigieux terroir du Bas-Armagnac, ont mis tout leur amour et leur talent au service de ce merveilleux nectar. Ils signent By Joÿ, un Armagnac exceptionnel, à l'image de ce que leur terroir produit de meilleur.

BAS ARMAGNAC

From far in History, Armagnac creates a magical link between men. Olivier and Roland Gessler are the heirs of a family of wine growers on the prestigious terroir of Bas-Armagnac. They dedicated all their love and talent at the service of this marvellous nectar. They sign By Joÿ, an exceptional Armagnac, just like the excellence of the terroir.

> **SARL JOŸ SÉLECTION** • 32110 Panjas • France • Tel: +33 (0)5 62 09 06 04
www.armagnac-joy.com • joy-selection@domaine-joy.com



CHÂTEAU GARREAU Cuvée du Siècle

Propriété de la Famille Garreau depuis 1919, le Château est considéré comme l'un des plus beaux fleurons de l'Armagnac (22 hectares de cépages variés). Au cœur des meilleurs crus, les terres de « sables fauves » donnent à ses Armagnacs des notes de fruits mûrs allant du pruneau à l'abricot. La Cuvée du Siècle, assemblage spécial de très grande qualité, célèbre toute la richesse et la complexité des arômes de l'Armagnac, plus ancienne eau-de-vie de France. Une pure merveille à découvrir absolument.

BAS ARMAGNAC

Property of the Family Garreau since 1919, the Château is considered as one of the most beautiful jewels of the Armagnac (22 hectares of varied vines). In the heart of the best crus, the lands of "tawny sands" give its Armagnac the notes of ripe fruits, from prune to apricot aromas. The Cuvée du Siècle, special blending of very high quality, celebrates all the richness and complexity of the aromas of the Armagnac, oldest brandy of France. A pure wonder to be absolutely discovered.

> **SARL CHÂTEAU GARREAU** • 40240 Labastide d'Armagnac • France • Tel: +33 (0)5 58 44 84 35
www.chateau-garreau.fr • chateau.garreau@wanadoo.fr



ARMAGNAC LARRESSINGLE Larressingle 21 ans

Fondée en 1837, les Armagnacs Larressingle sont depuis plus d'un siècle l'un des leaders de l'exportation d'Armagnac grâce à leur gamme reconnue pour leur qualité gustative. A l'instar de leur château, ancienne résidence des évêques de Condom qui domine de toute sa majesté le terroir de la Ténarèze, les Armagnacs Larressingle sont à travers le monde le gage d'un savoir-faire et d'une tradition sans égal.

BAS ARMAGNAC

Founded in 1837, the Armagnacs Larressingle are for more than a century one of the leaders of the export of Armagnac thanks to their range recognized for their gustative quality. Following the example of their Château, the former residence of the bishops of Condom which dominates of all its majesty the country of Ténarèze, the Armagnacs Larressingle are the guarantee of a know-how and a unequalled tradition worldwide.

> **ARMAGNAC LARRESSINGLE** • 32100 Condom • France • Tel: +33 (0)5 62 28 15 33
www.armagnac-larressingle.com • papelorey@armagnac-larressingle.com



CHÂTEAU DE LAUBADE Intemporel N°5

BAS ARMAGNAC

Le Château de Laubade, construit en 1870, est la plus grande propriété en Armagnac avec 105 hectares de vignes. Aujourd'hui, Arnaud et Denis Lesgourges perpétuent la quête de l'excellence. Tous les stades de l'élaboration sont le fruit d'un très grand savoir-faire qui va de la pratique d'une agriculture raisonnée, à la confection de ses propres fûts de chêne. Avec cet Intemporel N° 5, Laubade est la première maison en Bas-Armagnac à explorer l'art de l'assemblage de très anciennes eaux-de-vies donnant la part belle au cépage Baco. Elle a été élue Meilleure eau-de-vie de l'année à San Francisco en 2007.

> CHÂTEAU DE LAUBADE • 32110 Sorbets • France • Tel: +33 (0)5 62 09 06 02
www.chateaudelaubade.com • contact@leda-sa.com



MAISON SAMALENS Single 12 ans d'Âge

BAS ARMAGNAC

Fondée en 1882, la Maison Samalens située au cœur du Bas-Armagnac, distille les plus grands crus de ce terroir, grâce à ses huit alambics dont les plus anciens datent de sa fondation. Ces derniers, véritables trésors de technologie, enrichissent encore aujourd'hui l'un des plus importants stocks de vieilles eaux-de-vie au Monde, dont les qualités gustatives forcent l'admiration des connaisseurs et des jurys internationaux (3 médailles d'or au CGA 2012). Les Bas-Armagnacs Samalens vous enchanteront par leur richesse et leur douceur.

> ARMAGNAC SAMALENS • 32110 Laujuzan • France • Tel: +33 (0)5 62 09 14 88
www.samalens.fr • www.singledesamalens.fr • info@samalens.fr



DOMAINE DE PELLEHAUT La Réserve de Gaston

ARMAGNAC TÉNARÈZE

Le Château de Pellehaut est situé au cœur de l'appellation Armagnac : la Ténarèze. C'est la propriété de la famille Béraut, installée à Montréal du Gers depuis plus de trois siècles. Martin et Mathieu Béraut assurent la relève en proposant des produits innovants et de très grande qualité. En témoigne La Réserve de Gaston, assemblage des derniers ugni-blancs distillés par leur père Gaston Béraut et des premières folles blanches distillées par les deux frères. Cette eau-de-vie vous charmera avec ses notes de reine-claude mûre et de paille. Une eau-de-vie remarquable à la hauteur des efforts de Mathieu et Martin Béraut.

The Castle of Pellehaut is situated in the heart of the appellation Armagnac: the Ténarèze. Property of the family Béraut, settled in Montreal of the Gers for more than three centuries. Martin and Mathieu Béraut took over the reins proposing innovative and high quality products. As is the Réserve de Gaston, blend of the last Ugni Blanc distilled by their father Gaston Béraut and the first Folle Blanche of the two brothers. This brandy will charm you with its notes of ripe greengage and straw. A remarkable brandy as high as Mathieu and Martin Béraut's efforts.

> DOMAINE DE PELLEHAUT • 32250 Montréal du Gers • France • Tel: +33 (0)5 62 29 48 79
www.pellehaut.com • contact@pellehaut.com



DOMAINE SÉAILLES Armagnac 1976

BAS ARMAGNAC

Le domaine Séailles, domaine familial depuis 1961, est situé au cœur de la Gascogne, dans l'aire de la Ténarèze. Leurs Armagnacs se caractérisent par leur parfum très marqué de pruneaux et de fruits confits, une bouche puissante et nerveuse propre au terroir de la Ténarèze. Jean Labérenne, passionné et respectueux de la nature, a entrepris la conversion du domaine familial en agriculture biologique en 1997, et depuis 2002 les Armagnacs du Domaine bénéficient du label Agriculture Biologique. Le domaine a acquis de longue date une belle réputation dans la production d'Armagnacs fins et millésimés.

The domain Séailles, family domain since 1961, is located in the heart of Gascony in the area of the Ténarèze. Their Armagnacs are characterized by their flavour, very marked with prunes and candied fruits, a powerful and nervous palate peculiar to the terroir of Ténarèze. Jean Labérenne, enthusiast and respectful of the nature, has begun the conversion of the family domain into organic farming in 1997, and since 2002 the Armagnacs of the Domain benefit from the label Organic Farming. The domain acquired for a long time a beautiful reputation in the production of fine and vintage Armagnacs.

> DOMAINE SÉAILLES • 32330 MOUCHAN • France • Tel: +33 (0)5 62 28 44 03
www.domaineseailles.fr • domaineseailles@orange.fr



CHÂTEAU POMÈS-PÉBÉRÈRE Armagnac 1964

Le Domaine Pomès-Pébérère, situé dans la région de Ténarèze, est une propriété de 45 hectares exploitée par la Famille Faget depuis 1820. Le Domaine possède sa propre distillerie et ce sont près de 40 millésimes différents qui s'affinent jour après jour dans les chais. François Faget présente un Armagnac Millésimé 1964, au nez très aromatique et complexe avec ses notes de pêches jaunes, d'oranges et de mandarines confites, pour finir sur des notes d'épices douces. Une belle eau-de-vie de Ténarèze...

ARMAGNAC TÉNARÈZE

The Domain Pomès-Pébérère, situated in the region of Ténarèze, is a 45-hectare property run by the Family Faget since 1820. The Domain possesses its own distillery and they have about 40 different vintages refining day after day in the cellar. François Faget presents an Armagnac dated 1964, with a very aromatic and complex nose with notes of yellow-fleshed peaches, oranges and candied mandarins, to finish on notes of mild spices. A beautiful brandy of Ténarèze ...

> CHÂTEAU POMÈS-PÉBÉRÈRE • 32100 Condom • France • Tel: +33 (0)5 62 28 11 53
www.armagnac-pomespeberere.com • chateupomespebe@wanadoo.fr



CHÂTEAU BUSCA-MANIBAN Armagnac 1973

Le Château du Busca-Maniban est situé au cœur de la Ténarèze. Son mélange de terres argilo-calcaires et de sables de boulbènes produit des eaux-de-vie très aromatiques et fruitées depuis 1649. Le Château est le seul domaine propriétaire-récoltant qui soit aussi classé Monument Historique de France. Avec cet Armagnac 1973, Florianne De FERRON vous propose une eau-de-vie de caractère, d'une remarquable richesse, dont les arômes bien équilibrés de pruneaux et de vanille vous apporteront un pur moment de bonheur.

ARMAGNAC TÉNARÈZE

The Château du Busca-Maniban is situated in the heart of Ténarèze. The combination of clay and limestone, and sandy clay (boulbène) soils produces very aromatic and fruity brandies since 1649. The Château is the only wine grower domain which is also classified as "Historic Monument of France". With this Armagnac 1973, Florianne De FERRON proposes you a brandy of character, a remarkable richness, which well-balanced aromas of prunes and vanilla will provide you with a pure moment of happiness.

> CHÂTEAU DU BUSCA-MANIBAN • 32310 Mansencôme • France • Tel: +33 (0)5 62 28 40 38
www.buscamaniban.com • busca-maniban@wanadoo.fr



MAISON DELORD FRÈRES Armagnac 25 ans d'Âge

A Lannepax au coeur de la Gascogne, la Maison Delord Frères distille ses Bas-Armagnacs depuis 1893. La quatrième génération, Jérôme et Sylvain Delord, s'occupe aujourd'hui de cette affaire de famille constituée par Prosper, leur arrière-grand-père. Lauréat de l'Ultimate Spirits Challenge de New-York et Médaille d'or au Concours Agricole de Paris en 2011, l'Armagnac Delord 25 ans d'âge s'est distingué par sa richesse aromatique (épices, vanille, avec une attaque de cacao), sa rondeur et sa complexité.

BAS ARMAGNAC

In Lannepax in the heart of Gascony, the House Delord distils its Bas-Armagnacs since 1893. The fourth generation, Jérôme and Sylvain Delord, head the family business established by Prosper, their great-grandfather. Prize-winner of the Ultimate Spirits Challenge of New York and Gold medal of the General Agriculture Contest of Paris in 2011, the Armagnac Delord 25 ans d'Âge distinguished itself by its aromatic richness (spices, vanilla with an attack on cocoa), its roundness and its complexity.

> ARMAGNAC DELORD • 32190 Lannepax • France • Tel: +33 (0)5 62 06 36 07
www.armagnacdelord.com • chai@armagnacdelord.com



CHÂTEAU DE BRIAT Armagnac 1988

Le Château de Briat, construit en 1540 pour le roi Henri IV, a été acquis en 1864 par Raoul de Pichon Longueville, déjà propriétaire d'un Grand Cru à Pauillac. Transmis par les femmes, Stéphane de Luze, l'actuel propriétaire, en est la 5^{me} génération. A Briat, les rendements sont faibles pour préserver la noblesse et l'authenticité des Armagnacs et la sélection se fait dès la vinification. Ainsi au sein d'un même millésime, seulement quelques barriques seront gardées, en monocépage ou en assemblage. Le Domaine produit des eaux-de-vie de la plus haute qualité tel le Pur Baco de 1988.

BAS ARMAGNAC

The castle of Briat, built in 1540 for King Henri IV, was purchased in 1864 by Raoul de Pichon Longueville, already owner of a Grand Cru in Pauillac. Passed on by the women, Stéphane de Luze, the current owner, is the 5th generation. At Briat the yields are low to protect the nobility and the authenticity of the Armagnacs, and the selection is done as from the wine making. So within a same vintage, only some barrels will be kept, in monovarietal or for blending. The Domain produces eaux-de-vie of the highest quality such as the Pur Baco of 1988.

> CHÂTEAU DE BRIAT • 40240 Mauvezin d'Armagnac • France • Tel: +33 (0)6 85 83 23 23
www.armagnacbriat.com • sdl@armagnacbriat.com