

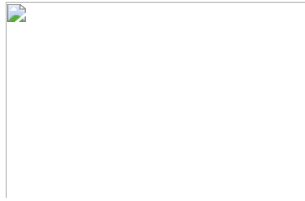
La saga Lesgourgues et Laubade

Une nouvelle distinction prestigieuse vient de mettre à l'honneur l'armagnac du domaine familial gersois, toujours porteur d'audace et de multiples innovations...



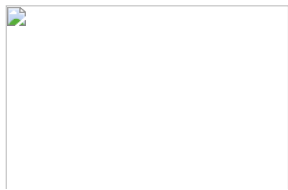
La saga Lesgourgues et Laubade

Le Château de Laubade a reçu le prix « Spiritueux de l'année 2020 », décerné par la Revue du Vin de France. Une fierté supplémentaire pour la Maison d'armagnac la plus médaillée et reconnue dans le monde avec quelque 200 titres glanés depuis les trente dernières années.



A la Mairie du 5e arrondissement de Paris, devant un parterre de 500 personnalités représentant la crème de l'univers de la vigne et du vin, Arnaud et Denis Lesgourgues, entourant leur père Jean-Jacques (photo ci-contre), ont pu déguster cette nouvelle reconnaissance.

Basé à Sorbets dans le Gers, le Château de Laubade vit dans une quête permanente de l'excellence, s'appuyant sur son propre vignoble de 110 hectares : le plus important de la région armagnac et conduit en agriculture raisonnée. Dans ce superbe domaine, jalonné de multiples œuvres d'art, le vignoble est riche de 7 cépages différents : ugni blanc, baco, folle blanche, colombar, plant de grasse, meslier saint-françois et jurançon blanc. De quoi favoriser l'envie de créativité qui se transmet de génération en génération, avec un enthousiasme contagieux.



Arnaud et Denis Lesgourgues ont donc pris le relais à la tête de cette superbe propriété, avec la ferme intention de poursuivre une saga familiale marquée par des valeurs puissantes : « tradition, innovation, excellence et beauté ».

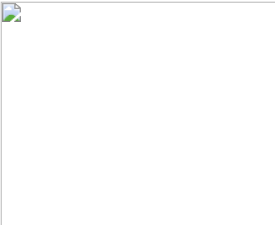
Tout a commencé lorsque leur grand-père, Maurice Lesgourgues, découvre en 1974 le Château de Laubade : un coup de coeur ! Il sait déjà que tout est rassemblé pour offrir le meilleur du Bas-Armagnac. Aujourd'hui, ils prolongent la voie tracée depuis plus de 40 ans par leur père Jean-Jacques : lutte raisonnée, respect de l'environnement, traçabilité, authenticité des produits et respect des terroirs. Le tout complété par une plantation de chênes français visant à rendre le bilan carbone négatif, et un investissement important dans la futaie.

La propriété est certifiée ISO9001, Entreprise du Patrimoine Vivant (depuis 2014), et « World Class Distillery » (depuis 2010) au World Spirits Awards.




Le Château de Laubade est commercialisé en France uniquement dans les réseaux spécialisés : grande restauration, hôtellerie de luxe, épicerie fines et cavistes spécialisés. Ses flacons sont exportés dans plus de cinquante pays dans le monde, participant activement à la diffusion et la visibilité de l'appellation armagnac.

Les Curiosités de Laubade...



En 2019, Arnaud et Denis Lesgourgues ont mis en marché des armagnacs bénéficiant d'un grand savoir-faire en matière d'affinage, baptisés les « Curiosités ». A commencer par le premier armagnac 100% plant de grasse, un cépage rare qui apporte à l'eau-de-vie fruité, gras et longueur en bouche. A partir des 3.800 pieds plantés en 1997, et après douze années de maturité en fûts de chêne de Gascogne, ils ont présenté 364 bouteilles numérotées. A découvrir chez les cavistes indépendants, dans des restaurants gastronomiques et dans les bars d'hôtels de prestige.

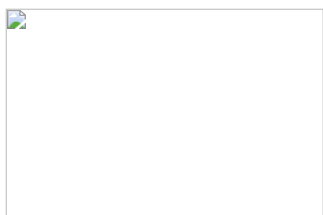
Les deux frères ont élaboré une deuxième Curiosité : le Gascogna, à partir du millésime folle blanche 2009. Les 582 bouteilles commercialisées ont bénéficié d'une maturation dans des fûts de chêne français ayant au préalable contenu du single-malt whisky de la distillerie de la famille Castan dans le Tarn.



Enfin, la trilogie des Curiosités est complétée par L'agricole. Un assemblage de lots 2012 d'ugni blanc et de baco mis en vieillissement dans des barriques utilisées auparavant pour des rhums agricoles de la famille Clément en Martinique. Dans les 1.248 bouteilles numérotées commercialisées, on retrouve les saveurs du rhum : vanille, épices et fruits exotiques.

Informations sur chateaudelaubade.com

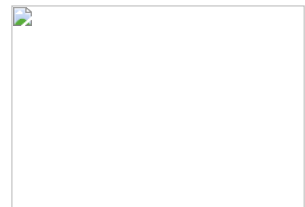
La Maison Léda et sa gamme premium...



Château Haut Selve

Le Château de Laubade est l'un des produits phares proposés par la famille Lesgourgues, via la Maison Léda, une société de distribution de vins et de spiritueux français, créée en 1982. Une entreprise qui assure la commercialisation de plusieurs marques exploitées directement par la famille ou par d'autres Maisons reconnues pour leur savoir-faire et leur niveau d'exigence.

Côté vins, Léda propose la gamme du Château Haut Selve sur un vignoble créé de toutes pièces par Jean-Jacques Lesgourgues en 1997, sur les terres d'une propriété de grande réputation au XIXème siècle. Non loin de là, à Saint-Selve, dans la partie la plus septentrionale des Graves, la famille exploite depuis 1991 le Château Le Bonnat.



Château Carteau

Dans le Vic-Bilh, Jean-Jacques Lesgourgues a relancé le Château Peyros et ses 20 hectares avec un encépagement 70% tannat et 30% cabernet franc. La propriété fait partie des références dans l'appellation Madiran.

Léda présente également trois autres gammes de vins avec : le Château Carteau, de la famille Bertrand sur la côte sud de Saint-Emilion ; le Château Lanbersac, de la famille Lannoy, sur l'appellation Puisseguin Saint-Emilion ; le Château Loumelat sur l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux.



Distillerie artisanale Hepp

A découvrir aussi : le Cognac Jean-Luc Pasquet, les Calvados de Roger Groult, le Rhum agricole Clément (AOC Martinique) ; les eaux-de-vie de la distillerie artisanale Hepp en Alsace ; les whiskies Single Cask de la distillerie Castan dans le Tarn ; les whiskies Naguelann et la marque Whisky De Bretagne imaginée en 2014 par Lénaïck Lemaître.

Informations sur le site maison-leda.com

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur Pressel ih, [clic ici](#)

