

Tarifs valables jusqu'au 15 Juillet 2021

LIVRAISON
GRATUITE

#18
JUN 2021

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



Floc *Armagnac*
Bières et plus

ARMAGNAC
SIGNATURES ORIGINALES

Floc
de Gascogne



Les Meilleurs Produits de la Gascogne chez vous, c'est possible !

Dans ce catalogue, vous trouverez forcément votre bonheur avec **plusieurs centaines de références proposées au tarif producteur (dans 99% des cas).**



Pour bénéficier de la GRATUITE des frais de port,

2 conditions :

- un minimum de commande de 50 € TTC en alcools et/ou vins.
- Un multiple de 6 pour les cartons de vin (0.75l) (mais le panachage reste possible).

Dans ces 2 conditions, nous vous garantissons **GRATUITEMENT** la livraison par nos soins (pas de prestataire extérieur) de vos produits gascons, sur le lieu de votre choix (domicile, travail...)

Notre livraison se déroule dans le cadre d'une grande tournée sur toute la France. Le jour de notre passage vous sera indiqué une fois toutes les commandes reçues et l'itinéraire défini.

Intéressés ?!

Nous nous tenons à votre écoute et pour prendre vos commandes



contactez nous

au **05.62.29.35.04** ou

par mail

à **commandes@lalamboutic.com**

Cécile et Nicolas de L'Alamboutic

NOS RÉFÉRENCES

Floc de Gascogne	4
Nos producteurs	5

Armagnac : avant propos	7
--------------------------------	---

Armagnac Ténarèze

Pellehaut	11
Chiroulet — Meillan	12
Maubert	13
Magnaut	14
Saint Lannes	15

Bas Armagnac

Fontan Maubet	16
Delord	19
Tariquet	21
Laguille	22
Veuve Goudoulin	23
Jean Cavé	24
Les décades en 1	25

Bière	26
Brasserie l'Excuse	28
La Cadette de Burosse	29
Brasserie Augusta	30
Brasserie Vaillant Fourquet	31
Brasserie Jean Brasse	32
Les autres apéritifs et digestifs	33
Lactalium Vodka	34
Les Alcools LJ	35
Goudoulin	36
Distillerie du Grand Nez	38
Les Arrangeurs Français	40
Monluc	42
Art de la table	44

Le Floc de Gascogne est la belle suite d'une recette Gasconne du XVIème siècle, recette que les lointains ancêtres de nos vignerons ont fait connaître aux grands de l'époque.

«Lou Floc de Nousté», «le bouquet de fleurs de chez nous» fut ainsi baptisé Floc de Gascogne en 1976, date à laquelle il fût mis sur le marché.

Les Flocs de Gascogne ont obtenu en 1990 le statut d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) qui atteste qu'ils proviennent d'une aire de production bien délimitée et que leur élaboration répond aux stricts critères d'un cahier des charges rigoureux

Se conformant à la réglementation européenne, il bénéficie depuis 2009 de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP). Le Floc-de-Gascogne reste ainsi fidèle à ses origines et à son terroir, emblématique de la Gascogne

Les Flocs de Gascogne puisent leur caractère dans leur territoire de production qui couvre trois départements : le Gers (80%), les Landes et le Lot-et-Garonne.

On y distingue les trois régions de production de l'Armagnac : le Bas Armagnac, l'Armagnac Ténarèze et le Haut Armagnac, soit un vignoble de 900 hectares qui a la forme d'une belle feuille de vigne.

Le floc de Gascogne se boit jeune ; c'est dans ses premières années qu'il va exprimer le plus intensément des arômes de fruits rouges, de fleurs, d'écorces d'oranges, d'épices ou de violette libéré par l'armagnac.

Il se déguste très frais (5-7° C) et peut se garder longtemps au réfrigérateur après ouverture.

L'intensité colorante, quant à elle, est indépendante de l'âge du floc de Gascogne rosé. Elle est seulement liée au cépage, au terroir, à la durée de macération donc essentiellement au choix de l'élaborateur.

Les larmes sont généralement grasses et généreuses, mais parfois plus fines, elles peuvent parfois annoncer un vin plus léger en bouche.

Jeunes, les floc de Gascogne portent plutôt sur des arômes floraux issus de l'armagnac. Après maturation, le floral va laisser sa place

au fruité du jus de raisin. Pour le rouge, les principaux arômes présents sont des arômes de fruits rouges tels que le cassis, la framboise, la mûre, la fraise, etc. Pour le blanc, les principaux arômes présents sont des arômes de violette, prune, poire, litchis, coings, miel, etc.

En bouche, le floc de Gascogne est un produit à équilibre sucré : on ne retrouve pas ou peu d'acidité, d'astringence ou d'amertume. C'est pourquoi, le floc de Gascogne est servi à une température très basse qui rééquilibre ces perceptions et évite la lourdeur et le côté trop chaleureux.

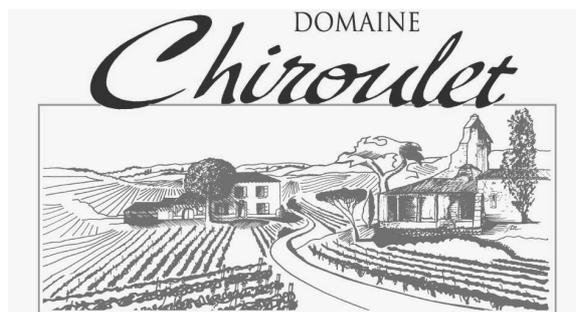


Floc
de Gascogne

Pour commander, appelez le :
05 62 29 35 04



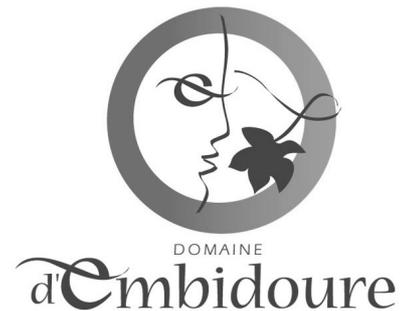
DOMAINE
LAGUILLE



FAMILLE FEZAS
CRU GASCON



Vins de Gascogne,
Floc & Armagnac





©Papilles & Pupilles

	FLOC BLANC	FLOC ROUGE	PRIX UNITAIRE / 6
CHIROULET	11.50	11.50	11.00
EMBIDOURE	10.50	10.50	10.00
LA HAILLE	12.00	12.00	11.00
LAGUILLE	11.00	11.00	10.00
MAGNAUT	11.50	11.50	11.00
MAUBERT	10.50	10.50	10.00
MEILLAN	10.50	10.50	10.00
PAJOT	13.40	13.40	13.00
SAINT LANNES	11.00	11.00	10.50



ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

Vous recherchez un armagnac particulier ? Nous aurons forcément celui qu'il vous faut.

Un millésime ?

Un assemblage ?

Un Haut-Armagnac, un Ténarèze ou un Bas-Armagnac ?

Une personnalisation pour un évènement particulier ?

Ils sont tous disponibles dans de magnifiques bouteilles et coffrets de 5cl à 4,50l.

Les 3 zones de Production de l'AOC ARMAGNAC



ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

Qu'est-ce qu'un 3 étoiles ou VS ?

*Le 3 étoiles (***) , aussi appelé VS, est le plus jeune des Armagnacs.*

Le 3 étoiles est fait pour ceux qui aiment les eaux-de-vie fruitées et chaleureuses. , il vous conviendra à merveille si vous recherchez des alcools de caractère : vous aimerez son fruité, sa chaleur et sa personnalité marquée.

Les notes de fruits cuits dominent les arômes, chaleur et souplesse se conjuguent en bouche.

Il sera à déguster sec ou avec un glaçon, et pourra exceller pour parfumer la cuisine, ou pour réaliser de savoureux cocktails.

Qu'est-ce qu'un VSOP ?

Very Superior Old Pale () : qualité très supérieure, vieille et pâle. C'est la traduction précise de cette dénomination issue de la tradition commerciale anglo-saxonne.*

La réglementation française prévoit que l'Armagnac VSOP soit élaboré avec un assemblage d'eaux-de-vie dont la plus jeune a au moins 4 ans d'élevage sous bois. Dans la pratique, les maisons d'Armagnac utilisent souvent des armagnacs plus anciens qui amèneront une palette aromatique plus riche.

Le VSOP, c'est l'équilibre des arômes de fruits cuits, parfois confits et de notes boisées, épicées. En bouche, la structure légère apportée par le bois est fondue, l'eau-de-vie est déjà d'une belle longueur.

Le VSOP offre tous les styles aromatiques de l'Armagnac, c'est une belle approche de la dégustation, un Armagnac d'excellent rapport qualité-prix qui permet déjà de se faire plaisir avec une eau-de-vie très abordable.

C'est aussi l'assemblage idéal pour une consommation sur glace ou dans les cocktails élaborés ; dans les deux cas, un VSOP fruité et peu boisé est parfait.

Côté alliances gourmandes, le fruité de cet assemblage, et sa puissance encore bien exprimée, seront parfaits, à peine rafraîchi, sur un foie gras de préférence poêlé pour exprimer toutes les oppositions qui font la richesse de cet accord : la sécheresse de l'alcool contre le gras du foie, le froid de l'Armagnac contre le chaud du plat. Un délice pour les papilles !

Le VSOP accompagne également parfaitement des fromages à pâtes persillées (fourme, roquefort).

() Le terme Very Special Old Pale est parfois employé, mais il n'est pas exact. Dans un domaine plus jazzique, VSOP est le Quintet formé par Herbie Hancock à la fin des années 70 en hommage à Miles Davis. Encore plus près des étoiles, VSOP représente aussi les Variations Séculaires des Orbites Planétaires, une théorie mathématique sur le calcul de la position des planètes. Enfin, au plus près du terroir ... Versez Sans Oublier Personne !*

ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

Qu'est-ce qu'un XO ?

La dénomination commerciale XO (qui signifie en anglais extra old - très vieux) est composée d'Armagnacs qui ont au moins 6 ans de vieillissement.

Le XO, très prisé à l'étranger, est moins connu en France, où il ravira néanmoins ceux qui aiment les eaux-de-vie élégantes, riches et suaves. Découvrez-le autour de bouchées au foie gras, de mignardises sucrées ou en digestif...

Qu'est-ce qu'un Hors d'âge ?

Plus de 10 ans. C'est l'âge minimum légal de la plus jeune eau-de-vie entrant dans l'assemblage d'un Armagnac Hors d'Âge. Bien souvent ce minimum est plus ancien. L'âge moyen lui, est toujours au delà.

Le Hors d'Âge, c'est l'assemblage par excellence. On y retrouve le cœur des arômes de l'Armagnac avec une palette de fruits confits (pruneau, abricot, écorce d'orange) associés aux arômes boisés totalement fondus. Parfois les arômes pâtisseries, épicés rajoutent de la gourmandise à l'ensemble. Souvent, les nuances du rancio et de fruits secs attestent de la maturité de l'assemblage. En bouche, on retrouve l'équilibre, la longueur, la chaleur maîtrisée.

C'est une eau-de-vie de plaisir qui est dégustée à table avec un dessert, qui se partage avec des amis dans l'après-midi, qui accompagne un cigare le soir ...

En règle générale, les armagnacs vieux se marient très bien avec la pintade aux fruits, le magret au miel, l'omelette aux cèpes...ou avec les desserts à base de fruits : la tarte tatin, la charlotte aux poires, oranges confites... et à base de chocolat : forêt noire, mousse au chocolat...

Pour un dessert très spécial, à l'instar de la spécialité du célèbre Chef d'origine Gasconne, Alain Ducasse, osez le baba à l'armagnac, servi avec un verre de 2 cl d'Armagnac, à verser sur le gâteau. Vous étonnerez !

La BLANCHE ARMAGNAC,

C'est l'eau de vie de ce qui deviendra plus tard l'armagnac, une fois passé en fût de chêne. La Blanche Armagnac est un alcool blanc, sur le fruit et la fraîcheur.

Afin de préserver ses arômes et son aspect cristallin, elle est conservée en contenant inerte. Pendant la maturation, le producteur travaille l'eau-de-vie et abaisse son degré alcoolique afin de mettre en valeur son fruité et sa rondeur en bouche.

ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES

Le Millésime, spécificité armagnacaise

Dans l'univers des boissons spiritueuses où la plupart des produits sont issus de céréales ou de diverses matières premières distillées tout au long de l'année, l'Armagnac est au contraire un prolongement naturel de la culture de la vigne, avec ses cycles, ses années ... ses millésimes. Pour autant, l'art de l'assemblage est très largement pratiqué en Armagnac : VSOP, Hors d'Age, 25 ans, offrent une palette de goûts, d'arômes, un équilibre, une constance qui accompagnent et rassurent les clients. **Le millésime en Armagnac c'est autre chose, à la fois proche des vins mais si différent.**

Prenons une parcelle de vigne au cœur de l'Armagnac, de Folle Blanche, d'Ugni-blanc ou de Baco par exemple. Elle s'enrichit des conditions climatiques de l'année mais elle est ici conduite de manière à donner des vins peu alcoolisés, acides qui donneront des eaux-de-vie fruitées, florales.

Vient le temps de la distillation. L'alambic, le nombre de ses plateaux, sa chauffe, son réglage, le choix du degré de distillation, beaucoup de facteurs jouent sur la concentration et la qualité de l'eau-de-vie qui sort de la machine.

L'histoire est loin d'être terminée. Le vigneron, le maître de chai mettent l'Armagnac sous bois. Ils choisissent le tonnelier, le grain du bois, la chauffe. Selon la qualité des arômes, la structure en bouche du millésime ils décident du temps de passage en pièce neuve, des aérations, des éventuelles réductions. Des gestes, des savoir-faire qui accompagnent l'Armagnac pendant 20 ans, 40 ans ...

La qualité de chaque millésime est donc en partie seulement liée aux conditions climatiques de l'année. C'est pour cette raison que la plupart des millésimes sont potentiellement commercialisables dans la région armagnacaise. Pour autant ces eaux-de-vie à part demandent un soin particulier, un élevage individualisé, adapté à chaque eau-de-vie et finalement une sélection des années ou des pièces qui seront millésimées. Au bout du compte, chaque millésime de chaque producteur a sa personnalité propre, son style dominant fait d'arômes pâtisseries ou fruits secs, de notes volatiles ou plus douces, de puissance ou au contraire de légèreté. **C'est le domaine du cousu main, du très haut de gamme.**

Les amateurs aiment les millésimes d'Armagnac parce qu'ils découvrent des eaux-de-vie originales, qui les surprennent ou qui font écho à leur goût. Les producteurs, les cavistes, les restaurateurs par leur travail de sélection, leur connaissance des produits et leur passion guident ces clients à la recherche de typicité.

Les millésimes anniversaires

Original, personnel, cadeau mais de plus en plusrare

L'Armagnac millésimé est bien souvent associé aux dates anniversaires de la vie. C'est un marché des millésimes, différent de celui des connaisseurs qui viennent chercher le plaisir de la découverte d'un produit rare. Un anniversaire de naissance, de mariage est fêté 20 ans, 50 ans après, avec le millésime de l'année. **Une manière avec l'Armagnac millésimé de remonter le temps, d'évoquer le chemin parcouru, de mesurer la maturité acquise.**

Ténarèze



1973 70cl	160.00	1988 70cl	105.00
1974 70cl	140.00	1989 70cl	107.00
1978 70cl	125.00	1990 70cl	105.00
1979 70cl	160.00	1992 70cl	105.00
1982 70cl	130.00	1994 70cl	103.00
1983 70cl	126.00	1996 70cl	100.00
1986 70cl	115.00	2000 70cl	98.00
1987 70cl	110.00	2001 70cl	96.00

L'âge de glace VS 70cl	31.00	La réserve de Gaston 70cl	68.00
L'âge tendre 5 ans 70cl	36.00	Coffret dégustation	42.00
Le Bel âge 10 ans 70cl	52.00	Blanche	29.00
La fleur de l'âge 20 ans 70cl	63.00	<p>ARMAGNACS MILLÉSIMÉS ARMAGNACS DE COUPE EAUX DE VIE</p>	
L'âge de raison 30 ans 70cl	75.00		
L'âge d'or 40 ans 70cl	100.00		

COFFRET DÉGUSTATION ARMAGNAC

6 tubes d'Armagnacs de 6 cl chacun

- 1 Blanche Armagnac
- 1 Armagnac 5 ans
- 1 Armagnac 10 ans
- 1 Armagnac 20 ans
- 1 Armagnac Réserve de Gaston
- 1 Armagnac Millésime 1986

DOMAINE
Chiroulet
FAMILLE FEZAS



	tarif
15 ans 70cl	48.00
1982 70cl	84.00

	tarif
Hors d'Age 5cl	6.00
Hors d'Age 35cl	23.00
Hors d'Age 70cl	50.00
20 ans 35cl	26.00
20 ans 5cl	6.00
Pruneaux à l'armagnac 420g—50cl	16.50

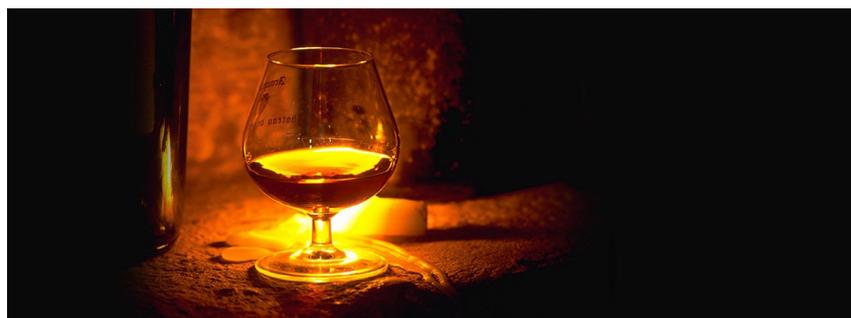


wine-searcher.com





	35cl	50cl	70cl
1999	26.00	34.00	43.00
1990	32.00	40.00	52.00





	tarif
Blanche 70cl	29.00
VS 70cl	32.00
VSOP 70cl	39.00
2005 70cl	59.00
2004 70 cl	62.00
2003 70 cl	69.00
1984 70cl	120.00
1976 70cl	159.00
Coffret dégustation 3 wit 6cl	29.00



70cl	tarif
Blanche	38.00
5 ans	40.00
10 ans	48.00
15 ans	60.00



ARMAGNAC

by SAINT-LANNES
COLLECTION



MILLESIMES BELLES ANNEES BLANCHE



60.00 €

**VIGNOBLES FONTAN
BAS-ARMAGNAC**

Vignobles
FONTAN
au service des
généralistes (futurs)

Un espace de conquête et de respect qui s'exprime dans cet Armagnac, résolument moderne au nom porteur d'espoir... 2000.



Carafe Une vie de plaisir	70 cl	55.00
Carafe 2000	70 cl	60.00
Carafe 20 ans	50 cl	67.00
Coffret dégustation		46.60



20 ANS
L'ÂGE DE LA MATURITÉ



67.00 €



L'armagnac 2000 dans tous ses états....

Une palette aromatique pour tous ou l'armagnac pour chacun !
Édition 2000/19 ans single cask!!! 3 armagnacs à découvrir :

19 ans d'âge—Réduction à 42% : 61.00 €

Millésime 2000— Réduction à 48% : 58.00 €

Single Cash n°13—Brut de Fût : 52.6% : 73.00 €

Coffret trilogie : 260.00 €

Bas-Armagnac



DÉSTOCKAGE

~~33.90 €~~

Blanche de Maubet

29.90 €



LES ASSEMBLAGES	VSOP	70cl	38.00
	XO	70cl	42.00
	HORS D'ÂGE	70cl	48.00



LES MILLESIMES	1995	70cl	54.00
	2000	70cl	50.00
	L'EAU DE LA Brut de fût	70cl	59.00
	L'ÉTERNEL Brut de fût	70cl	71.00

#IdéeCadeau



Armagnac Delord

L'excellence

"En 1893, Prosper Delord fondait la Maison Delord. Aujourd'hui, la famille distille, élève et assemble ses eaux-de-vie, exactement de la même manière"



Grande collection d'Armagnacs millésimés



*De 1900 à 2006,
la Distillerie Delord
offre un large choix de millésimes.
Nous restons à votre entière disposition
pour effectuer un devis personnalisé selon
les millésimes souhaités.
En bouteille Basquaise ou Ariane,
en étui carton ou coffret bois,
vous trouverez forcément le cadeau
pour celui ou celle qui mérite
votre attention*

Bas-Armagnac

EN BLEU : coffret bois
EN MARRON : étui



	Hors d'âge	20 ans	25 ans	L'authentique	blanche
5cl	6.00				
50 cl		42.00	45.00		
70 cl	42.00	50.00	56.00	74.00	26.00
1.5l	95.00				



Bas - Armagnac

DOMAINE DU
TARIQUET



		TARIF
COLLECTION FOLLE BLANCHE	8 ANS 70 cl	47.00
	12 ANS 70cl	58.00
	15 ANS 70cl	75.00
HORS D'AGE 70 cl		49.00
HORS D'AGE 1.5l		99.00
HORS D'AGE 2.5l		160.00
LE LEGENDAIRE 70cl		59.00
Blanche 70CL		27.00



Bas -Armagnac



DOMAINE
LAGUILLE



	3 ans	10 ans	20 ans	1988	1992	Single cask 2010	Blanche
50 cl	35.00	49.00	68.00	85.00	75.00	79.00	28.00

Bas - Armagnac

BAS - ARMAGNAC
APPELLATION ARMAGNAC CONTRÔLÉE

Veuve Goudoulin

MAISON FONDÉE EN 1935



10cl	tarif
1971	26.00
1972	22.00
1973	21.00
1974	20.50
1975	20.00
1976	19.50
1977	19.00
1978	18.50
1979	18.00
1980	18.50
1981	17.00
1982	16.50
1983	16.00
1984	15.50
1985	15.00
1986	14.50
1987	14.00
1988	13.50
1989	13.00
1990	12.75
1991	14.50
1992	12.25
1993	12.00
1994	11.75
1995	11.50
1996	11.25
1997	11.00
1998	10.75
1999	10.50
2000	10.50



Les coffrets et quelques Millésimés	Tarif
Coffret Découverte VS - VSOP - XO (3x20cl)	49.00
Coffret Les Médailleurs 1973 - 1985 - 2000 (3x20cl)	76.00
Coffret Anniversaire 20 ans - 30 ans - 40 ans (3x20cl)	87.00
Xo Premium Arche Bois	79.00
Coffret Bois 2000 Basquaise 70cl + 2 verres	79.95
2000 70cl	59.00
1989 35cl	36.00
1989 70cl	74.00
1979 70cl	89.00
1973 70cl	125.00
1965 70cl	192.00



Bas -Armagnac

JEAN CAVÉ
Armagnac Vieux & Millésimés

"Au fil du temps et des générations, a été constituée l'une des plus belles collections de vieux Armagnacs millésimés au Monde."



<i>Les Millésimes</i>	1979	1980	1981	1984
70 cl	121.00	120.00	111.00	105.00
<i>Les Millésimes</i>	1989	1991	1993	1997
70 cl	85.00	88.00	86.00	84.00

Pour d'autres millésimes, nous consulter.

Compte d'âges	10 ans	18 ans	25 ans	28 ans	30 ans	38 ans
70 cl	63.00	68.00	69.00	70.00	70.00	81.00



20/20 70cl	Hors d'âge 450cl
<i>Cet Armagnac 20/20 est issu des meilleurs crus du terroir Gascon. Il est composé de 20 millésimes différents, tous supérieurs à 20 ans de vieillissement en futs de chêne.</i>	Une bouteille élégante qui impose par son volume. Un joli cadeau à faire ou à se faire !
69.00	350.00

Coup de projecteurs sur les décades en 1 25

Armagnac Jean Cavé

70cl : 95.00 €

2001

1991

Armagnac Jean Cavé

70cl : 97.00 €

Armagnac Jean Cavé

70cl : 136.00 €

1981

1971

Armagnac Jean Cavé

70cl : 224.00 €



N'hésitez pas à nous solliciter pour toute autre demande, nous avons un très large choix d'armagnacs rares d'exception. De 1830 à aujourd'hui...

Nous restons à votre entière disposition pour effectuer un devis personnalisé selon les millésimes souhaités.

Beer

Cerveza

Bierra

Béier

Birra

Biére

Pīvo





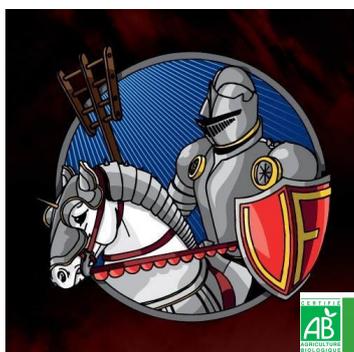
C'est en 2013 dans un bout du Gers que Romain a décidé de placer son Excuse. C'est décidé, il jouera selon ses propres règles. Il entame la partie avec une bière blanche et une blonde d'inspiration belge, puis il s'affranchit avec son Exilée, une ambrée épicée. Il fait ensuite mouche avec son IPA, L'Exocet. S'ensuivent les passes créatives, seul ou collaboration avec d'autres brasseries : bières tourbées, acides, salées, vieilles en barriques. Aujourd'hui, pas de chicane, la Brasserie l'Excuse c'est une gamme régulière de 8 bières et 5 à 6 bières éphémères par an.



Située dans le petit village de Dému dans le Gers, "La Cadette de Burosse" est une brasserie paysanne de terroir 100% bio qui a ouvert ses portes en Septembre 2017. Le malt et le houblon nécessaires à la production de cette bière artisanale sont directement cultivés sur les terres de la famille Mouton. Ce nouveau projet porté par Rémi fait écho à la production du vin "Les Cadets de Burosse", aventure entamée, en famille, depuis trois ans déjà !



Tristan Launay crée sa brasserie à Auch. La Blonde d'Etigny, l'Ambrée des Pousterles, la Triple Monumentale... Autant de noms typiques que Tristan a adoptés pour les bières qu'il commence tout juste à produire, dans sa brasserie. La Brasserie d'Augusta fait référence à Augusta Auscurum, le nom antique de la cité gasconne.



C'est l'histoire de 3 hommes et surtout d'une envie commune de produire une vraie bière artisanale. Une bière d'amis, une bière qui reflète leur travail, leurs racines et leurs convictions. Attachés à leur terre et agriculteurs par ailleurs, ils se sont attachés à un process bio et une démarche éco-responsable pour la production de leurs bières.

Leurs bières sont brassées à la main, non filtrées, non pasteurisées et refermentées en bouteille. Elles offrent une personnalité authentique.



Alexis est brasseur de métier, Charlotte a toujours travaillé dans le bio et le développement durable... monter une brasserie artisanale bio & locale était une évidence pleine de sens ! C'est ainsi que JEAN BRASSE est né en 2015 : une brasserie aux pratiques "éco-artisanes".





pack découverte * :

SMALL : 3 bières (33cl) - 8.50 €

MEDIUM : 6 bières (33cl) - 16.00 €

XL - 12 bières (33cl) - 30.00 €

*panachage possible
entre les différents brasseurs
sur les mêmes formats



*panachage possible
entre les différents brasseurs
sur les mêmes formats

Pour les 33 cl
pack découverte :
SMALL : 3 bières - 8.50 €
MEDIUM : 6 bières - 16.00 €
XL - 12 bières - 30.00 €

Pour les 75 cl
pack découverte :
SMALL : 3 bières - 19.00 €
MEDIUM : 6 bières - 36.00 €
XL - 12 bières - 70.00 €





Les Bières

**Pour les 33 cl
pack découverte :**
SMALL : 3 bières - 8.50 €
MEDIUM : 6 bières - 16.00 €
XL - 12 bières - 30.00 €

**Pour les 75 cl
pack découverte :**
SMALL : 3 bières - 19.00 €
MEDIUM : 6 bières - 36.00 €
XL - 12 bières - 70.00 €

*panachage possible
entre les différents brasseurs
sur les mêmes formats

- Blanche d'Astarac Witbier
6.2%
- Blonde d'Etigny Pale Ale
5.3%
- La Triple Monumentale Ambrée 8.0%
- Ambrée des Pousterles scottish 5.5%



Les Limonades

- La P'tite Augusta au citron vert

En 33cl - 2.00 € l'unité / 22 € les 12

En 70cl - 3.20 € l'unité / 35 € les 12



vallant



fourquet

Les Bières

- Blonde l'Epi Corsé 6.5%
- Blonde La Troubadoure 5.5 %
- Blonde La Satinée 5.5%
- Rousse la choco biscuit 6.5%
- La Noire 5.0%
- L'Indienne IPA 6.5%
- Bière de Noël 5.3 %



Pour les 33 cl
pack découverte :

SMALL : 3 bières - 8.50 €
MEDIUM : 6 bières - 16.00 €
XL - 12 bières - 30.00 €

Pour les 75 cl
pack découverte :

SMALL : 3 bières - 19.00 €
MEDIUM : 6 bières - 36.00 €
XL - 12 bières - 70.00 €

*panachage possible
entre les différents brasseurs sur les mêmes formats

**JEAN
BRASSE**

Pour les 33 cl

pack découverte :

SMALL : 3 bières - 8.50 €

MEDIUM : 6 bières - 16.00 €

XL - 12 bières - 30.00 €

Pour les 75 cl

pack découverte :

SMALL : 3 bières - 19.00 €

MEDIUM : 6 bières - 36.00 €

XL - 12 bières - 70.00 €

*panachage possible
entre les différents brasseurs
sur les mêmes formats





Les autres

Apéritifs et Digestifs





HISTOIRE

LACTALIUM, SECRET D'INITIÉS

Lactalium Vodka tire son origine des traditions Mongoles. Depuis des centaines d'années la population des steppes d'Asie centrale conçoit un alcool de lait, le "Simin arkhi", qui est parfois distillé (Arkhy) lors de grandes occasions.

La distillerie Gimet, installé au cœur du Gers depuis 1929, s'est inspirée de cette recette, afin de créer Lactalium, une vodka atypique, singulière et innovante, à base de lait de vache de montagne.

Son goût suave et sa texture velvete font un spiritueux blanc pur, propice à la dégustation et aux alliances gastronomiques.

ELABORATION

Lactalium Vodka est produite à partir de lait des montagnes françaises fermenté, puis distillé dans des alambics en cuivre. Cette recette unique confère à Lactalium Vodka des caractéristiques particulières, ainsi la force et le caractère des montagnes viennent se mêler à la suavité et la pureté du lait.

IDÉE COCKTAIL

CAIPIROSKA

◆ INGREDIENTS -

- 1 cl de citron vert
 - 1 cl de cuillère à soupe de sucre
 - 6 cl de Vodka Lactalium
- Se marie bien avec le plat poissons aux citrons ou pickles et marinades

DÉSTOCKAGE

~~55.00€~~

40.00€



70 cl

Vodka - Vodka Safran - Gin



A base de
raisins !!



Des apéritifs made in Gers
Au bon goût de Terroir

LIQUEUR VODKA POLAIRE 20.00 €

LIQUEUR VODKA TROPICALE 20.00 €

LIQUEUR VODKA RED 20.00 €

GIN 45.00 €

GIN PEPPER 50.00 €

VODKA 40.00 €

VODKA SAFRAN 45.00 €



Veuve Goudoulin

MAISON FONDÉE EN 1935

Les Armagnacs Goudoulin doivent leur authenticité à une femme de caractère. Devenue veuve en 1927, Jeanne Goudoulin dirigera seule le domaine familial pendant plus de 40 ans. C'est un chai exceptionnel avec des millésimes rares, une qualité et une histoire remarquables qu'elle transmettra à son petit-fils Christian, qui saura développer l'activité et la notoriété de la marque.

En 2009, Michel Miclo, propriétaire de la Distillerie familiale G. Miclo, fera l'acquisition de cette pépite au savoir-faire unique. Avait-il alors pressenti qu'un jour la complémentarité de ces deux maisons artisanales allait donner naissance à cet extraordinaire gin ?

Distillateurs alsaciens depuis 3 générations, la famille Miclo a su préserver, transmettre et enrichir son savoir-faire. Elle a élaboré ce gin avec les ingrédients les plus nobles pour confier son affinage à notre maître de chai en Gascogne. Car si l'alambic et « l'art de la distillation » forment le caractère et la typicité du futur gin, sa palette aromatique finale, elle, trouve son origine au contact du bois. Depuis plus de 80 ans, la maison Veuve Goudoulin propose des Armagnacs d'une grande finesse. Durant toutes ces années, des stocks importants de vieux millésimes rares et exceptionnels ont séjournés dans nos fûts. C'est dans ces mêmes fûts que ce gin s'est affiné sous l'œil attentif de notre maître de chai et œnologue Aurélien, qui signe ici un produit gersois d'exception.

Origine

« Macération de baies sélectionnées par la Distillerie Miclo (genièvre, coriandre, racine d'iris, racine d'angélique, cardamome, grain de paradis, calamus, zeste d'orange) dans un alcool neutre. Double distillation de cette macération avec les baies dans des alambics traditionnels à repasse de 1500 »

Note de dégustation

« Ce Gin se démarque par ses superbes reflets blonds dus à l'affinage en fût de chêne.

Le nez nous emporte par sa fraîcheur et nous étonne par sa complexité. Au-delà du genièvre et des zestes d'orange, six épices nous offrent un bouquet exaltant et plein de dynamisme avec de belles notes citronnées, poivrées et légèrement camphrées. En bouche, la suavité discrète nous rappelle le séjour en barrique, les épices s'y expriment pleinement notamment les zestes d'agrumes avec une pointe de cuisson en fin de bouche tel une tarte meringuée.»

Degré de la coupe de distillation : 75%

Durée de distillation : environ 8 heures pour chaque passe

Degré de mise en bouteille : 43.2%vol

Affinage : en fûts de chêne ayant contenu des bas-armagnacs 100% folle blanche

Réduction du degré d'alcool avec de l'eau osmosée pour atteindre les 43.



Gin : 54.00 €

Veuve Goudoulin

MAISON FONDÉE EN 1935

En 2009, Michel Miclo, propriétaire de la Distillerie familiale G. Miclo, fait l'acquisition de notre maison, pépite du bas-armagnac au savoir-faire unique. Avait-il alors pressenti qu'un jour la complémentarité de ces deux maisons artisanales allait donner naissance à cet extraordinaire whisky ?

Secrets de fabrication...

Distillateurs alsaciens depuis 3 générations, la famille Miclo a su préserver, transmettre et enrichir son savoir-faire. Elle a élaboré ce whisky avec les ingrédients les plus nobles pour confier son vieillissement à notre maître de chai en Gascogne.

Car si l'alambic et «l'art de la distillation» forgent le caractère et la typicité du futur whisky, sa palette aromatique finale, elle, trouve son origine au contact du bois. Depuis plus de 80 ans, la maison Veuve Goudoulin propose des Armagnacs d'une grande finesse. Durant toutes ces années, des stocks importants de vieux millésimes rares et exceptionnels ont séjournés dans nos fûts. C'est dans ces mêmes fûts que ce whisky a vieilli sous l'œil attentif de notre maître de chai et œnologue Aurélien, qui signe ici un produit gersois d'exception.



Note de dégustation

« Le nez révèle de fines notes biscuitées sur la figue et l'amande avec un caramel en trame de fond. La bouche s'adoucit sur la longueur, les nuances gourmandes découvertes au nez se confirment. Une longue finale nous laisse sur les papilles une très agréable empreinte de croustade à l'armagnac. »

Whisky : 64.00 €

Anne Hélène Vialaneix et Eric Lugas ont créé la distillerie Du Grand Nez dans le but de partager leur passion pour les parfums, les saveurs et particulièrement pour le fruit d'astucieux mélangés de la richesse des terroirs et d'un grand savoir-faire, pour transformer les moments conviviaux en expériences gustatives uniques.

Du GRAND NEZ Distillerie



Ils s'engagent à confectionner des boissons d'exception nourries des terres fertiles du Sud-Ouest. La distillerie Du Grand Nez, spécialisée dans la production de spiritueux et boissons 100% biologiques, est née en Octobre 2019 à Nérac.

ÉDITION SPÉCIALE

à la truffe d'été du Lot et Garonne

Avec sa couleur légèrement ambrée, ce gin mêlant douceur et caractère se compose exclusivement de botaniques issus d'agriculture biologique et raisonnée.

Au nez, le parfum gourmand d'orange confite, de vanille de Madagascar et de pomme jaune réconfortera vos sens. Le poivre long de Java viendra piquer votre curiosité. La rondeur noisetée de la truffe d'été vous surprendra.

48€





DRY GIN - ATTRIBUT N°2

Issu d'une distillation, ce dry gin 100% BIO exprime un parfum gourmand de fruits caramélisés, de pommes d'amour et de poires compostées. L'attaque en bouche est franche et la longueur délicate.

DRY GIN - ATTRIBUT N°1

Issu d'une distillation lente, ce dry gin 100% BIO se distingue par l'association élégante d'agrumes et de verveine citronnée. Elle lui confère un agréable parfum frais et intense.

38,50€ l'unité





Le petit verre d'Armagnac est une tradition chez nous et une fin de repas de fête ne va pas sans lui. Le rhum arrangé se croyait assez rusé pour lui piquer la vedette mais Les Arrangeurs Français, plutôt arrangeants comme garçons, n'aiment pas les jalousies. Ils mirent donc la main à l'alambic et rétablirent l'égalité entre les deux compères en leur offrant les fruits et épices qu'ils méritent. Tout ça en respectant la nature.

Armagnac et Rhum logés à la même enseigne !

100 % BIO

La peau des fruits est très importante dans la macération et donne beaucoup d'aromatiques aux arrangés mais elle peut être source de résidus nocifs pour la santé dans les boissons conventionnelles. C'est pour cela que nous avons choisi des ingrédients exclusivement issus de l'agriculture biologique, pour des boissons 100 % plaisir ! Nous minimisons également notre impact sur l'environnement avec des bouteilles et bouchons de fabrication française et des étiquettes en papier recyclé.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Ananas – Vanille



35,00€

Nouveauté



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Pyrénéen : Armagnac – Sapin – Miel (édition limitée)



45,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Le Basque : Armagnac – Piment d'Espelette – Prune (édition limitée)



45,00€

Nous travaillons avec un Armagnac Bio rond et généreux, issue d'un domaine landais du Bas-Armagnac AOC respectant la biodiversité.

Notre rhum aux saveurs tropicales provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.



Carte cadeau personnalisable

☆☆☆☆☆

1,00€



Rhum – Orange – Cannelle

☆☆☆☆☆

35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Citron Vert – Gingembre

☆☆☆☆☆

35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Fruit de la Passion

☆☆☆☆☆

35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Poire – Gingembre – Poivre de Timut

☆☆☆☆☆

35,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Noisette – Miel

☆☆☆☆☆

37,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Armagnac – Café – Vanille

☆☆☆☆☆

39,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Rhum – Framboise – Fève de Cacao

☆☆☆☆☆

37,00€

Pour commander, appelez le :
05 62 29 35 04

Le Pousse

42

Rapière

1

L'apéritif gascon

Liqueur 10cl - 6.95 €

Liqueur 35 cl - 15.00 €

Liqueur 70cl - 26.95 €

Liqueur 100cl - 34.20 €



MONLUC

2

Vin sauvage Brut (0.75l) : 7.25 €

Chardonnay Brut : 9.50 €



The background features several overlapping silhouettes of wine bottles in various shades of red, pink, and purple. The bottles are arranged in a way that creates a sense of depth and layering. The text is centered over the bottles.

*Art de la Table
et Accessoires*



Verrerie Armagnac

Verre tulipe (3.20 € l'unité / 18.00 € les 6)

Verre ballon (4.00 € l'unité / 22.00 € les 6)

Grand verre ballon (4.50 € l'unité / 25.00 € les 6)



Flasque à Armagnac

18 cl—8.90 €



Verres à Floc de Gascogne

3.00 € l'unité

16.00 € les 6

Verres à Pousse Rapière :

4.00 € l'unité ou 22.00 € les 6

Carafe à Pousse Rapière : 19.00 €



Mini Bouchon vide d'air

5.50 €



Support Cascade Vin

16.60 €



Lot 4 chaussettes de dégustation

29.00 € le lot de 4



Bouchon vide d'air

9.60 €



N'oubliez pas de consulter sur notre site internet,
notre deux autres catalogues :



Vins



Épicerie fine

L'AMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



Passez commande par mail à
commandes@lalamboutic.com



Boutique de Fourcès
Place des armes
32250 FOURCES
Tél : 05.62.29.35.04

Boutique de Montréal (siège social)
8 place de l'Hôtel de Ville
32250 MONTREAL DU GERS
Tél / Fax : 05.62.29.43.36

