DISTILLERIE

Whisky & Spiriteux d'Aveyron.

CATALOGUE

PROS

Chronologie

1957 : Justin Thiers
commence les distillations automnales de marcs de raisin sur la commune de Broquiès en Aveyron.

1970 : Raoul Thiers
rejoint son père Justin avec un second appareil pour distiller marcs et fruits sur les communes alentours. Il poursuivra cette activité jusqu'en 2005.

2017 : Mathieu Recoules
petit-fils de Justin et neveu de Raoul, après quelques années dans la restauration, relance l'activité sur la commune de Lestrade en sédentarisant la production en vue de produire du Whisky Français.

L'Anis distillé de
Petit Jaune

Le Gin distillé de
Félicia

Landa's
WHISKY
Single Grain
De FRANCE
BROUSSE
Landa's
WHISKY
Single Grain
De FRANCE
SAUGANE

Landa's
WHISKY
Single Rye
De FRANCE
Peyrebrune
Landa's
WHISKY
Single Rye
De France

Céréales

Nos Orges sont cultivés en France, dont une partie sur la commune de Brousse-Le-Château. C'est la principale céréale employée dans nos whiskies, qu'elle soit maltée ou non.

Notre Seigle est issu des hauteurs de Salles-Curan. Nous avons choisi de confier son maltage à la Malterie du Vieux Silo dans le Tarn pour produire notre premier Single Rye

Notre Maïs provient de petites parcelles voisines de la distillerie. Cette production quasi-confidentielle est utilisé dans certains de nos Whiskies.

BROUSSE

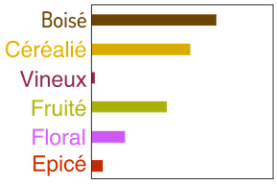
#bois #cognac #poire #vanille

Single Grain de Malt d'orge, Orge Cru de Brousse-Le-Château et Maïs de Lestrade. Chaque bouteille provient d'un unique tonneau.

La campagne de production de Brousse fût la première de Landa's Distillerie. Elle s'est déroulée de 2019 à 2020, avec des brassages associant le malt de la Malterie du Château à des céréales non-maltée très locale.

Après deux distillations traditionnelles en Pot Still à flamme directe, le new make déjà très expressif a effectué une double maturation sans réduction (70°) un an en fût de chêne Français de 120 Litres neuf puis deux ans en Ex-Cognac de 280 Litres. Chaque barrique de Cognac fusionnant deux de 120 Litres.

Les derniers jours, l'eau-de-source de Saugane est venue lentement réduire ce Whisky à 46°.



Contenance : 700 ml
TAV : 46°
Etui : Oui
Date de première commercialisation : Juillet 2022
Prix Public Conseillé : 65,00€

3 770012 059057

SAUGANE

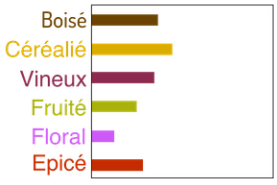
#vineux #porto #épices #longueur

Single Grain de Malt d'orge, Orge Cru de Brousse-Le-Château et Maïs de Lestrade. Chaque bouteille provient d'un unique tonneau.

Seconde année de production, avec le même « mash-bill » (mélange de céréales) que Brousse et la même méthode de distillation : double en Pot Still traditionnel à flamme directe.

Saugane a effectué une première année de maturation dans les mêmes tonneaux de 120 Litres que son prédécesseur « Brousse » mais en tant que second remplissage, puis deux ans en Ex Porto Ruby (Rouge).

Réduit à 46° avec notre eau-de-source de Saugane, c'est un Whisky prometteur qui pour ses trois ans d'âge actuel offre déjà une belle complexité aromatique.



Contenance : 700 ml
TAV : 46°
Etui : Oui
Date de première commercialisation : Juillet 2023
Prix Public Conseillé : 65,00€

3 770012 059064

Peyrebrune

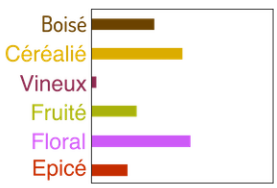
#patisserie #calvados #floral #finesse

Single Rye Whisky, produit à partir de 75% de Malt de Seigle Aveyronnais et 25% de Malt d'Orge. Chaque bouteille provient d'un unique tonneau : un ex-Fût de Calvados !

Notre whisky le plus complexe à produire, mais aussi le plus onéreux. Un pari un peu fou et audacieux de Mathieu pour produire ce Whisky d'exception.

Du seigle, cultivé en agriculture biologique sur les hauteurs de Salles-Curan, à quelques Kilomètres de notre distillerie, a été malté dans le Tarn par la petite Malterie du Vieux Silo. Arrivé chez nous, il a ensuite été brassé, fermenté et distillé deux fois comme pour tous nos Whiskies. Résultat : une eau-de-vie très aromatique et déjà très complexe.

Son vieillissement en ex-Fût de Calvados a là encore permi d'obtenir un produit unique.



Contenance : 700 ml
TAV : 46°
Etui : Oui
Date de première commercialisation : Mars 2025
Prix Public Conseillé : 85,00€

3 770012 059088

Nos Whiskies ne sont ni filtrés ni colorés et peuvent présenter des troubles ou dépôts naturels en suspensions.

Manufacture

Du moulin à la bouteille.

Ce n'est pas l'envie qui nous manque pour malter nous mêmes, (peut-être un jour) mais pour l'instant, notre fabrication commence dès le brassage, distillation, élevage des Whiskies et mise en bouteille, le tout 100% sur place !

Trois produits, Trois Alambics.

Nos Whiskies sont tous distillés en repasse, donc en double distillation, dans notre "Pot Still" de 400 Litres fabriqués dans le Gers.

Notre Gin est distillé dans la colonne Félicia et notre Anis dans son petit Pot Still de 100 Litres.

Quatre Whiskies.

Deux Single Grain, un Single Rye et un Single Malt maturent à ce jour dans notre cave de 50m2, sous la distillerie. Des fûts neufs, ex-Cognacs, ex-Porto Ruby et ex-Calvados façonnent doucement les profils de nos "acqua vitae".

L'Anis distillé de Petit Jaune

#herbes #bonbon
#nature #frais

Un grand classique de notre catalogue, premier spiritueux commercialisé par notre distillerie en 2019.
Sa recette se compose de 7 plantes et herbes aromatiques, parmi lesquelles on retrouve Badiane, Anis vert, Fenouil, Réglisse, Thym, Romarin, et Cardamome.
Produit lentement par macération sur plusieurs jours, la distillation va permettre de recueillir naturellement les huiles essentielles des plantes (dont l'anéthole).
La réglisse quand à elle, infusera lentement dans le distillat obtenu, afin d'apporter sa couleur et son goût sucrée.
C'est en raison de ce travail directement « depuis les plantes » pour extraire ses précieux composés, que notre Petit Jaune est si unique et appartient ainsi à la catégorie des anis distillés.
Sans sucre ajouté. Un dépôt naturel peut se former, ainsi qu'un léger trouble au froid.
Servir avec 1 volume d'Anis pour 4 volumes d'eau fraîche.

Contenance : 700 ml
TAV : 45°
Etui : Non
Date de première commercialisation : Avril 2019

3 770012 059033

Le Gin distillé de Félicia

#amer #agrume
#floral #parfum

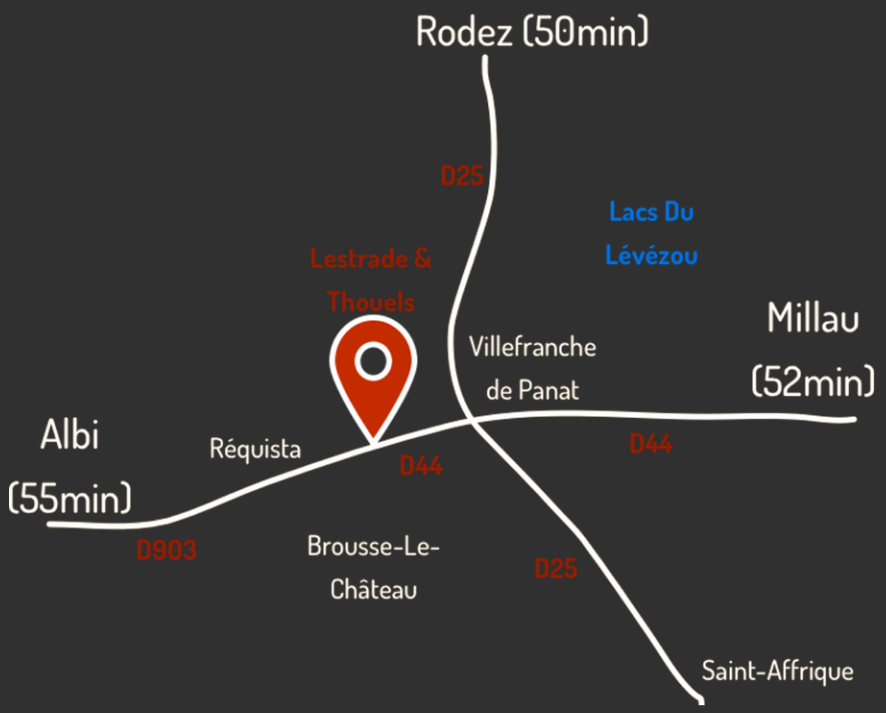
Finement distillé par notre alambic à colonne, Félicia, laquelle a donné son nom à ce Gin.

Sur une base d'alcool de blé Bio, re-distillé lentement en présence de Genièvre, Coriandre, Orange de Bigaradier, Cardamome et Thym Citron ce Gin est ensuite réduit pendant plusieurs jours à l'eau de source afin de révéler ses arômes d'agrumes et son côté floral si caractéristique.

Un Gin très parfumé et très équilibré dont l'amertume, bien présente, est idéale pour l'aprécier aussi bien "pur on the rocks" que le travailler en cocktail comme l'incontournable Gin-Tonic.

Contenance : 700 ml
TAV : 43°
Etui : Non
Date de première commercialisation : Décembre 2020

3 770012 059002



Landa's Distillerie

4 rue des artisans

12430 LESTRADE & THOUELS

France

05 65 71 92 36

boutique@landas.store

www.landas.store

La Région Occitanie Pyrénées - Méditerranée

FABRIQUÉ EN AVEYRON

FÉDÉRATION DU WHISKY DE FRANCE

Sud de France

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