



Domaine de  
Authentique & Novateur

*Papable*



Domaine de

*Papolle*



Les Romains introduisirent la vigne, les Arabes l'alambic & les Celtes le fût: cette association et le savoir-faire Gascon ont donné naissance à "l'Eau-de-Vie des Rois".

En 1310, Maître Vital Duffour, prieur d'Eauze, lui attribue des vertus thérapeutiques. "Une Eau-de-Vie d'immortalité aux arômes et saveurs complexes."

Au cœur du vignoble du Bas Armagnac (Sud-Ouest), l'origine de *Papolle* remonte au 17ème siècle par sa production de grands Bas Armagnacs, qui se perpétue.

Aujourd'hui, nos vins blancs aromatiques & gourmands occupent aussi une grande place dans la production du domaine.

L'opposition, tant technique que commerciale, de ces deux productions nous révèle tout naturellement l'esprit de *Papolle*:

Authentique & Novateur



# Papolle Vins

Art & Savoir-Faire nous amènent à produire des vins aromatiques, frais, festifs, charmeurs qui donnent envie de partager.



Des premières tailles jusqu'à la mise en bouteille, *Papolle* s'est toujours entouré des plus grandes précautions afin de limiter les interventions d'éléments extérieurs à un processus naturel. En menant des vendanges nocturnes, une politique de contrôle permanent du froid, une bonne maîtrise de l'oxygène et de strictes mesures d'hygiènes, *Papolle* est en perpétuelle recherche d'équilibre, de goût & de complexité dans l'élaboration de ses vins.

# *Papolle* Armagnacs

« Eau de Vie Royale »

L'Armagnac, la plus vieille des Eau-de-Vie de France, fut adoptée par le Roi Henri IV, de passage lors d'une de ses parties de chasse dans la région. Depuis lors, l'Armagnac siège à aux plus hautes instances malgré sa personnalité intimiste et réservée.

*Papolle* s'efforce de préserver les techniques ancestrales, distillation au bois en continu dans l'alambic armagnacais & vieillissement naturel sous bois de chêne.



« Contemporary because Timeless »

Notre plus grande fierté est de pouvoir jouir de vieux millésimes plus que centenaires. De 1900 à nos jours, les chais regorgent de ces richesses brunes & or, grasses et brillantes, conséquence d'un mariage languissant entre l'Eau-de-vie et le bois, en silence dans la plus grande humilité tel un « Cimetière des Millésimes ». **Les déguster, c'est arrêter le Temps.**

# Tradition

VDP Blanc Côtes de Gascogne

**2 ÉTOILES (meilleure note) – GUIDE HACHETTE 2010**  
**MEDAILLE ARGENT – CONCOURS AGRICOLE PARIS 2012**

**CEPAGES** : Colombar 60%, Ugni Blanc 20%, Gros Manseng 10%, Sauvignon 10%.

**ASPECT VISUEL** : Brillant avec une belle couleur jaune pâle.

**ASPECT OLFACTIF** : Nez très floral où se mélangent des arômes exotiques de litchis et de mangues, de fleurs blanches d'acacia et jacinthe.

**ASPECT GUSTATIF** : Bouche marquée par l'ananas et le pamplemousse.

Vin parfaitement équilibré. Finale rafraîchissante.

**ACCORDS** : Frais et festif, ce vin peut être aussi dégusté pour le plaisir de l'apéritif ou en accompagnement de crustacés, poissons, viandes blanches et fromages.

**VINIFICATION** : Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage. Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température.



# Sauvignon

VDP Blanc Côtes de Gascogne

**CEPAGES** : Sauvignon 100%.

**ASPECT VISUEL**: Brillant avec une belle couleur jaune pâle.

**ASPECT OLFACTIF** : Le nez est frais et comporte des notes de buis et de menthe apportées par le Sauvignon.

**ASPECT GUSTATIF** : En bouche, le vin est très équilibré. Le Sauvignon apporte une belle fraîcheur ainsi qu'un bouche pleine, due au fait de vendanger une partie des raisins tôt & l'autre bien mûre. Des arômes de fruits se mêlent à une bouche bien ronde, ample, marquée par la pêche mûre et l'ananas.

**ACCORDS** : Frais et festif, ce vin peut être servi en accompagnement de crustacés, poissons, viandes blanches, et fromages.

**VINIFICATION** : Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage. Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température puis élevé sur lies fines pendant 7 à 8 semaines.



# Chardonnay

VDP Blanc Côtes de Gascogne

**CEPAGES** : Chardonnay 100%.

**ASPECT VISUEL** : Brillant avec une belle couleur jaune paille.

**ASPECT OLFACTIF** : Nez brioché légèrement torréfié avec des notes d'agrumes et de fruits blancs.

**ASPECT GUSTATIF** : En bouche, le vin est frais et complexe. Ce Chardonnay est rond, développant des notes fruités et briochés rappelant le nez.

**ACCORDS** : Frais et complexe, ce vin vous ravira à l'apéritif et accompagnera parfaitement crustacés & poissons, viandes blanches en sauces.

**VINIFICATION** : Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée.

Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage.

Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température. Elevage sur lies de 2 à 3 mois.



# Gros Manseng

VDP Blanc Côtes de Gascogne

**SELECTION 2 ETOILES - GUIDE HACHETTE 2008**

**SELECTION - GUIDE HACHETTE 2010**

**CEPAGE** : Gros Manseng 100%.

**ASPECT VISUEL** : Belle couleur jaune pâle aux reflets dorés.

**ASPECT OLFACTIF** : Le nez s'exprime progressivement sur des arômes de fruits exotiques, passion, mangue, légèrement miellée.

**ASPECT GUSTATIF** : Attaque sucrée ronde et onctueuse qui laisse rapidement place à du volume. Son milieu de bouche frais et peu acide répète les arômes de fruits exotiques, de miel, ainsi que de pêches.

**ACCORDS** : Ce vin pourra se déguster seul en apéritif, sur foies gras, fromages bleus, et desserts de fruits peu sucrés.

**VINIFICATION** : Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges en légère surmaturité, de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage.

Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température. Elevage bois pendant 3 semaines.



# *Petit Manseng*

VDP Blanc Côtes de Gascogne

**CEPAGE :** Petit Manseng 100%.

**ASPECT VISUEL :** Robe jaune intense aux reflets or.

**ASPECT OLFACTIF :** Le nez est très expressif et révèle des arômes intenses de miel, pain d'épice et bois discret.

**ASPECT GUSTATIF :** Une bouche riche, profonde et intense en arômes.

Les fruits exotiques retrouvent les épices et s'épanouissent sur une liqueur suave. La fraîcheur reste de mise.

Fierté de notre gamme, ce vin exprime tout notre savoir-faire.

**ACCORDS:** Ce vin pourra se déguster seul mais également avec vos foies gras, mais surtout fromages et desserts notamment chocolatés. Il est le vin de dessert par excellence.

**VINIFICATION :** Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges en surmaturité, de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage.

Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température.

Elevage bois pendant 8 semaines



# *Rosé*

VDP Côtes de Gascogne

**MEDAILLE OR - CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST 2012**

**CEPAGES :** Syrah 50%, Merlot 50%.

**ASPECT VISUEL :** Rose pâle d'une belle brillance.

**ASPECT OLFACTIF :** Nez de fraise et de bonbon anglais..

**ASPECT GUSTATIF :** La bouche est fraîche, douce et ample, marquée tantôt par la fraise & le bonbon anglais. Vin bien équilibré.. Finale fraîche.

**ACCORDS :** Frais et festif, ce vin peut être aussi dégusté pour le plaisir de l'apéritif, plus difficilement en accompagnement de différents plats, cuisines du monde sucrées-salées ou desserts de fraises par exemple.

**VINIFICATION :** Pulvérisation foliaire. Maturité optimale des raisins et contrôlée. Vendanges de nuit à la fraîche. Circuit fermé inerté dès pressurage. Stabulation à froid suivie de 4 à 8 jours. Vinification à basse température.



# *Rouge*

VDP Côtes de Gascogne

**CEPAGES :** Syrah 50%, Merlot 50%.

**ASPECT VISUEL :** Robe rubis assez claire et brillante.

**ASPECT OLFACTIF :** Nez fin et complexe aux notes de fruits rouges (fraise, cassis) et d'épices (poivre, vanille).

**ASPECT GUSTATIF :** Bouche très souple, fraîche et fruitée. Le vin développe une belle longueur en bouche sur des notes poivrées.

**ACCOMPANIMENTS :** Ce vin, rond, fuité & légèrement épicé accompagnera tous vos plats légers. Peut également être servi frais en apéritif.

**VINIFICATION :** Pulvérisation foliaire. Maturité raisin contrôlée. Vendanges de nuit à pleine maturité. Macération et fermentation après égrappage de 10 à 15 jours avec une extraction douce. La température de fermentation est régulée afin de favoriser les arômes fruités.





# *Bas-Armagnac*

---

Appellation d'Origine Contrôlée

*Nos Bas-Armagnacs, exclusivement issus de la distillation des propres vins du domaine, ont été élaborés entièrement de manière artisanale en suivant des techniques ancestrales.*

## LES BAS ARMAGNACS JEUNES, LES "BLENDS" (Assemblages)

### **3 Etoiles : Age minimum 3 ans.**

*Eau-de-vie très jeune et très peu marquée par le bois, d'un joli blond pâle.*

### **V.S.O.P. : Age minimum 7 ans.**

*Eau-de-vie blonde, jeune, très franche, destinée à ceux qui privilégient la douceur, l'onctuosité, et les parfums discrets. Une eau-de-vie féminine qui ravira ceux qui veulent découvrir l'Armagnac.*

### **Hors d'âge : Age minimum 12 ans.**

*On choisira ce Bas-Armagnac pour son élégance, sa rondeur, sa souplesse et son équilibre.*

### **15 ans : Age minimum 15 ans.**

*Un Bas-Armagnac à chauffer longuement au creux de la main afin de découvrir toutes les subtilités de l'assemblage.*

### **20 ans : Age minimum 20 ans.**

*Un grand Bas-Armagnac à la fleur de l'âge à déguster en toute tranquillité.*

### **25 ans : Age minimum 25 ans.**

*Un grand Bas-Armagnac très équilibré à l'apogée de son expression. Achauffer longuement au creux de la main afin d'en profiter pleinement.*

## LES BAS ARMAGNACS MILLESIMÉS

*Distillés par simple chauffe dans un alambic Armagnacais, puis vieilli en fûts de chêne gersois dans nos chais jusqu'à sa mise en bouteille. Nos millésimés sont à leurs degrés naturels pour en préserver toute leur authenticité.*

*Nous proposons nos Bas-Armagnacs Millésimés de 1989 à 1973 mais aussi de très vieux Millésimés qui vont de 1972 à 1926, dont pour certains dont la rareté se fait valoir.*



# Domaine de Papolle

## List of Medals Wines & Armagnacs

### BAS-ARMAGNACS

- 1982 MEDAILLE D'ARGENT Bas-Armagnac Hors d'Age / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
1983 MEDAILLE D'OR Bas-Armagnac Hors d'Age / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1984 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Hors d'Age / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1990 MEDAILLE DE BRONZE Blanche d'Armagnac / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1991 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Hors d'Age / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1993 MEDAILLE D'OR Blanche d'Armagnac / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1993 MEDAILLE D'ARGENT Bas-Armagnac Hors d'Age / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
1995 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Millésime 1973 / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
1998 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac V.S.O.P / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
1998 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Millésime 1973 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2000 MEDAILLE D'OR Bas-Armagnac Hors d'Age / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
2000 MEDAILLE D'ARGENT Bas-Armagnac Millésime 1986 / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
2000 MEDAILLE D'ARGENT Bas-Armagnac Hors d'Age / INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITION - LONDRES  
2000 PRIX DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE Bas-Armagnac Hors d'Age / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
2001 MEDAILLE D'OR Bas-Armagnac Hors d'Age / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2001 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac V.S.O.P / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2002 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Millésime 1978 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2002 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac V.S.O.P / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2002 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac V.S.O.P / SALON DU VIN ET DU FROMAGE FLOREFFE - BELGIQUE  
2002 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac V.S.O.P / FOIRE NATIONALE AUX GRANDES EAUX-DE-VIE D'ARMAGNAC - EAUZE  
2003 1er PRIX Bas-Armagnac Hors d'Age / INTERNATIONAL WEINMESSE - BERLIN  
2003 MEDAILLE D'OR Bas-Armagnac 20 ans d'Age / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2004 MEDAILLE DE BRONZE Bas-Armagnac Millésime 1974 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS  
2007 MEDAILLE D'OR Blanche d'Armagnac 2006 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS.  
2008 MEDAILLE D'OR Bas Armagnac Hors d'Age / CONCOURS GENERAL AGRICOLE DE PARIS.  
2009 2 ETOILES Bas Armagnac 1989 / GUIDE HACHETTE 2010.  
2009 SELECTION Bas Armagnac Hors d'Age / GUIDE HACHETTE 2010.

### VINS

- 1990 MEDAILLE OR Domaine de Papolle Ugni Blanc 1990 / CONCOURS DES VINS DE GASCogne - EAUZE  
1995 MEDAILLE ARGENT Domaine de Papolle 1994 / INTERNATIONAL WINE CHALLENGE - LONDON  
2002 MEDAILLE OR Domaine de Papolle Gros Manseng 2002 / CONCOURS DES VINS DE GASCogne  
2004 MEDAILLE BRONZE Domaine de Papolle 2003 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE PARIS  
2007 2 ETOILES Domaine de Papolle Gros Manseng 2005 / GUIDE HACHETTE 2008  
2009 1 ETOILE (2ème Meilleure Note) Domaine de Papolle Tradition 2008 / TASTED MAGAZINE (UK)  
2009 SELECTION Domaine de Papolle Gros Manseng 2008 / DECANTER MAGAZINE (UK)  
2010 2 ETOILES (Meilleure Note) Domaine de Papolle Quatre C 2009 / GUIDE HACHETTE 2011  
2010 SELECTION Domaine de Papolle Gros Manseng 2009 / GUIDE HACHETTE 2011  
2011 SELECTION Domaine de Papolle Tradition/Quatre C & Rosé 2010 / UN VIN PRESQUE PARFAIT (M6 TV)  
2012 SELECTION Domaine de Papolle Rosé 2011 / WEINWIRTSCHAFT MAGAZINE (Germany)  
2012 MEDAILLE ARGENT Domaine de Papolle Tradition/Quatre C 2011 / CONCOURS GENERAL AGRICOLE  
2012 MEDAILLE OR Domaine de Papolle Rosé 2011 / CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST

*Domaine de Papolle*

une Viticulture Moderne & Raisonnée

D'amont en aval, des premières tailles en janvier jusqu'à la mise en bouteilles 12 mois plus tard, Papolle s'est toujours entouré des plus grandes précautions afin de **limiter les interventions d'éléments extérieurs à un processus naturel.**

Nous avons depuis toujours décidé **d'être réactifs, partisans d'une politique d'intervention minimale jusqu'à la récolte, et d'être proactifs en menant une politique de contrôle permanent du froid et maîtrise de l'oxygène pour que les arômes finissent toujours dans la bouteille du consommateur.**

Nous sommes également très vigilants en matière de prévention, nous veillons à chaque étape à nous entourer des **mesures d'hygiène maximum et à n'utiliser que des matières alimentaires sans solvants approuvées par les autorités sanitaires.**

Notre **exploitation centenaire a ainsi su allier le respect d'un savoir faire millénaire aux techniques les plus modernes afin de produire des vins**