



- D O M A I N E -

La Hitaire

Armin et Rémy Grassa



VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE

Armin et Rémy Grassa sont frères à la vie et unis au travail.

Fils d'Yves Grassa, célèbre vigneron gascon, ils ont naturellement appréhendé la viticulture moderne.

Ensemble, ils acquièrent le Domaine La Hitaire en 1999 et s'attaquent à la restructuration de cette propriété viticole de 110 hectares.

Différents cépages peu usités dans la région (Sémillon, Chardonnay, Chenin...) trouveront place aux côtés des précieux petits mansengs qui font face à la terrasse, à l'entrée du château.

Les vins de caractères produits par Armin et Rémy Grassa sont nés pour servir une convivialité à laquelle ils sont très attachés.



Jouxtant un magnifique lac, entourant ce superbe château du XVIIIème, les vignes du Domaine La Hitaire se déploient sur les collines d'Éauze, capitale de l'Armagnac. Ce vignoble où se côtoient nombre de cépages, Ugni-Blanc, Colombard, Sémillon, Chenin, Chardonnay, Sauvignon, Gros Manseng et Petit Manseng, bénéficie d'un sous-sol avantageux (sables fauves) pour qui veut avoir l'amour des vins blancs tout en finesse, en fraîcheur, en puissance aromatique...



Nous sommes en “Côtes de Gascogne”, l'entretien méticuleux de chaque pied, la surveillance de la maturité, le soin apporté aux vendanges... les senteurs du soleil alliées au climat océanique du Sud-Ouest délivreront des vins de grande qualité.



“Nous avons cherché quel était le seul lien capable d’unir dans le temps les pierres, la terre et le vin... Nous avons pensé au travail qui sans relâche nous occupe, nous avons pensé à l’amour de cette terre, de ces vignes, aux personnes qui nous sont si proches, au respect d’une nature toujours fidèle...



Nous proposons ainsi nos vins de pays des Côtes de Gascogne où nous avons mis toute notre fraîcheur, où comme des auteurs nous avons voulu écrire : et si la réponse était la générosité et le partage ?”



DOMAINE
La Hitaire

2005

Les Tours

Un vin d'Amis de Remy Grosse

VIN DE PAYS DES
COTES DE GASCOGNE

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
7 Cuvées Fille de l'Air 12000 Bouteilles (2005)

PRODUCE OF FRANCE

75 cl e

11,5% Vol

UGNI-BLANC, COLOMBARD, GROS MANSENG

Vin très fin offrant une magnifique intensité, sur des arômes floraux, d'agrumes avec de belles nuances de fruits exotiques. La bouche est ronde, pleine de fruits mûrs, riche de sensations et relevée par une finale franche et citronnée. Son équilibre, son harmonie, servis par sa finesse et sa fraîcheur, en font le complice de tous les instants.



- DOMAINE -

La Hitaire

2005

Sauvignon Blanc

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

MIX EN BOUTEILLE AU DOMAINE

75cl

PRODUCE OF FRANCE

12% Vol

SAUVIGNON BLANC

Un nez très caractéristique sur des notes florales très fines, très intenses, quelques nuances minérales mais une sensation de “grains mûrs”. Très belle intensité qui laisse une grande part à la finesse et à la fraîcheur.

La bouche est vive, magnifique de légèreté, de rondeur et de souplesse. Beaucoup de relief, très belle expression du cépage. Un vrai vin de plaisir et de gourmandise où Armin et Rémy Grassa sont allés jusqu’à l’extrême de la maîtrise !



- DOMAINE -

La Hitaire

2005

Chenin Chardonnay

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

75 cl e - 12% vol

75 de

PRODUCE OF FRANCE

12% vol

CHENIN, CHARDONNAY

Nez intense, floral et vif, sur des arômes très purs de raisin frais, évoluant très vite vers un caractère plus floral, très près de la fleur de genêt. L'attaque en bouche est fraîche, franche, gourmande et préserve les notes primaires du raisin mûr. Son milieu est bien construit, très typé avec en rétro-olfaction de l'amande blanche caractéristique des cépages. Vin floral et léger qui saura dès le printemps éponger les petites soifs et stimuler un grand plaisir.



- DOMAINE -
La Hitaire

2005

Chardonnay

VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCogne

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

75 cl e

PRODUCE OF FRANCE

12% Vol

CHARDONNAY,
partiellement élevé en fûts de chêne français

Magnifique robe or pâle, très brillante et limpide. Premier nez très subtil, caractère floral, de légères notes vanillées.

L'aération est complexe sur des notes boisées, de beurre frais, de noisette et bien que légèrement toasté ce vin n'en demeure pas moins jeune.

Attaque en bouche très fraîche, puissante et riche, beau retour de pain grillé.



- DOMAINE -

La Hitaire

2005

Chardonnay Sauvignon

VIN DE PAYS DES COTES DE GASCogne

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

100% Grapes of the 2004 Vintage

75cl

PRODUCE OF FRANCE

11% Vol

CHARDONNAY, SAUVIGNON

Belle robe or pâle, aux reflets verts. Nez explosif aux notes florales mêlées d'épices évoluant aussitôt vers les agrumes, le tout sur un fond d'élégante fraîcheur. L'attaque de bouche envahit et caresse. Le caractère minéral du Sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du Chardonnay. Le volume et l'équilibre saisissent et laissent place à une finale séveuse de pamplemousse et de poivre blanc. Splendide bouteille qui marque l'empreinte de deux grands (Sauvignon et Chardonnay) et fait honneur à cette terre fière et généreuse qui a su les marier : la Gascogne !

A déguster pour le plaisir...



DOMAINE

La Hitaire

2005



Hors Saison

SAUVIGNON SEMILLON

SAUVIGNON, SÉMILLON

Robe or pâle, limpide. Premier nez très intense, frais et élégant. Le fruité est très présent épaulé par quelques notes vanillées avec une expression de pureté. Le deuxième nez dévoile un caractère plus fondu, les arômes évoluent vers le toasting avec une sensation plus complexe de raisins très mûrs, presque de gourmandise. La bouche est pleine, suave, fraîche, mordante. Beaucoup de rondeur et de volume, le tout mêlé de petites notes de grillé en finale, de croûte de pain et de noisette. Finale fraîche et mûre avec une rétro-olfaction de fruits à noyaux (abricots). Vin plein et riche, où l'on profite du fruit, bien relevé par quelques notes perlées, très fraîches. Vin polyvalent par sa rondeur qui peut sans problème accompagner tout un repas.



DOMAINE

La Hitaire

2005



Jardin d'Hiver

GROS ET PETIT MANSUNG

GROS MANSENG, PETIT MANSENG

Magnifique robe jaune paille. Premier nez très confit, presque rôti, sensation d'abricot bien mûr, quelques notes boisées très fines qui soutiennent bien le fruit. Beaucoup de finesse et d'élégance pour ce vin moelleux. Deuxième nez très complexe où le fruit revient enrichi d'épices douces, d'angélique. Du fruité dans une bouche ronde, bien fraîche, aérienne, beaucoup de légèreté, de suavité. La sucrosité est croquante, le fruit extrêmement mûr. Vin d'équilibre par excellence que l'on ne se lassera pas de "siroter" sous une tonnelle !



FAMILLE GRASSA . 32800 EAUZE · GERS · FRANCE
TÉL. : 05 62 09 87 82 - FAX : 05 62 09 89 49

WWW.LAHITAIRE.COM

