

Fêtez l'esprit de l'Armagnac

2019

De septembre à décembre



Rdv au village
Armagnac en Fête

Rdv au chai
Autour de l'alambic

Rdv gastronomique
L'automne gourmand

Rencontre avec L'Armagnac

"Je rends l'homme joyeux au-dessus de tout" ... Selon Vital Dufour, prieur d'Eauze en 1310, j'ai 40 vertus pour peu qu'un homme "timide [me] boit de temps en temps". Je suis l'Armagnac, j'ai 700 ans et beaucoup de choses à vous dire...



De l'enfance à la maturité

L'art de ma fabrication réside dans le respect des traditions. Trois étapes sont cruciales pour mon épanouissement :

- **La vinification** : les raisins sont pressés puis vinifiés de façon traditionnelle et naturelle (le soufrage du vin et la chaptalisation sont interdits)
- **La distillation** : à la différence du cognac où le vin est distillé en deux fois, pour moi, cette opération est continue, le jour comme la nuit. Cette distillation spécifique me permet d'obtenir une palette d'arômes plus large.

- **Le vieillissement** : je suis stocké dans des fûts neufs ("pièces" de 400 à 420 litres). Au bout de quelques années je déménage dans des fûts de chêne déjà usagés m'apportant ainsi douceur, rondeur et galbe. Pour le plaisir des anges ! Au fil des années, je m'évapore, mon degré d'alcool diminue... c'est la part des anges !

À l'origine

Je suis né en Armagnac. 3 terroirs différents composent ma zone de production. La plus réputée est le Bas-Armagnac qui me donne la finesse, la délicatesse et cet arôme fruité de pruneau si apprécié. Quelle chance pour vous, les Landes d'Armagnac en font partie !



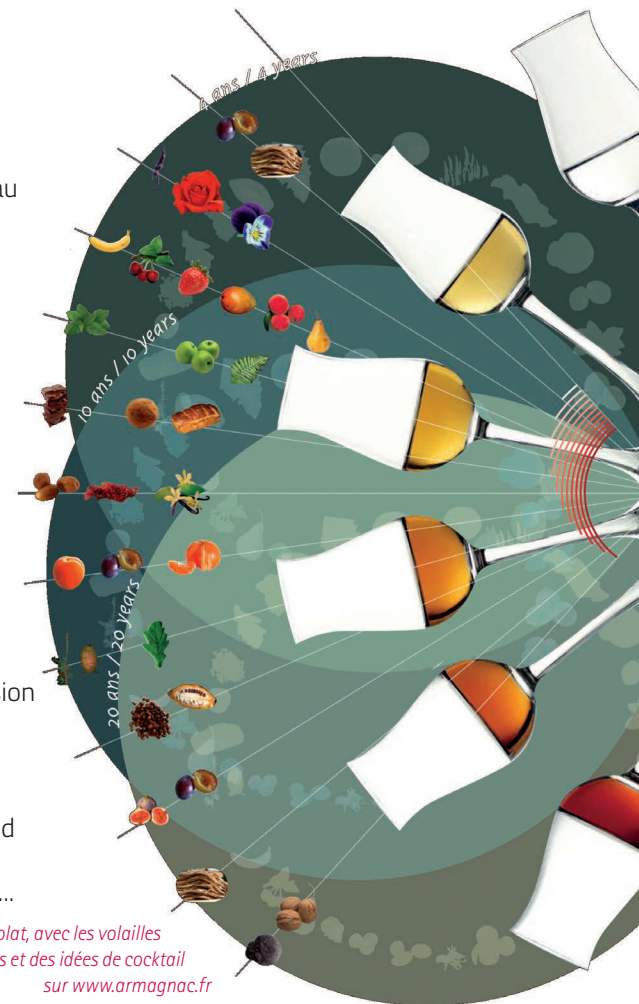
En savoir plus...
www.armagnac.fr
www.qualitelandes.com
tourisme-aquitaine.fr

Savoir apprécier

Prenez le temps. Lentement vieilli au fil des années, je suis unique, on ne me consomme pas mais on me déguste, tous les sens en éveil.

- **L'œil...** observez ma teinte et ma brillance, faites-moi tourner dans votre verre.
- **Le nez...** chauffez votre verre au creux de la main et laissez monter dans vos narines mes premières effluves.
- **Les papilles...** humectez votre langue de quelques gouttes et bouche close appréciez. Lorsque je suis bien vieilli, je donne, après le premier feu de l'alcool, une impression de suavité. La longueur en bouche est plus liée à l'âge qu'à la qualité.
- **Le fond de verre...** chauffez à nouveau au creux des mains le "fond de verre" vous sentirez tout mon bouquet : pruneau, vanille, noisette...

*À vous de jouer ! Mariez-moi avec le chocolat, avec les volailles
Retrouvez des idées recettes et des idées de cocktail
sur www.armagnac.fr*



Toute une histoire

Remontant au Moyen Âge, je suis la plus ancienne eau-de-vie de France. Au commencement, un vin acide idéal pour la distillation est produit à partir de 4 cépages principaux de raisin blanc (10 sont autorisés par l'AOC) :

- **L'Ugni Blanc** donne des eaux-de-vie fines et de qualité.
- **La Folle Blanche** produit des eaux-de-vie fines et florales.
- **Le Baco** donne des eaux-de-vie rondes, suaves et aux arômes de fruits mûrs.
- **Le Colombard** est un cépage dont les arômes fruités et épicés sont appréciés en assemblage

RDV dans les villages



L'immanquable !

Armagnac en fête

25, 26 et 27 octobre 2019

Labastide d'Armagnac

Néophytes ou connaisseurs, l'Armagnac en fête veille à votre bonheur. Vous avez l'esprit festif ? Vous apprécierez les joyeuses bandas, la course landaise, le panache des intronisations où des personnalités rejoignent la confrérie de l'Escoubade. Vous êtes surtout gourmands. Les ateliers culinaires ou de cocktails, la dégustation de produits venant de Sites Remarquables du Goût de toute la France et même d'Italie, le déjeuner sur une barrique entouré d'amis, que de bons moments à partager ! Et tant de gourmandises à ramener à la maison ! Juste curieux de tout ! Visites guidées, tables rondes avec Antoine Krémer, directeur de recherche à l'INRA de Bordeaux, répondront à toutes vos questions sur les 700 ans d'histoire de l'Armagnac, la fabrication des alambics ou la création des bastides. Un brin nostalgiques ? Dans la cour du Prada

de vieilles anglaises des années 70 vous attendent pour aller faire un tour avec chauffeur. Mais avant tout, profitez de belles rencontres avec nos viticulteurs qui perpétuent un savoir-faire ancestral. Et après le traditionnel brûlot, quelle émotion de voir la flamme de l'Armagnac s'éloigner, emportée par un mousquetaire afin d'allumer symboliquement les alambics de la région.

Tarif : animations gratuites sauf les repas

Résa repas : Office de tourisme

05 58 44 67 56 ou www.armagnacenfete.com

Info : www.tourisme-landesdarmagnac.fr

Une visite de chai originale

25, 26 et 27 octobre / De 10h à 18h

Lannemaignan

Domaine de la Tuilerie

Portes ouverts du chai également galerie d'Art.

Gratuit. Info 05 62 09 65 19

Facebook : [armagnacdomainedelatuilerie](https://www.facebook.com/armagnacdomainedelatuilerie)

www.basarmagnac-latuilerie.fr

Découvreurs, prenez la route !

La Route des imaginaires

22 septembre à partir de 9h30

Villeneuve de Marsan



Un voyage fantasque, une expédition poétique, voilà le Festival cyclo itinérant. À vélo sur la Voie Verte du Marsan et de l'Armagnac, filez le nez au vent, en toute sécurité! Musique, théâtre de rue, performances, traversez des mondes magiques et faites étape à Villeneuve de Marsan. L'escale gourmande est animée par les producteurs locaux. L'exploration se poursuit jusqu'au Domaine d'Ognoas à Arthez d'Armagnac pour un final flamboyant !

Info : CaféMusic' Mont de Marsan 05 58 85 92 92

www.laroutedesimaginaires.com

La Route de la Transhumance

Du 23 au 25 septembre

Le Frêche, Lacquy, Saint-Jutin, Vielle Soubiran et Losse



Les bergers Stéphane, Txomin Iriberry et leur troupeau de 600 brebis arrivent dans les Landes d'Armagnac pour 3 jours de fête dans les 5 villages étapes. Sur les sentiers ou les petites routes de campagne, entre vignobles et forêts, c'est une chance de les accompagner et de partager l'aventure de la dernière transhumance hivernale de France. Randonnées, marchés fermiers, musiques, folklore et repas traditionnels sont au programme de cette belle fête du terroir. Vous aimez les histoires ? Au départ de Saint-Justin le 24 à 14h, partez à la rencontre du troupeau en passant par le Chai de Soube avec le conteur Pierre Molinier : une balade semée de grands fous-rires.

Info : 05 58 44 86 06

www.laroutedelatranshumance.com

Contacts inscription repas :

Le Frêche et Lacquy : 05 58 45 27 36

Saint-Justin 06 07 63 62 56

Vielle Soubiran : 05 58 45 64 74

Losse : 05 58 93 60 02 / 05 58 93 60 21

RDV dans les villages

Sportifs, ouvrez vos horizons !

Semi-marathon de l'Armagnac

Les 28 et 29 septembre
Villeneuve de Marsan



Avant de vous lancer dans la course, profitez du samedi pour vous détendre. Au départ du Domaine d'Ognoas la promenade guidée par un garde nature passe par l'étang et le Moulin de la Gaube, un havre de paix. Même ambiance paisible dans les prestigieux Domaines du Bas-Armagnac. Au Château de Ravignan, visites guidées de 15h à 17h sam et dim. Au Domaine d'Ognoas, visites guidées à 14h et 16h sam et dim. Au Château de Lacquy, promenade autour du parc et visite des chais à 14h et 15h30, le dimanche sur rdv. Place à la compétition le dimanche avec 4 courses pour tous les niveaux de 5 à 21 km (adultes), 1,9 km (enfants). Pasta Party le samedi à 20h et repas axoa le dimanche à 12h. (Résa : 06 85 07 23 99)

Tarif : De 5€ à 25 € (course des pitchouns gratuite)
www.semi-marathon-armagnac.com
Info et résa balades samedi :
Office de Tourisme 05 58 45 80 90
Contacts producteurs voir p15

Nouveau

Le Galop des Arts

Dimanche 6 octobre à partir de 9H
Labastide d'Armagnac



Le Galop des Arts, c'est le rendez-vous des métiers d'art et des cavaliers. La randonnée équestre parcourt le Bas-Armagnac pour faire étape au Château Garreau, aussi Ecomusée de l'Armagnac. Une conférence éthologique y est donnée. Pendant ce temps, des expositions, performances artistiques, ateliers avec vente se tiennent au cœur de la bastide. Ne manquez pas la fresque géante réalisée par Marc Paramelle. Après le repas concocté par un producteur, les animations se poursuivent : dog dancing, poneys, ânes, vide écurie. Pour clôturer la journée concert de la Chorale « Les Chor'elles » en l'église de Labastide. Les œuvres vendues aux enchères et le concert sont au profit des enfants via l'UNICEF

Infos et résas www.labastide-armagnac.fr
f bécasse & compagnie

Gourmets et bons vivants, prenez du bon temps !

Une bastide au cœur du vignoble

11 septembre à 14h

Labastide d'Armagnac

Explorez en visite accompagnée ce petit bijou de village et ses trésors : une des plus belles bastides du sud-ouest, l'insolite Chapelle des Cyclistes, le Domaine du Hourtica, médaillé d'or des Talents de l'Armagnac 2017.

Info et résa : 05 58 44 67 56
Départ Office de Tourisme - Gratuit

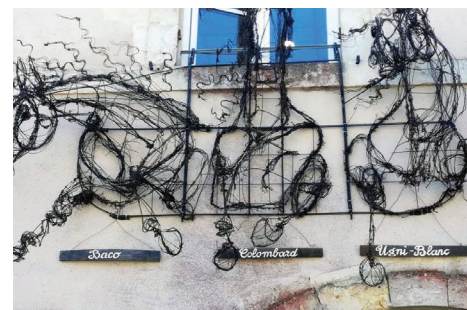
Repas dansant gascon

Samedi 23 novembre à partir de 19h

Salle des fêtes de Hontanx

La vraie fête d'antan est organisée par le château d'Aon : un apéro brûlot pour se réchauffer, un repas du terroir pour de joyeuses ripailles, le bal gascon pour le tempo.

Tarif : repas + Bal 20€/pers
info et résa : Château d'Aon
05 58 03 83 22 / www.chateau-aon.com



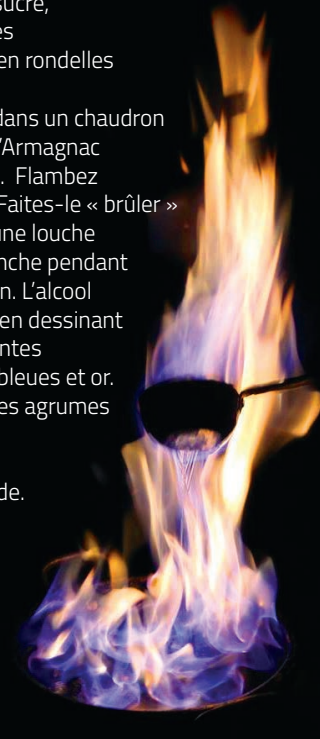
Le brûlot La Recette

Recette pour une vingtaine de personnes :

- 5 L de Blanche Armagnac,
- 1 kg de sucre,
- 2 oranges
- 1 citron en rondelles

Chauffez dans un chaudron en cuivre l'Armagnac et le sucre. Flambez le liquide. Faites-le « brûler » à l'aide d'une louche à long manche pendant 20 à 30 mn. L'alcool s'évapore en dessinant de fascinantes flammes bleues et or. Rajoutez les agrumes et couvrez.

Servez tiède.



Focus sur... Les chevaux de fer

Les chevaux de fer, réalisés par Béatrice Bordes avec l'aide d'Annabelle Benusi, sont installés sur la façade de la mairie : Baco, Colombard, Ugni blanc et Mesnier Saint-François, Folle blanche. Pour les acquérir faites monter les enchères lors du Galop des Arts !

*Fierté, partage, passion,
qualité, ouverture, collectif...
telle est la philosophie
du réseau **Tourisme Gourmand**
des Landes.*



LES LANDES
ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

Qui sont-ils ?

Ces hommes et ces femmes s'engagent dans la préservation du terroir et des savoir-faire landais. Ces ambassadeurs de la gastronomie landaise ont à cœur de partager avec vous leur passion. Soucieux de proposer le meilleur de leurs produits, ils offrent un service de qualité et visent l'excellence. Ils œuvrent en réseau pour faire des Landes une destination gastronomique de France reconnue. Leur métier ? Producteurs, restaurateurs, commerçants de produits du terroir (dont les cavistes), artisans des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, bouchers, charcutiers, conserveurs), hébergeurs.

Comment les reconnaître ?

Repérez leur signe de ralliement : une estampille et un slogan promoteur : « Attendez-vous à savourer ! » ou demandez la carte Trésors Gourmands des Landes dans les Offices de Tourisme.

Nos premiers ambassadeurs

Corinne Lacoste

Domaine de Laubesse (voir page 13)

2155 Route de Pejouan
40190 Hontanx
Tél. 05 58 03 23 14

Claire de Montesquiou

Domaine d'Espérance (voir page 14)

320 Chemin d'Espérance
40240 Mauvezin-d'Armagnac
Tél. 05 58 44 85 93

Isabelle et Thierry Darrimajou

Domaine du Berdet (voir page 13)

768 Route des Couloumats
40190 Bourdalat
Tél. 05 58 03 10 51

Conseil départemental

Domaine Départemental d'Ognoas

40190 Arthez d'Armagnac
Tél. 05 58 45 22 11

Aurore et Benoît Jarrige

Hôtel-restaurant Le Saint-Vincent
(voir page 10)

76 rue Laubaner
40120 Roquefort
Tél. 05 58 45 75 36

Mélanie Père

Chambres et table d'hôtes

Domaine de Lugazaut (voir page 9)

40120 Vielle Soubiran
Tél. 06 33 07 76 05

En savoir plus : www.tourismelandes.com

Du 21 septembre au 30 novembre 2019

Prolongez l'été, échappez-vous le temps d'un week-end pour retrouver l'art de vivre à la landaise : des expériences rares, road trip gourmands, séjours gastronomiques, séjours de charme, une abondance de produits de qualité, des prix tout doux et toujours le sens de la fête. L'Automne Gourmand des Landes c'est plus de 200 animations pour vous faire découvrir le meilleur du terroir landais !

En savoir plus : www.tourismelandes.com

Rencontres gourmandes Atelier Gourmand Foie Gras et Armagnac

8 octobre à 16h

Maison du Gabardan / Gabarret

Quelle subtile alliance ! Venez la tester avec Claudie Corty, grand-mère passionnée auteure de livres de cuisine gasconne. À l'occasion de la Semaine du goût, elle vous régale de bons conseils pour épater vos amis avec cette recette alliant deux de nos trésors : le foie gras et l'Armagnac. Profitez-en pour visiter l'exposition permanente d'artisanat et productions locales.

Tarif : 2€/Places limitées

Réza obligatoire avant le 5 octobre : 05 58 44 26 09

Nouveau

Table d'hôtes Couleur Armagnac

Du 7 au 13 octobre

Domaine de Lugazaut / Vielle Soubiran
À Lugazaut, Mélanie veille sur la maison d'hôte et sa table est très appréciée. À l'occasion de la Semaine du Goût, l'Armagnac s'invite dans ses recettes de l'apéritif au dessert :

- Cocktail à la blanche d'Armagnac arrangée maison
- Terrine de foie gras au floc
- Croustade maison, baba à l'Armagnac, bananes flambées à l'Armagnac

Sur résa. Tél. 06 33 07 76 05
www.ledomainedelugazaut.com



La bière dans la cuisine

19 octobre à 14 h

Domaine de Lugazaut / Vielle Soubiran

Lors de portes ouvertes du Domaine, Mélanie et son frère brasseur conjuguent leurs savoir-faire : visite guidée de la brasserie avec toute l'explication sur le processus de fabrication, dégustation ; apéritif musical suivi du repas sur le thème de la cuisine à la bière. Possibilité de séjour.

Tél. 06 50 53 34 26

www.brassieriedelugazaut.com



Benoît Jarrige

LE SAINT-VINCENT
Roquefort

76 rue Laubaner
Benoît et Aurore vous accueillent au sein d'un ancien hôtel particulier du XIX^e siècle entièrement rénové. Le décor reposant s'inspire de la nature. 12 couverts seulement, le gage d'une cuisine raffinée pour le plaisir de chouchouter les gourmets. Vous êtes invités à redécouvrir des produits locaux soigneusement sélectionnés mis en valeur dans de subtils accords.

Suggestion du Chef :

- Poireaux aux œufs de caille, magret séché et noisettes
- Canard aux carottes et pignons
- Poire pochée à l'Armagnac / glace armagnac / sauce chocolat.

Tarif 24€ (servi tous les jours de la Semaine du Goût midi et soir)

lestvincent.com

Tél. 05 58 45 75 36

Ouvert sur réservation du ven. au mer.

12h/14h et 19h/21h.

Fermé jeudi et dimanche soir



LES LANDES
LE DÉPARTEMENT
TABLE
RECOMMANDÉE



Christian Demangeot

LES TILLEULS
Escalans

Rte de Castelnau d'Auzan

Une auberge de campagne à l'ombre d'un clocher roman, ça vous tente ? Sous les tilleuls de la terrasse, à l'abri du nouvel auvent de facture traditionnelle ou dans la salle chaleureuse, Christian et Muriel vous invitent à savourer une cuisine simple, à la fois du terroir et de la mer. Inspirée de l'expérience du chef à la Martinique, elle vous fait voyager de nos contrées aux îles lointaines avec le foie gras mi-cuit à la figue et au Tariquet, les rougails, la gratinée de Saint-Jacques aux éclats de Serrano. Et bien entendu, une pointe d'Armagnac dans les sauces !

Suggestion du Chef :

- Soupe d'Automne
- Crumble aux noisettes, foie gras et figues
- Pintadeau farci aux raisins secs et noix marinés à l'Armagnac
- Poire belle Hélène pochée à l'Armagnac

Tarif : 27€ (servi le dimanche, ou en semaine sur réservation)

restaurantlestilleuls-escalans.fr

Tél. 05 58 44 31 10 / 06 42 04 84 80

Ouvert 12h/14h. Fermé le samedi



Angélique De Wit

CHÂTEAU DE BUROS
Escalans

Route de Sos

Dans nos âmes d'enfant sommeillent un prince charmant, une reine. Ici, les rêves de château se réalisent pour tous. Savourer l'assiette de Pays, un menu de roi, un barbecue géant, une soirée tapas, à chacun son plaisir ! Chef ou fée, Angélique enchante tous les palais, mariant subtilement les produits locaux à des saveurs lointaines.

Suggestion du chef :

- Assiette de Pays : magret séché ou fumé, terrine de foie gras parfumé aux épices, manchons de canard confits
- Duo de fromages de chèvre
- Tiramisu à la crème d'Armagnac et pruneau
- Verre de vin côte de Gascogne
- Pousse café offert

Tarif : 23€ (servi tous les jours de la Semaine du Goût sur réservation)

chateauburos.com

Château de Buros Ouvert

12h/13h30 et 19h30/21h

Fermé : jeudi et samedi midi en été

De nov à déc, ouvert du jeudi midi

au dimanche midi

Tél. 05 58 44 34 30 / 06 87 60 31 63



Jean-Luc Mazur

CADET DE GASCOGNE
Saint-Justin

18 allée Gaston Phoebus
Une ancienne bâtisse joliment rénovée, une déco alliant authenticité et modernité, une agréable terrasse, un coin jeu pour les enfants, le ton est donné. En cuisine comme au service, une équipe efficace veille à votre plaisir avant tout ! Discret et créatif, le chef partage ses trouvailles : les produits frais d'ici bien-sûr, mais aussi les recettes oubliées remises au goût du jour.

Pour la Semaine du Goût,

un menu spécial, inédit et de saison sur le thème de l'Armagnac, sera soigneusement mitonné. Affaire à suivre dès la fin de l'été sur le Site Internet et les réseaux sociaux!

Tarif : 25€

le-cadet-de-gascogne.fr

cadetdegascogne

Service 12h/13h45 et 19h30/21h15

En juillet et août fermé le mercredi

Septembre à juin, nous consulter

05 58 51 84 59



Ludovic Huwette

AUBERGE DU P'TIT LU
Rimbez et Baudiets

Lieu-dit Croûte de Pin

Dans un cadre bucolique et forestier, Ludovic et son équipe ont donné un sacré coup de jeune à ce lieu bien connu des épicuriens. L'esprit bistrot et la carte mêlant recettes d'antan et plats branchés vous surprendront et vous feront voyager. Petit avant-goût : salade thaïe, dorade royale au floc, planche campagnarde, brunch dominical...

Pour la Semaine du Goût, chaque jour, un menu différent (entrée-plat-dessert) mettra l'Armagnac à l'honneur. Suivez les actualités de l'auberge sur les réseaux sociaux!

Tarif : 25€

cuisine-ptitlu.fr

lacuisineduptitlu47

06 67 88 19 82 / 05 58 85 78 76

contact@cuisine-ptitlu.fr

Ouvert toute l'année, tous les midis

(sauf le mercredi). Midi & soir le jeu.

ven. et sam. Ouvert 7 / 7 jours en

juillet et août sauf dimanche soir.



Sylvie Fromencourt

HÔTEL DE FRANCE
Saint-Justin

21 place des Tilleuls

Le restaurant s'ouvre sur la place aux arcades au cœur de la bastide de Saint-Justin. La cuisine s'inspire des plats traditionnels de l'Armagnac. L'agneau, les kiwis de l'Adour, les cèpes et d'autres produits frais sélectionnés au jour le jour enrichissent la carte. La suggestion du chef :

Suggestion du chef :

- Foie gras du Sud-Ouest à l'Armagnac
- Ris de veau grillés, pâtes chinoises au bouillon de gingembre et citronnelle
- Tartare de mangue et d'ananas au Floc de Gascogne sur un crumble croustillant

Tarif : 32€

hotel-saintjustin.com

hotelsaintjustin

hoteldefrance.stjustin@orange.fr

Tél. 05 58 44 83 61

Service 12h/14h et 9h30/20h45

Fermé le dimanche soir et le lundi

À l'occasion de la Semaine du goût, l'armagnac s'invite dans les recettes de ces 5 chefs. La suggestion du chef est présentée dans le document à titre indicatif et peut être modifié en fonction des arrivages. Début octobre tous les menus seront en ligne sur leurs Pages Facebook ou disponibles dans les bureaux d'accueil de l'Office de Tourisme. Infos : 05 58 03 40 31

RDV dans les Chais

Cueilleurs et croqueurs, à vos baquets !

Vendangeurs d'un jour

Samedi 21 septembre / de 10h à 14h

Labastide d'Armagnac
Écomusée de l'Armagnac

Quoi de mieux pour connaître l'Armagnac que de partir du tout début ? L'atelier d'initiation aux vendanges vous invite à cueillir les grappes, les presser, goûter le jus de raisin et un apéritif/dégustation des produits du domaine et accords des mets. Profitez-en pour visiter le chai souterrain et l'Écomusée de l'Armagnac abritant sa collection unique d'alambics.



Tarif : 35€ par pers. (atelier des vendanges + visite)
Info et résa : 05 58 44 84 35



Autre chai ouvert pour les Journées européennes du Patrimoine : Domaine d'Ognoas voir page 5

Vendanges d'autrefois

Dimanche 6 octobre / à partir de 9h

Le Frêche / Domaine de Jouatmaou

Avec les vendanges et pressage des raisins à l'ancienne, offrez-vous ce brin de nostalgie autour des gestes d'antan. A 12h30, partagez un vin de liqueur avant le repas des vendangeurs. Viennent ensuite la dégustation des vieux Armagnacs et la visite du musée familial.

Tarif repas : 20€ / Places limitées.
Info et résa : 06 82 21 62 90 ou 05 58 45 32 41
www.domainedejouatmaou.fr

Journées du Patrimoine

21 et 22 septembre / de 14h à 19h

Perquie / Château de Ravignan

Dans le cadre des JEP, Ravignan ouvre ses portes. Les visites guidées du château débutent à 14h et 17h. Elles se prolongent dans les chais : vente et dégustation d'Armagnacs millésimés, Flocc de Gascogne et Framboises à l'Armagnac.

Tarif Adultes : Visite du Parc 1€/pers, château 7€/pers, groupe de plus de 10 pers : 6€/pers, enfant de 6 à 12 ans 6€/pers. Gratuit pour moins de 6 ans.
Infos et résa : Info et résa 06 85 12 39 54
www.armagnac-ravignan.com

Nouveau

Expérience olfactive et café gascon gourmet

Samedi 12 octobre / de 15h à 17h

Hontanx / Domaine de Laubesse

Corinne vous guide à la découverte des parfums de son aromathèque. Une initiation pour mieux apprécier le café gascon gourmet alliant café, tourtière et pastis ainsi que la dégustation des Armagnacs du domaine. Cette immersion sensorielle au cœur du vignoble est complétée d'une démonstration de fabrication de tourtières.



Café gascon gourmet (5€) et accueil sur inscription au 05 58 03 23 14
www.domainedelaubesse

Fêtes de la Distillation



Curieux et nostalgiques, tous autour de l'alambic !

Labastide d'Armagnac

Écomusée de l'Armagnac

Du 8 novembre au 19 novembre *

**DE JOUR COMME DE NUIT
AU PIED DE L'ALAMBIC**

Dès le matin, dans l'atmosphère chaleureuse du chai c'est autour d'un petit déjeuner que la discussion s'engage avec le bouilleur de cru. L'expérience unique se prolonge avec les déjeuners ou les dîners au pied de l'alambic, le brûlot et bien d'autres animations.



Tarif petit déjeuner 15€ / Repas 29€ / pers.
Info et résa obligatoire : 05 58 44 84 35
www.chateau-garreau.fr

Château Garreau, Excitation Made In Armagnac

Betbezer d'Armagnac

Domaine de Paguy

15 et 16 novembre / à partir de 19h

**SOIREE MUSICALE
AUTOUR DE L'ALAMBIC**

2 soirées orchestrées par Myriam verront de belles notes s'accorder : la blanche sortie de l'alambic, les rondes dans les fûts et peut-être bien une note surprise mêlée à toutes celles du dîner en musique !

Tarif : 35€ tout compris / 40 pers. maxi
Hébergement possible sur place
Infos et résa : 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57
www.domaine-de-paguy.com

domainedepaguy

*La distillation dépend du moment des vendanges. Nous vous conseillons d'appeler les producteurs pour avoir la confirmation des dates figurant sur le document et s'il s'agit d'une période, le jour exact de la manifestation.

Perquie

Château de Ravignan

15 novembre / 20h

16 novembre / 11h

JOURNÉES DE LA DISTILLATION ET DINER AUX CHANDELLES

Vendredi soir, la visite du château à la lueur des bougies se poursuit dans le chai baigné des senteurs de la distillation. Là, au pied de l'alambic, est servi le buffet champêtre suivi de la dégustation d'Armagnacs millésimés. Samedi, Ravignan ouvre ses portes dès 11h pour des visites guidées toutes les heures jusqu'à 16h. Comme la veille les chandelles s'allument en soirée pour la visite guidée et le dîner.

Visite du château 10€ / Buffet 25€ / Dîner aux chandelles 40€
10 pers. min / 40 pers. maxi. Sur réservation uniquement
Info et résa : 06 85 12 39 54
www.armagnac-ravignan.com

Bourdalat

Domaine du Berdet

Vendredi 22 novembre / à partir de 19h

Samedi 23 novembre / à 12h et à 19h

Dimanche 24 novembre / à 12h

BANDAS & BANQUETS FESTIFS AU PIED DE L'ALAMBIC

3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic. Venez goûter la cuvée 2019 et vous détendre en savourant de délicieux repas 100% terroir, de joyeux instants autour du brûlot géant. Le tout dans l'ambiance festive rythmée par les Infatigables d'Artassens. Timides, vous allez guérir ! Au son des cuivres, on chante, on danse, on fait tourner les serviettes, la distillation est une fête !

Tarif : 25€/Adulte et 10€/Enfant.
Info et Résa avant le 15/11/2018.

Places limitées. Règlement à l'inscription.

Groupes et assos : nous contacter dès maintenant.
05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr

 [Domaine du Berdet](https://www.facebook.com/DomaineDuBerdet)



Mauvezin d'Armagnac

Domaine d'Espérance Unique dans la région

Du 1^{er} novembre au 30 novembre sur RDV

CREEZ VOTRE ARMAGNAC

Après la présentation de l'alambic et la dégustation, l'œnologue du domaine vous initie à l'art subtil de l'assemblage des millésimes et des cépages avant de créer votre propre Armagnac. De cette expérience exceptionnelle, vous ramènerez 4 bouteilles de 50 cl étiquetées à votre nom et scellées à la cire.

Durée 2h / Minimum 2 pers.

Tarif : 150€ /pers. (atelier +bouteilles)

Info et résa : 05 58 44 85 93

www.armagnac-espérance.com



Lannemaignan

Domaine de la Tuilerie

14 et 15 novembre

21 et 22 novembre / de 15h-19h

ART ET ARMAGNAC

Chez l'artiste et productrice Colette, tout n'est qu'Art! Explorez son domaine coloré et chaleureux. Après la visite de la distillerie et du chai de vieillissement, après la dégustation de la Blanche et de vieux millésimes, poursuivez votre voyage des sens en parcourant l'exposition d'œuvres contemporaines.

Gratuit/Info et réservation : 05 62 09 65 19

www.basarmagnac-latuilerie.fr

 [armagnacdomainedelatuilerie](https://www.facebook.com/armagnacdomainedelatuilerie)

Labastide d'Armagnac

Domaine de Labouc

Du 15 au 20 novembre / de 10h à 17h

PAROLE DE GASCON

AUTOUR DE LA DISTILLATION

Avec son âme de conteur Michel décrit la distillation et le mystère du vieillissement de l'Armagnac, toute une vie de viticulteur.

Gratuit/Info : 05 58 44 82 32

www.fermedelabouc.com

Les viticulteurs mentionnés dans ce document adhèrent tous à la charte de qualité et d'accueil Destination Vignoble / Site Remarquable de Goût. En voici quelques critères :

- le respect des heures et périodes d'ouverture,
- des conditions exemplaires de visite, de dégustation, d'hébergement, de restauration...
- un impact sur l'environnement limité,
- la mise à disposition d'informations touristiques.

Domaine d'Ognoas

Arthez d'Armagnac

tél : 05 58 45 22 11

Domaine de Paguy

Betbezer d'Armagnac

tél : 05 58 44 81 57

Domaine du Berdet

Bourdalat

tél : 05 58 03 10 51

Domaine de Lassaubatju

Hontanx

tél : 05 58 03 23 01

Domaine du Martin

Hontanx

tél : 05 58 03 37 75

Domaine de Laubesse

Hontanx

tél : 05 58 03 23 14

Domaine de Labouc

La Bastide d'Armagnac

tél : 05 58 44 82 32

Château du Prada

La Bastide d'Armagnac

tél : 05 58 44 60 60

Écomusée de l'Armagnac

La Bastide d'Armagnac

tél : 05 58 44 84 35

Domaine du

Château de Lacquy

Lacquy

tél : 05 58 03 88 22

Domaine de la Tuilerie

Lannemaignan

tél : 05 62 09 65 19

Domaine de Jouatmaou

Le Frêche

tél : 05 58 45 32 41

Domaine de Maouhum

Le Frêche

tél : 05 58 45 24 98

Domaine d'Espérance

Mauvezin d'Armagnac

tél : 05 58 44 85 93

Domaine de Laguironde

Parleboscq

tél : 05 58 44 33 77

Domaine de Ravignan

Perquie

tél : 05 58 45 33 07

Espace Découverte

Armagnac Darroze

Roquefort

tél : 05 58 45 51 22

Chai de Lamoulette

Saint-Justin

tél : 05 58 44 81 96

Chai de Soube

Saint-Justin

tél : 05 58 44 64 37



