

Fêtez l'esprit de **L'Armagnac**

En Landes d'Armagnac

Soyez au rendez-vous !

De septembre à décembre 2016



# Rencontre avec L'Armagnac

En savoir plus ...  
[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr)  
[www.qualitelandes.com](http://www.qualitelandes.com)  
[tourisme-aquitaine.fr](http://tourisme-aquitaine.fr)

*"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] bois 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 !



## 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...

## 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



*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](http://www.armagnac.fr)*

# RDV dans les villages

À l'automne, le cœur de nos villages bat au rythme de l'Armagnac !

## Sportifs et aventuriers, en route !

### La Route des imaginaires

**18 septembre à partir de 9h30**

Villeneuve de Marsan

Patrimoine, culture, convivialité, La Route des Imaginaires c'est tout ça, mais à vélo sur la Voie Verte du Marsan et de l'Armagnac ! Le festival itinérant vous sert un cocktail rafraîchissant de musique, théâtre, performances, accompagné de dégustations gourmandes.

Info : *caféMusic' Mont de Marsan 05 58 85 92 92*

### Semi-marathon de l'Armagnac

**Les 24 et 25 septembre**

Villeneuve de Marsan

Pour les randonneurs et sportifs, dès le samedi, c'est une échappée belle au cœur du Bas-Armagnac, promenade guidée par un garde-nature et portes ouvertes de chai en chai : Domaine de Lassaubatju à Hontanx, Château de Lacquy à Lacquy, Château de Ravignan à Perquie et Domaine d'Ognoas à Arthez. Le dimanche est consacré au semi-marathon avec 4 courses pour tous les niveaux de 5 à 21 km (adultes), 1,9 km (enfants). Pasta Party le samedi à 20h et Tapas le dimanche à 12h. (Résa: 06 85 07 23 99)

Tarif : de 5€ à 22€ (course des pitchouns gratuite)

[www.semi-marathon-armagnac.com](http://www.semi-marathon-armagnac.com)

Info et résa balades samedi : Office de Tourisme 05 58 45 80 90



### La Route de la Transhumance

**Du 19 au 21 septembre**

Le Frèche, Lacquy, Saint-Justin, Vielle Soubiran et Losse

Les bergers Stéphane, Txomin Iriberrri et leur troupeau de 600 brebis arrivent dans les Landes d'Armagnac pour 3 jours de fête dans les 5 villages étapes. Randonnées, marchés fermiers, musiques, folklore et repas traditionnels sont au programme de cette belle fête du terroir.

Info : 05 58 44 86 06

### Notre coup de cœur viticole

**Le 20 septembre 2016 à 14h/ Saint-justin**

La balade vigneronne contée s'arrête devant l'étonnante bergerie de Soube abritant le Chai d'Armagnac et un petit Musée du Paysan.

Elle rejoint ensuite le troupeau en passant par les vignes et les bois.

## Gourmets et bons vivants, prenez du bon temps !

### Nouveau Démonstration "Lou Pastich" Tourtière Landaise

**28 septembre et 26 octobre à 15h30**

Lagrange

Un délicat feuilleté généreusement parfumé à l'Armagnac vous attend sagement dans son four chez Martine et Claudie.

Places limitées, sur inscriptions, tarif : 3€

Rens. : 05 62 69 52 13

### Ateliers Gourmands

Gabarret

Claudie Corty en grand-mère passionnée de cuisine gasconne anime deux ateliers conviviaux autour de spécialités aromatisées à l'armagnac.

● **Les pâtisseries à l'Armagnac**

**20 septembre / de 16h à 18h**

Gratuit / Places limitées

Résa obligatoire avant le 17 septembre

● **Le foie gras à l'Armagnac**

**11 octobre / de 16h à 18h**

Places limitées, Tarif : 2€/pers.

Résa obligatoire avant le 7 octobre

Maison du Gabardan (05 58 44 26 09)

### Bal et repas Gascon

**Samedi 26 novembre à partir de 19h**

Salle des fêtes de Hontanx

Un apéro brûlot pour se réchauffer, un repas du terroir pour de joyeuses ripailles, le bal gascon pour le tempo, le château d'Aon vous convie à une vraie fête d'antan.

Tarif : repas + Bal 20€/pers

info et résa : château d'Aon

05 58 03 83 22 / [www.chateau-aon.com](http://www.chateau-aon.com)



## Armagnac en Fête

**DU 21 AU 23 OCTOBRE 2016**

Labastide d'Armagnac

3 jours au cœur de Labastide d'Armagnac pour vivre et célébrer l'Armagnac ! Pôle de découverte, marché aux armagnacs, vendanges royales, démonstrations gourmandes, rue du patrimoine et métiers anciens, la période de distillation de Gascogne est lancée avec panache ! Et parce que le meilleur se partage, les Sites Remarquables du goût de France et Cittaslow italiens sont aussi de la fête. Il vous est possible de manger sur place en réalisant votre menu comme il vous plaît au grès des exposants, ou en réservant le repas préparé et servi au foyer municipal par l'association Armagnac en fête.

Tarif : animations gratuites sauf les repas

Réso repas : Office de tourisme 05 58 44 67 56

[www.armagnacenfete.com](http://www.armagnacenfete.com)

Info : [www.tourisme-landesdarmagnac.fr](http://www.tourisme-landesdarmagnac.fr)

Goûtez et approuvez la semaine du goût de nos chefs !



## Fabienne Dulin

### REST' AU CERCLE

#### Lencouacq

23 Route de Roquefort

Au comptoir ou derrière les fourneaux, Fabienne incarne depuis 25 ans l'esprit des Cercles. Les yeux pétillants de malice, elle veille à conserver leur ambiance propice aux échanges où chacun se sent bien. Sa cuisine est à cette image, riche et généreuse. La salle du restaurant, colorée et joyeuse, exprime dans sa déco le cousu-main, le fait-maison que l'on retrouve dans l'assiette. Laissez-vous tenter par les crêpes flambées à l'armagnac, la terrine de queue de bœuf au foie gras, le croustillant de pieds de cochon, des recettes anciennes au parfum d'enfance remises au goût du jour.

Ouvert 12h/14h et 19h/21h30  
Fermé le mercredi.  
Tél. 05 58 93 01 94



## Benoît Jarrigue

### LE SAINT-VINCENT

#### Roquefort

76 Rue Laubaner

Benoît et Aurore vous accueillent au sein d'un ancien hôtel particulier du XIX<sup>ème</sup> 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. On a eu la chance de goûter pour vous le gravlax de truite à la Blanche d'Armagnac et aux agrumes ainsi que le biscuit crémeux accompagné de fruits de la passion et de Belle Sandrine, un vrai bonheur !

[www.lestvincent.com](http://www.lestvincent.com)

Ouvert sur résa du vend. au mer.  
12h/14h et 19h/21h  
Fermé jeudi et dimanche soir  
Tél. 05 58 45 75 36



## Christian Demangeot

### LES TILLEULS

#### Escalans

Route 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 St Jacques aux éclats de Serrano. Et bien entendu, une pointe d'Armagnac dans les sauces !

[www.restaurantlestilleuls-escalans.fr](http://www.restaurantlestilleuls-escalans.fr)  
Ouvert 12h/14h - Fermé le samedi.  
Tél. 05 58 44 31 10  
ou 06 42 04 84 80



## Angélique Dewitt

### 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 : lotte en tempura et sa salade orientale assaisonnée d'une vinaigrette au soja et au yuzu, magret de canard aux noisettes avec un arc en ciel de légumes, tiramisu aux pruneaux et à l'armagnac.

[www.chateauburos.com](http://www.chateauburos.com)

Service 12h/13h30 et 19h30/21h  
Fermé le jeudi midi  
et le samedi midi en été

De nov. à mars ouvert du jeudi midi  
au dimanche midi  
Tél. 05 58 44 34 30 / 06 87 60 31 63



## Julie Nicoli

### CADET DE GASCOGNE

#### Saint-Justin

Allées Gaston Phoebus

Une ancienne bâtisse joliment rénovée, une déco alliant authenticité et modernité, une agréable terrasse, le ton est donné. Julie vous propose sa cuisine créative soigneusement présentée à base de produits frais et régionaux, des classiques du Sud-Ouest mais pas que... Au service Simon, jeune et dynamique, veille au moindre détail. Quelques spécialités : Cocktail Armagnac / Miel/ Citron vert, Terrine de foie gras mi- cuit Figues/ Armagnac, Poulet fermier des Landes confit au Thym, Tatin de magret de Canard, Parfait glacé Vanille/ Armagnac/Passion...

[www.le-cadet-de-gascogne.fr](http://www.le-cadet-de-gascogne.fr)

Service 12h/13h45 et 19h30/21h15  
fermé le mardi soir et le mercredi  
Tél. 05 58 51 84 59

## Expositions

### Art Gourmand

#### Saint-Justin

Grenier des Arts  
Office de tourisme

Du 1<sup>er</sup> au 30 octobre

Installation d'Alain Filbin

### Portraits de Vignerons

#### Villeneuve de Marsan

Office de Tourisme

Du 1<sup>er</sup> au 30 octobre

Photographies de Sébastien Zambon

### Exposition permanente

#### Gabarret

Maison de Gabardan

Du 1<sup>er</sup> janv. au 31 déc.

Artisanat et productions locales

À l'occasion de la Semaine du Goût, L'Armagnac s'invite dans les recettes de ces 5 chefs. 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

Vendanges, repas au pied de l'alambic, visite des chais, vivez des expériences uniques avec nos vigneron !

Curieux et nostalgiques, tous autour de l'alambic !

## Marché à la ferme

**10 septembre à partir de 10h**

Parleboscq / Domaine de Laguironde  
Vive les circuits courts ! Ici, c'est le RDV des producteurs locaux. Repas gascons midi et soir dans une ambiance joyeuse et festive. Balades dans les vergers de kiwis et de noisetiers, non loin des vignobles du domaine.

Info et Résa : 06 86 70 05 31 / [www.laguironde.free.fr](http://www.laguironde.free.fr)

## Nouveau Vendangeurs d'un jour

**Entre le 10 et 20 septembre\*  
jour des vendanges 11h/14h**

Labastide d'Armagnac / Écomusée de l'Armagnac  
Visite et balade 9h/12h & 14h/18h  
Quoi de mieux pour connaître l'Armagnac que de partir du tout début ? Initiation aux vendanges et repas terroir, visite du chai, dégustation du jus de raisin, balade dans les vignes et visite de l'écomusée.

Repas sur résa uniquement, tarif : 20€/pers (menus du terroir)  
visite : 4,50€ / Info et résa : 05 58 44 84 35

## Vendanges d'autrefois

**Samedi 1<sup>er</sup> 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 dans la simplicité et la convivialité. À 12h30, dégustation de vin de liqueur suivi du repas des vendangeurs et de la dégustation des vieux armagnacs du Domaine.

Tarif repas : 15€ / Places limitées.

Info et résa : 05 58 45 32 41 / [www.domainedejouatmaou.fr](http://www.domainedejouatmaou.fr)

## Nouveau Balade vigneronne de ferme en chai

**Samedi 8 octobre à 14h**

Betbezer d'Armagnac / Ferme de l'Hecso  
Au départ de Betbezer, la balade ondule sur les vallons armagnacais offrant de beaux panoramas. Le pittoresque Domaine de Luquet pointant ses tourelles au milieu des vignes ouvre ses portes pour une visite guidée. Au retour, après la découverte de la ferme équestre et caprine de l'Hecso, place au goûter autour du fromageon...

Participation : 3,50€/pers / Résa : 05 58 44 66 42

Info : [www.landesdarmagnac-tourisme.fr](http://www.landesdarmagnac-tourisme.fr)



# Fêtes de la distillation en novembre et décembre



## Labastide d'Armagnac

Écomusée de l'Armagnac

**Du 11 au 23 novembre\***

**DISTILLATION ET REPAS À L'ÉCOMUSÉE**

Au programme de la journée : déjeuner ou dîner au pied de l'alambic, découverte de la distillation, visite du chai, et autres surprises...

Info et résa : 05 58 44 84 35 / [www.chateau-garreau.fr](http://www.chateau-garreau.fr)

## Animations et repas au pied de l'alambic

C'est le moment idéal pour venir à la rencontre de nos vigneron. Bien au chaud dans le chai, l'alambic joue les stars. Découvrez le voyage du vin dans la curieuse machine, toute une alchimie pour que naisse la Blanche. Le spectaculaire brûlot vient annoncer un repas 100% gascon préparé par le Château d'Aon. Au menu garbure, daube de canard et pommes vapeur, salade et fromage de brebis, tourtière et café.

## Hontanx / Domaine du Martin

**Samedi 5 novembre à 12h**

Places limitées : 25 pers max / Tarif : 20€/pers

Info et résa : 05 58 03 83 22 / [www.chateau-aon.com](http://www.chateau-aon.com)

## Hontanx / Domaine de Lassaubatju

**Dimanche 6 novembre / à partir de 11h**

Tarif : 20€/ Places limitées.

Info et résa : 05 58 03 83 22 / [www.chateau-aon.com](http://www.chateau-aon.com)

## Arthez d'Armagnac / Domaine d'Ognoas

**Samedi 26 novembre à 12h**

Tarif : 20€ Info et résa : Office de Tourisme 05 58 45 80 90

## Perquie

château de Ravignan

**Le 25 nov. à partir de 19h**

**Le 26 nov à partir de 11h**

**DÎNER AUX CHANDELLES À RAVIGNAN**

Plongez dans l'atmosphère Grand Siècle de cette demeure familiale : visite du château à la lueur des bougies puis des chais baignés des senteurs de la distillation où sera servi le dîner le 25 et 26 à partir de 19h. Plus encore le 26 en journée avec des visites du chai toutes les heures jusqu'à 16h, la découverte de l'alambic et des dégustations des produits du domaine.

Places limitées : de 10 à 40 pers / tarif : repas 40€/pers

+ visite 10€/pers Info et résa 06 85 12 39 54

[www.armagnac-ravignan.com](http://www.armagnac-ravignan.com)

## Betbezer d'Armagnac

Domaine de Paguy

**Du 28 oct. au 15 nov. à partir de 19h\***

**SOIRÉE 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 toutes celles du dîner en musique

Tarif : 35€ tout compris / 40 pers maxi

Infos et résa : 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57

[www.domaine-de-paguy.com](http://www.domaine-de-paguy.com) / FB : domainedepaguy



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.

## Lannemaignan

**Domaine de la Tuilerie**

**10/11 et 17/18 décembre 10h/19h**

**ART ET ARMAGNAC**

Explorez l'univers coloré et chaleureux de Colette, productrice d'Armagnac mais aussi peintre. Après la visite de la distillerie et du chai de vieillissement, vous pourrez déguster l'Armagnac au pied de l'alambic tout en admirant ses peintures.

Gratuit/Info : 05 62 09 65 19  
[www.basarmagnac-latuilerie.fr](http://www.basarmagnac-latuilerie.fr)

## Mauvezin d'Armagnac

**Domaine d'Espérance**

**Du 1<sup>er</sup> au 30 novembre\* sur RDV**

**PAROLE D'EXPERT**

**AUTOUR DE LA DISTILLATION**

Approfondissez votre savoir avec l'œnologue du domaine sur RDV uniquement. Au programme l'alchimie de la distillation et l'initiation à la dégustation.

Tarif : 20€/pers  
Info et résa : 06 75 24 57 65  
[www.esperance.fr](http://www.esperance.fr)

## Labastide d'Armagnac

**Domaine de Labouc**

**18 au 22 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 passionné.

Gratuit/Info : 05 58 44 82 32 [www.fermedelabouc.com](http://www.fermedelabouc.com)

## Arthez d'Armagnac

**Domaine d'Ognoas**

**3 et 4 décembre/14h**

**PORTES OUVERTES**

2 jours exceptionnels autour du plus vieil alambic de Gascogne. Visites des chais, chauffe de l'alambic au feu de bois, dégustation et ateliers gourmands.

Info et résa : 05 58 45 22 11

*\* 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.*

**Domaine d'Ognoas**

Arthez d'Armagnac

tel : 05 58 45 22 11

**Domaine de Paguy**

Betbezer d'Armagnac

tel : 05 58 44 81 57

**Domaine du Berdet**

Bourdalat

tel : 05 58 03 10 51

**Domaine de Lassaubatju**

Hontanx

tel : 05 58 03 23 01

**Domaine du Martin**

Hontanx

tel : 05 58 03 37 75

**Domaine de Laubesse**

Hontanx

tel : 05 58 03 23 14

**Domaine de Labouc**

La Bastide d'Armagnac

tel : 05 58 44 82 32

**Château du Prada**

La Bastide d'Armagnac

tel : 05 58 44 60 60

**Écomusée de l'Armagnac**

La Bastide d'Armagnac

tel : 05 58 44 84 35

**Domaine du**

**Château de Lacquy**

Lacquy

tel : 05 58 03 88 22

**Domaine de la Tuilerie**

Lannemaignan

tel : 05 62 09 65 19

**Domaine de Joutatmaou**

Le Frêche

tel : 05 58 45 32 41

**Domaine de Maouhum**

Le Frêche

tél : 05 58 45 24 98

**Domaine d'Espérance**

Mauvezin d'Armagnac

tel : 05 58 44 85 93

**Domaine de Laguironde**

Parleboscq

tel : 05 58 44 33 77

**Domaine de Ravignan**

Perquie

tel : 05 58 45 33 07

**Espace Découverte**

**Armagnac Darroze**

Roquefort

tel : 05 58 45 51 22

**Chai de Lamoulette**

Saint-Justin

tel : 05 58 44 81 96

**Chai de Soube**

Saint-Justin

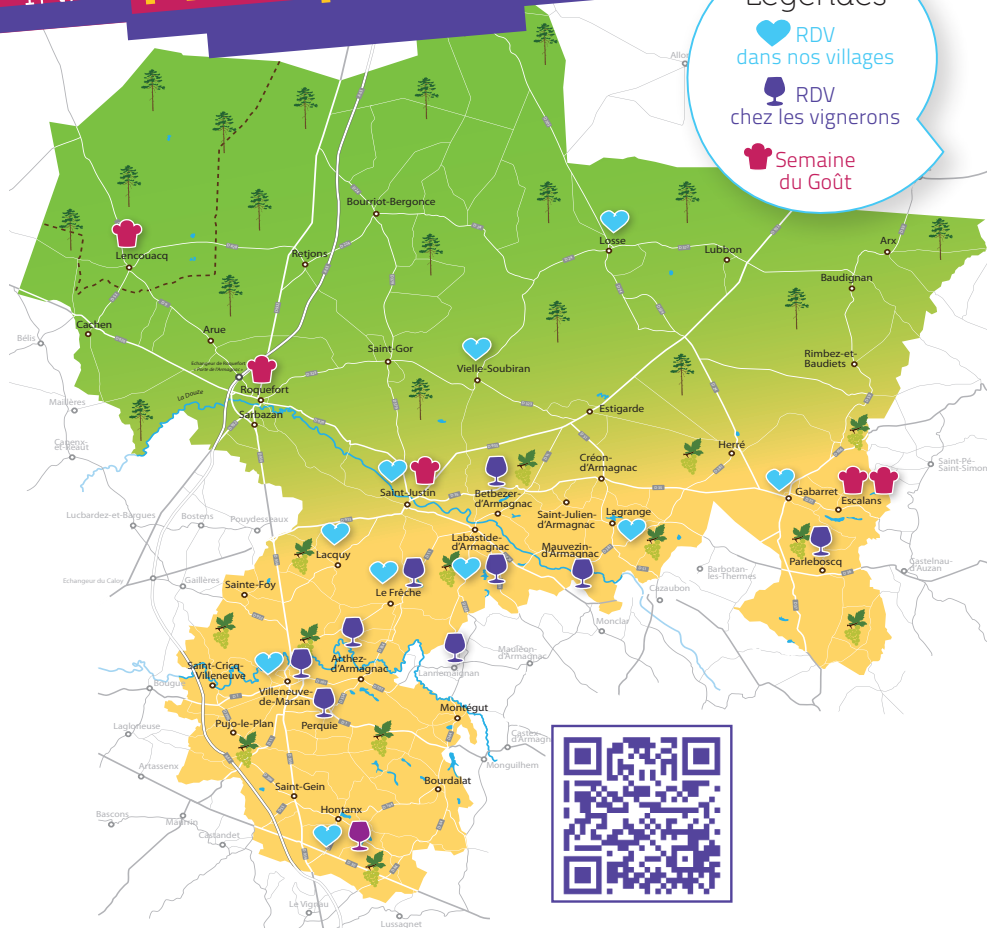
tel : 05 58 44 64 37



# Infos Pratiques

## Légendes

-  RDV dans nos villages
-  RDV chez les vignerons
-  Semaine du Goût



Plus d'infos sur :  
[www.tourisme-landesdarmagnac.fr](http://www.tourisme-landesdarmagnac.fr)

Toutes nos possibilités d'hébergements,  
de restauration et produits du terroir.

Retrouvez-nous aussi sur :

 Landes d'Armagnac-tourisme

## Office de tourisme des Landes d'Armagnac

Tél. 05 58 03 40 31  
[contact@landesdarmagnac-tourisme.fr](mailto:contact@landesdarmagnac-tourisme.fr)

**Gabarret**  
Maison du Gabardan, 111 rue de l'Armagnac

**Labastide d'Armagnac**  
Place Royale

**Saint-Justin**  
23 place des Tilleuls

**Villeneuve de Marsan**  
181 Grand'Rue

**Point d'accueil - Roquefort**  
31 Chemin de Bas de Haut



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*