

Fêtez l'esprit de l'Armagnac

2018 *De septembre à décembre*



Rdv au village
Armagnac en Fête
20 ans d'âge !

Rdv au chai
Autour de l'alambic

Rdv gastronomique
La semaine du goût

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 !

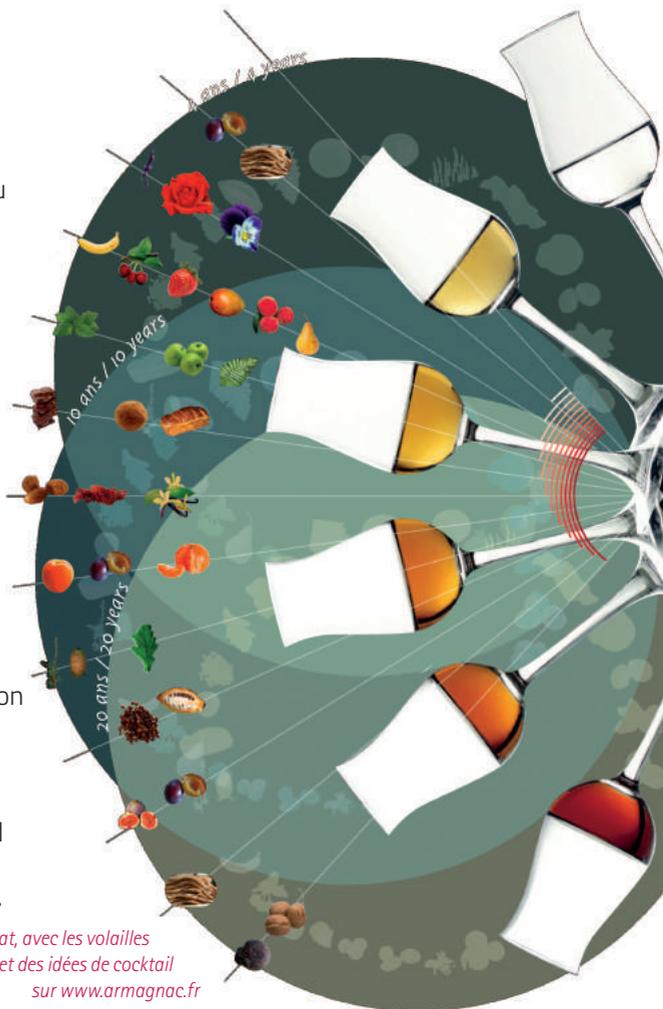
En savoir plus...
www.armagnac.fr
www.qualitelandes.com
tourisme-aquitaine.fr

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

Sportifs et globe trotter, en route !

La Route des imaginaires

16 septembre à partir de 9h30

Villeneuve de Marsan

Un voyage fantastique, une expédition poétique, voilà le Festival cyclo itinérant. 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.

*Info : CaféMusic' Mont de Marsan
05 58 85 92 92 / www.laroutedesimaginaires.com*

La Route de la Transhumance

Du 24 au 26 septembre

Le Frêche, Lacquy, Saint-Jutin, 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. Vous aimez les histoires ? Au départ de Saint-Justin le 25 à 14H, partez à la rencontre du troupeau avec le conteur Pierre Molinier: une balade vigneronne semée de grands fous-rires

*Info : 05 58 44 86 06
www.laroutedelatranshumance.com*



Semi-marathon de l'Armagnac

Les 22 et 23 septembre

Villeneuve de Marsan

Pour les randonneurs et sportifs, dès le samedi, c'est une échappée belle au cœur du Bas-Armagnac : promenade nature guidée et visites de chais. 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
Info et résa balades samedi :
Office de Tourisme 05 58 45 80 90*



Semi-marathon de l'Armagnac

Courons aussi visiter le Bas -Armagnac et ses prestigieux domaines.

Château de Ravignan : Samedi et dimanche : 15H-17h

Château de Lacquy : visite guidée 14h et 15h30 le samedi, sur RDV le dimanche

Domaine d'Ognoas : visite guidée 14H et 16H samedi et dimanche et balade guidée par un garde nature samedi à 14H

Domaine de Lassaubatu : portes ouvertes

Gourmets et bons vivants, prenez du bon temps !

Une bastide au cœur du vignoble

12 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 prestigieux Château du Prada et son chai.

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

Atelier Gourmand Les pâtisseries à l'Armagnac

18 septembre à 16h

Maison du Gabardan Gabarret

Claudie vous invite à partager ses recettes apprises en traînant dans les cuisines quand elle était enfant. Devenue grand-mère, elle transmet tout ce savoir faire précieux. Venez assister à la confection d'une pâtisserie à l'Armagnac

*Gratuit / Places limitées / Résa obligatoire
avant le 15 septembre 05 58 44 26 09*

Histoire et repas dansant gascon

Samedi 24 novembre à partir de 15h

Salle des fêtes de Hontanx

Pour nourrir les esprits, Jeanne Marie Fritz donne une conférence sur le Marsan suivie d'une visite guidée. Puis vient la vraie fête d'antan organisée par le château d'Aon : un apéro brûlot pour se réchauffer, un repas du terroir pour de joyeuses ripailles, le bal gascon avec le groupe Tiquetantolha pour le tempo.

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



Armagnac en Fête



**DU 26 AU 28
OCTOBRE 2018**

Labastide d'Armagnac

20 ans d'âge et plus que jamais la flamme ! Qui dit anniversaire exceptionnel dit programme encore plus attractif au cœur du village médiéval. Ces 3 jours sont émaillés d'invités surprise. Et comme toujours on y trouve le marché aux armagnacs, vendanges royales, démonstrations culinaires et de cocktails, rue du patrimoine et métiers anciens, course landaise, visite aux lampions. 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 gré des exposants, ou en réservant le repas préparé par l'association Armagnac en fête.

*Tarif : animations gratuites sauf les repas
Résa repas : Office de tourisme 05 58 44 67 56
www.armagnacenfete.com*

Info : www.tourisme-landesdarmagnac.fr

la Semaine du Goût du 8 au 14 octobre



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.

Suggestion du chef :

- Ris de veau
- Escalope de veau paysanne
- Gratin dauphinois
- Soufflé glacé à l'Armagnac

Tarif: 22€ (servi le dimanche, vin non compris)

Le-Restau-Cercle

Ouvert 12h/14h et 19h/21h30

Fermé le mercredi

Tél. 05 58 93 01 94 / 06 70 98 25 63



Benoît Jarrige

LE SAINT-VINCENT

Roquefort

76 rue Laubaner

Benoît et Aurore vous accueillent au sein d'un ancien hôtel particulier du XIX^{ème} 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

- Carpaccio de truite aux noisettes et herbes
- Joue de bœuf aux carottes et vin rouge
- Belle Sandrine, biscuit aux amandes et sorbet mangue

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

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 Castelnaud d'Auzan

Une auberge de campagne à l'ombre d'un clocher roman, ça vous tente ? Sous les tilleuls de la terrasse 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.

Suggestion du chef :

- Tatin de pommes au foie gras
- Filet mignon de porc en croûte accompagné de cèpes
- Cabillaud au pain d'épices
- Gratin de figes rôties à l'armagnac

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

www.restaurantlestilleuls-escalans.fr

Ouvert 12h/14h - Fermé le samedi

Tél. 05 58 44 31 10

ou 06 42 04 84 80

anima- -tions



**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.

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 : 21,50€ (servi tous les jours de la Semaine du Goût)

www.chateauburos.com

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

Fermé jeu. midi et sam. 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



Nouveau

**Jean-Luc
Mazur**

CADET DE GASCOGNE **Saint-Justin**

18 allées 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.

Suggestion du chef

- Ravioles de cèpes et foie gras, copeaux de parmesan, crème de cèpes
- Grenadin de veau fermier, poêlée forestière et écrasé de pommes de terre
- Soufflé glacé à la Blanche d'Armagnac et coulis d'orange

Tarif : 25€ (servi en semaine le soir et le dimanche midi et soir)

www.le-cadet-de-gascogne.fr

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

En juillet et août fermé le mercredi

septembre à juin, nous consulter

05 58 51 84 59

Atelier Gourmand

Foie Gras et Armagnac

Gabarret

Maison du Gabardan

9 octobre à 16h

Quelle subtile alliance ! Venez la tester avec Claudie Corty, grand-mère passionnée auteure de livres de cuisine gasconne. Profitez-en pour visiter l'exposition permanente d'artisanat et productions locales.

Tarif : 2€/ Places limitées

/ Résa obligatoire avant

le 6 octobre 05 58 44 26 09

Nouveau

Pique-nique au Domaine d'Ognoas

Arthez d'Armagnac

14 octobre à 12H

Info et résa : 05 58 45 22 11

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 22 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, déguster le jus de raisin et un apéritif/dégustation des produits du domaine accompagnés de toasts. Profitez-en pour visiter l'Ecomusée de l'Armagnac et sa collection unique d'alambics.

*Tarif : 25€ par pers. (atelier des vendanges + visite)
Info et résa : 05 58 44 84 35*

Vendanges d'autrefois

Dimanche 7 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 : 16€ / Places limitées.
Info et résa : 06 82 21 62 90
www.domainedejouatmaou.fr*

Fêtes de la distillation en novembre et décembre

Curieux et
nostalgiques,
tous autour
de l'alambic !

Hontanx

Domaine du Martin

Entre le 4 et le 11 novembre* / 12h

Domaine de Lassaubatu

Dimanche 4 novembre / 11h

ANIMATIONS ET REPAS

AU PIED DE L'ALAMBIC

Au pied de l'alambic, c'est une fête de famille ! Partagez le brûlot et le repas landais : garbure, sauce de canard et pommes vapeur, salade, fromage de brebis, tourtière et café.

*Tarif : 20€ / Places limitées à 25 pers.
Info et résa : 05 58 03 83 22
www.chateau-aon.com*



Distillation



Hontanx

Domaine de Lassaubatju

Samedi 3 novembre / à partir de 19H
DÎNER SAVEURS DE GASCogne
AU PIED DE L'ALAMBIC

Trônant dans le chai de la belle maison de famille, l'alambic joue les stars. Dès 18h, Frédéric vous explique le voyage du vin dans la curieuse machine, toute une alchimie pour que naisse la Blanche. Le spectaculaire brûlot vient annoncer le repas généreux et gourmand aux saveurs de la Gascogne.

Tarif: 35€ Places limitées
Info et résa : 05 58 03 23 01
www.armagnac-lassaubatju.com

Labastide d'Armagnac

Écomusée de l'Armagnac

Du 8 novembre au 18 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€ par personne
Info et résa obligatoire : 05 58 44 84 35
www.chateau-garreau.fr

Betbezer d'Armagnac

Domaine de Paguy

16 et 17 novembre / 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 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 / [f domainedepaguy](https://www.facebook.com/domainedepaguy)

Perquie

Château de Ravignan

23 novembre / 20h et 24 novembre / 19h
JOURNÉES DE LA DISTILLATION
ET DÎNER AUX CHANDELLES

Ravignan perpétue depuis 3 siècles la production d'Armagnac. La visite du château à la lueur des bougies se poursuit dans le chai baigné des senteurs de la distillation. De la Blanche à peine née à la dégustation de vieux millésimes, embarquez dans un voyage sensoriel. Pour la note gourmande, le vendredi, un buffet de desserts vous est proposé. Le samedi, le dîner aux chandelles promet une nuit magique, douce et raffinée.

Tarif : le vendredi visites 10€ / visites buffet 25€
Le samedi visites et dîner 48€
10 pers. mini / 40 pers. maxi sur réservation uniquement
Info et résa 06 85 12 39 54 / www.armagnac-ravignan.com

Fêtes de la Distillation



Bourdatat

Domaine du Berdet

Vendredi 23 novembre / 19h

Samedi 24 novembre / 12h et 19h

Dimanche 25 novembre / 12h

BANDAS & BANQUETS FESTIFS

AU PIED DE L'ALAMBIC

3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic. Venez goûter la cuvée 2018 et vous détendre en savourant de délicieux repas, de joyeux instants autour du brûlot géant. Le tout dans l'ambiance festive rythmée par les Infatigables d'Artassens.

Tarif : 20€/Adulte et 8€/Enfant.

Info et Réso avant le 15/11/2018 / Places limitées

05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr

Mauvezin d'Armagnac

Domaine d'Espérance nouveau

Du 2 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 4 pers.

Tarif : 120€/pers (atelier + bouteilles)

Info et résa : 05 58 44 85 93

www.armagnac-espérance.com

Arthez d'Armagnac

Domaine d'Ognoas

Du 29 octobre au 12 novembre*

le week-end / 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 animations.

tarif : 2€ / Info et résa : 05 58 45 22 11

www.domaine-ognoas.com

Lannemaigan

Domaine de la Tuilerie

24 novembre / 15h-19h

22/23 et 29/30 décembre / 15h-19h

ART, ART GOURMAND ET ARMAGNAC

Chez l'artiste et productrice Colette, tout n'est qu'Art ! Le 24/11, le domaine ouvre ses espaces Art et Armagnac : exposition dans le chai et la distillerie de peinture et céramiques contemporaines sur le thème "Terre de Déeses", cabinet de curiosités et installations. Les 2 derniers WE de décembre, les Portes Ouvertes au pied de l'alambic proposent en plus de l'exposition la visite commentée, la dégustation d'Armagnacs millésimés, le brûlot traditionnel et l'atelier "Desserts gourmands à l'Armagnac".

Gratuit / Info et résa : 05 62 09 65 19

Inscription à l'atelier avant le 15/12/2018

www.basarmagnac-latuilerie.fr

Labastide d'Armagnac

Domaine de Labouc

16 au 21 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

**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.*

Les démarches **Qualité**

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 Joutmaou

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



Infos Pratiques

Légendes

♥ RDV dans nos villages

🍷 RDV chez les vignerons

🍷 Semaine du Goût



Plus d'infos sur :

www.tourisme-landesdarmagnac.fr

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

Retrouvez-nous aussi sur :

 Landes d'Armagnac-tourisme



Landes d'Armagnac
Soyez aux rendez-vous

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Office de tourisme
des Landes d'Armagnac

Tél. 05 58 03 40 31

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