

LANDES Terre des possibles

Fêtez l'esprit de l'Armagnac

Sept à Déc
2022

Soyez aux rendez-vous

*Rdv d'Automne entre amis
L'Armagnac en fête*

*Rdv gastronomique
La Semaine du Goût*

*Rdv au chai
Autour de l'alambic*

Le réseau **Tourisme Gourmand des Landes**



LES LANDES
ATTENDEZ-VOUS À SAVOURER !

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

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 prometteur : « Attendez-vous à savourer ! » ou demandez dans les Offices de Tourisme la carte des Trésors gourmands qui figure au dos de la Carte Touristique des Landes

En savoir plus : <https://bit.ly/3yZo0sm>



Nos partenaires ambassadeurs

Corinne Lacoste
Domaine de Laubesse
2155 Route de Pejouan
40190 Hontanx
Tél. 05 58 03 23 14

Isabelle et Thierry Darrimajou
Domaine du Berdet
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

Josselin de Ravignan
Domaine de Ravignan
40190 Perquie
Tél. 06 24 58 42 59

Nelly et Marie Lise LACAVE
Domaine de Jouatmaou
1399 route de Lannemaignan
40190 Le Frêche
Tél. 05 58 45 32 41 / 06 82 21 62 90

Carole Garreau
Château Garreau
40240 Labastide d'Armagnac
Tél. 05 58 44 84 35

William Père
Brasserie de Lugazaut
40240 Vielle Soubiran
Tél. 06 50 53 34 26

Aude et Guillaume Jessin
Hôtel Restaurant Le St Vincent***
76 rue Laubaner
40120 Roquefort
Tél. 05 58 45 75 36

Jean-Luc Mazur
Restaurant Le Cadet de Gascogne
Allées Gaston Phoebus
40240 Saint-Justin
Tél. 05 58 51 84 59

Philippe Lagraula
Hôtel Restaurant La Villa Mirasol
2 Boulevard Ferdinand de Candau
40000 Mont de Marsan
Tél. 05 58 44 14 14

Mélanie Père
Chambres d'hôtes de Lugazaut
40240 Vielle Soubiran
Tél. 06 33 07 76 05

Stéphanie et Franck Martin
Chambres d'hôtes Château Reys
4 rue Jean Lucy
40240 Créon d'Armagnac
Tél. 07 82 51 27 28

Julien Laffargue
Le Rucher de Claron
1153 route de Laglorieuse
40090 Bougue
Tél. 06 78 22 42 05

Alain Baillou
Restaurant Au Bastignac
29 Place Royale
40240 Labastide d'Armagnac
Tél. 05 58 75 11 24



Septembre **Les RDV de villages en chais**

De Septembre à Décembre,
des vendanges à la nouvelle eau de vie,
dans les villages et dans les chais,
on fête le terroir Armagnac
avec fierté et générosité.

LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>17 Septembre / de 10h30 à 14h

Écomusée de l'Armagnac



VENDANGEURS D'UN JOUR

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 et à déguster goûter le jus de raisin suivi d'un cocktail déjeunatoire sur la base d'accords mets, Floc de Gascogne et Armagnac. Visite guidée du chai souterrain et de l'Ecomusée de l'Armagnac.

Inscription obligatoire.

Tarif : 40€/pers (atelier vendanges + visite)

Info et Résa : 05 58 44 84 35

www.ecomusee-armagnac.fr

ecomusee_armagnac@orange.fr



PERQUIE

>>17 et 18 Septembre de 14h à 19h

Château de Ravignan



JOURNEES DU PATRIMOINE

Visite libre du parc avec fiche explicative et visites guidées du château à 14h, 15h30, 17h et 18h30 suivies d'une visite du chai.

Animation autour du thème « Patrimoine durable » : exposition photos de Bastien DUCASSE *Le soin de la vigne au fil des saisons*.

Vente et dégustation d'Armagnacs millésimés, Floc de Gascogne et Framboises à l'Armagnac.

Tarif : 8€/pers – Tarif réduit : 6€

Informations : 05 58 45 33 07 / 06 85 12 39 54

ravignan@wanadoo.fr

http://www.armagnac-ravignan.com



PAYS DE VILLENEUVE EN ARMAGNAC LANDAIS

>>17 Septembre à partir de 10h

LA ROUTE DES ÉGLISES

A partir de 10h et jusqu'à 17h, les 12 églises du canton du Pays de Villeneuve vous accueilleront autour de conférences patrimoniales, de l'artisanat et de produits du terroir. Au long de la journée, un intervenant mènera des conférences sur 3 églises du canton : à 10h à l'église Saint Cyr de Saint Cricq Villeneuve, à 14h à l'église Saint Jean-Baptiste du Bourdalat et à 16h à l'église de Saint Laurent de Montégut. La journée se clôturera à 19h30 par un concert au sein de l'église Saint Pierre de Saint Gein.

Gratuit. Entrée libre. Infos : 05 58 03 40 31

assostaba@gmail.com



VOIE VERTE DU MARSAN ET DE L'ARMAGNAC

>>18 Septembre à partir de 9h30

Villeneuve de Marsan & Domaine d'Ognoas

LA ROUTE DES IMAGINAIRES

Un voyage fantasque, une expédition poétique, voilà le Festival cyclo culturel gratuit organisé par le caféMusic' ! Musique, théâtre de rue, performances, traversez des mondes magiques et faites étape à Villeneuve de Marsan pour une escale gourmande. L'exploration se poursuit jusqu'au Domaine d'Ognoas à Arthez d'Armagnac pour un final flamboyant.

Infos : 05 58 85 92 92

http://www.laroutedesimaginaires.com/

laroutedesimaginaires@lecafemusic.com



LE FRÊCHE – LACQUY – SAINT-JUSTIN – VIELLE SOUBIRAN - LOSSE

>>Du 19 au 21 Septembre

LA ROUTE DE LA TRANSHUMANCE

Prenant la suite de son père, le berger Txomin Iriberry et sa compagne Pauline arrivent ici avec leur troupeau de 500 brebis ! Quelle chance de suivre cette dernière transhumance hivernale de France. Randonnées de vignes en forêts, marchés fermiers, musiques, folklore sont au programme de ces 3 jours de fête dans les 5 villages étape.

Réservation obligatoire :

Le Frêche : FDFR 05 58 45 27 36

Lacquy : 06 89 05 96 10

Saint-Justin : 06 31 00 43 78

Vielle Soubiran : Mairie 05 58 45 64 74

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

http://www.laroutedelatranshumance.com/

25 SEPTEMBRE PORTES OUVERTES

*L'automne est gourmand dans les Landes.
Les vendanges s'achèvent,
bienvenue dans nos chais pour
une journée d'échanges et de découverte
autour de l'Armagnac.*



MONT DE MARSAN / LANDES D'ARMAGNAC

>> Samedi 24 et Dimanche 25 Septembre

PARENTHÈSE ARMAGNAC

Profitez de ce nouveau rendez-vous sous l'égide des Offices de Tourisme du Marsan et des Landes d'Armagnac accompagné par le BNIA.

Samedi 24 : Mont de Marsan accueille l'Armagnac sur la place Charles de Gaulle autour de l'Alambic, d'un Tonnelier, de producteurs du Bas Armagnac. Apéritif autour de l'Armagnac sur la place, Master Class à 14h et 16h, exposition de photos à l'Office de Tourisme du Marsan.

Dimanche 25 : Journée portes ouvertes chez les producteurs en Landes d'Armagnac (programme ci-dessous).

OT du Marsan : 05 58 05 87 37

OT des Landes d'Armagnac : 05 58 03 40 31



BOURDALAT

>> A 9h30

Domaine du Berdet PORTES OUVERTES



Visite oenotouristique en remorque aménagée dans les vignes. Venez vous laisser tenter par une balade culturelle et gustative au cœur du Bas Armagnac chez Isabelle et Thierry.

Tarif : visite + dégustation complète + repas : 30€/pers.

Inscription obligatoire

05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr



LACQUY

>> De 14h à 19h

Château de Lacquy PORTES OUVERTES



A 15h, visite guidée de la vigne au chai. Découverte pédagogique de l'appellation, dégustation commentée de monocépages, assemblages et millésimes, alliances Armagnacs et chocolats.

Entrée libre. Visite commentée sur inscription

05 58 03 88 22

armagnac@chateaudelacquy.com

www.chateaudelacquy.com



LABASTIDE D'ARMAGNAC

>> De 17h à 19h

Domaine du Hourtica

BALADE ET CASSE-CROUTE VIGNERON

Balade dans les vignes suivie d'une visite du chai et d'un casse-croûte vigneron agrémenté d'une dégustation d'Armagnac. Gratuit.

Sur réservation. 05 58 45 39 65 / 06 81 40 23 91

alaingaube@hotmail.fr

LABASTIDE D'ARMAGNAC

>> de 15h à 18h

Écomusée de l'Armagnac



EXPÉRIENCES ARMAGNAC

Ce fleuron de l'Armagnac offre au visiteur plusieurs expériences (Escape game, jeu de piste, circuits nature). Après la visite du Prince (10€/pers) ou la visite du Vigneron (5€/pers), une dégustation VIP avec accord mets Armagnac sera offerte.

Sur réservation uniquement.

Info et Résa : 05 58 44 84 35



www.ecomusee-armagnac.fr ecomusee_armagnac@orange.fr

LABASTIDE D'ARMAGNAC

>> A partir de 11h

Château du Prada



PORTES OUVERTES

Le Château du Prada, monument historique, est baigné d'une atmosphère romantique : escalier monumental, collection de meubles anciens, belles cheminées. La visite se prolonge dans le parc planté d'arbres centenaires puis dans le chai autour d'une dégustation d'Armagnac. Départ des visites à 11h et 16h30.

Gratuit – Réservation obligatoire. 10 pers max /groupe. 05 58 44 60 60

www.leprada.com

ph.de-bouglon@wanadoo.fr



BETBEZER D'ARMAGNAC

>> De 9h à 12h et de 14h à 19h

Domaine de Paguy



PORTES OUVERTES

Visite du vignoble surplombé par les trois tours du manoir du XVI^{ème} siècle suivie d'une dégustation.

07 86 48 00 03 / 05 58 44 81 57

domaine-de-paguy@orange.fr

www.domaine-de-paguy.com



ARTHEZ D'ARMAGNAC

>>De 14h à 17h

Domaine d'Ognoas



VISITE & DÉGUSTATION

L'ancienne Maison Forte médiévale abrite d'antiques chais ainsi que le plus vieil alambic de Gascogne inscrit aux Monuments Historiques et toujours en fonctionnement depuis 1804 ! Profitez d'une visite suivie d'une dégustation.

Réservation conseillée.

05 58 45 22 11 contact@domaine-ognoas.com

www.domaine-ognoas.com



LE FRÊCHE

>>De 9h à 20h

Domaine de Jouatmaou



PORTES OUVERTES

Nelly et Marie-Lise vous accueillent dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Visite du petit musée familial, de la cave souterraine de la ferme datant de 1795, dégustations. Gratuit. Sans résa.

05 58 45 32 41 / 06 82 21 62 90

www.domainedejouatmaou.fr

domainedejouatmaou@orange.fr



HONTANX

>>De 14h à 18h

Domaine de Lassaubatju



PORTES OUVERTES

Véronique et Frédéric vous accueillent dans leur domaine où modernité et tradition se côtoient pour des produits originaux.

05 58 03 23 01 / 06 77 78 52 97

www.armagnac-lassaubatju.com

contact@armagnac-lassaubatju.com



PERQUIE

>>A partir de 9h

Château de Ravignan



PORTES OUVERTES

De 9h à 9h40 : passage des coureurs du semi-marathon de l'Armagnac accueillis par la trompe de chasse.

A 10h : visite du chai avec un atelier « Création cocktail à base d'Armagnac ».

A partir de 12h : possibilité de pique-nique sorti du sac dans le parc (à l'intérieur en cas de pluie).

A 14h : visite du chai avec café et dégustation d'Armagnacs millésimés.

A 15h : visite du château.

A 17h : visite du château suivie de la visite du chai

Visite du château : 8€ / tarif réduit : 6€.

Atelier « création cocktail à base d'Armagnac » : 3€

Informations : 05 58 45 33 07 / 06 85 12 39 54

ravignan@wanadoo.fr

<http://www.armagnac-ravignan.com>



LANNEMAIGNAN

>>De 10h à 12h et de 14h à 19h

Domaine de La Tuilerie



PORTES OUVERTES

Visite commentée et dégustation d'Armagnacs millésimés avec une sélection de chocolats Diogo Vaz.

Gratuit

05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

www.basarmagnac-latuilerie.fr

coletteremazeilles@orange.fr



Et aussi ...

VILLENEUVE DE MARSAN

>>à partir de 7h30

SEMI-MARATHON DE L'ARMAGNAC

Pour cette 16^{ème} édition, le semi-marathon de l'Armagnac intègre le Challenge des Festivals valorisant les manifestations, françaises pour la plupart, les plus festives mettant en valeur leur patrimoine. Toute la famille profitera de nos beaux paysages et les animations musicales qui émailleront les parcours. Le passage insolite dans le chai du Château de Ravignan, la traversée du sublime domaine d'Ognoas entre vignes et forêt et l'arrivée dans les arènes sauront faire oublier les efforts. Vous aurez le choix entre le semi-marathon, le 10 kms ou la marche. Les plus petits ne seront pas oubliés puisque 3 courses seront au programme à proximité des arènes.

Mais le semi-marathon de l'Armagnac c'est aussi une fête sur le week-end du 24 et 25 Septembre encadré par une pasta-party animé par des bandas le samedi soir et un repas d'après-course dans le parc de Villeneuve de Marsan le dimanche midi. Profitez de votre venue pour visiter les producteurs locaux partenaires : armagnac, canard et autres produits appréciés de tous.

06 85 07 23 99 / Sur inscription en ligne

www.semi-marathon-armagnac.com/inscription

contact@semi-marathon-armagnac.com



Octobre Les RDV de villages en chais

LA SEMAINE DU GOÛT
DU 10 AU 16 OCTOBRE 2022



Partout en France, le goût et les produits du terroir sont à l'honneur. Marchés, journées portes ouvertes, colloques, débats, une multitude de propositions alléchantes nous invitent à mieux connaître nos produits locaux pour mieux consommer et manger. Nos restaurants travaillent au quotidien dans cet esprit-là.

Ils célèbreront à leur manière le produit phare de notre terroir : l'Armagnac. Cet allié culinaire permet des accords parfois surprenants mais toujours avec panache. Les menus complets seront en ligne début octobre sur leurs sites Internet et sur leurs pages Facebook.

GABARRET

>>Du 10 au 16 Octobre

Alégria Bistrot

Menu spécial « Semaine du Goût »

Dans une ambiance moderne, chaleureuse et conviviale pour déjeuner ou dîner, des menus mettront à l'honneur les produits qui font la renommée des Landes dans vos assiettes. A consommer sans modération !

Réservez conseillé.

05 47 31 42 65 | 06 81 61 58 56

LACQUY

>>Samedi 29 et Dimanche 30 Octobre

de 14h à 19h

Château de Lacquy



PORTES OUVERTES – ARMAGNAC EN FÊTE

A quelques kilomètres seulement de la Place Royale, venez découvrir la plus ancienne propriété familiale de l'Armagnac, et déguster ses eaux-de-vie parmi les plus réputées.

Entrée libre. Visite commentée sur rendez-vous

05 58 03 88 22

armagnac@chateaudelacquy.com

www.chateaudelacquy.com



>>Du 10 au 16 Octobre

Fantaisies Gasconnes

Animations gourmandes

Avec ses produits du terroir, ses délices salés en bocaux, ses gourmandises sucrées, ses cadeaux 100% gascons, la boutique de Dominique est idéale pour trouver le souvenir qui prolongera le plaisir des vacances.

Et quel bonheur d'avoir l'occasion de rencontrer les artisans et producteurs qui fabriquent ces produits. Chaque jour de la Semaine du Goût, un partenaire de la boutique vient animer un moment privilégié avec les visiteurs.

06 70 49 61 72 fantaisiesgasconnes@gmail.com



ESCALANS

>>Du 10 au 16 Octobre

Restaurant Les Tilleuls

Menu spécial « Semaine du Goût »

Curry de Gambas marinées à la Blanche d'Armagnac et mangue

Trio Parmentier à l'oie et boudin noir sauce au vin rouge IGP Landes

Crumble de pruneaux à l'Armagnac au coulis framboise - COCO

Menu à 27€. Sur réservation uniquement.

05 58 44 31 10

LABASTIDE D'ARMAGNAC

>>Samedi 29 et Dimanche 30 Octobre

ARMAGNAC EN FÊTE

Le dernier week-end d'octobre depuis plus de vingt ans, Labastide d'Armagnac accueille Armagnac en Fête. Cette manifestation, emblématique du terroir du Bas-Armagnac, célèbre le démarrage de la campagne de distillation. Elle réunit autour des producteurs-éleveurs d'Armagnac, de producteurs de Sites Remarquables du Goût, une délégation du réseau international Cittaslow avec ses produits italiens de qualité ainsi que de producteurs de bouche du territoire.

Plusieurs pôles de découverte et d'animations mettront vos sens en éveil. Sans oublier la visite guidée de la belle bastide.

Tout le programme sur : <http://www.armagnacenfete.com/>



Novembre Les fêtes de la distillation

Dans les Landes d'Armagnac,
l'automne nous en fait voir
de toutes les couleurs et de toutes les saveurs.
Ça chauffe au chai, autour de l'alambic baigné des
senteurs de la distillation.

BETBEZER D'ARMAGNAC

Domaine de Paguy

>>4 et 5 Novembre / 19h

NOTES MUSICALES & GOURMANDES

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 : 38€ - 40 pers. maxi- hébergement sur place.

Réservation : 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57

www.domaine-de-paguy.com

domaine-de-paguy@orange.fr



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Écomusée de l'Armagnac

>>A la mi-Novembre sur quelques jours

Du Lundi après-midi au Vendredi

9h30-12h30 / 13h30-17h30 ou sur RDV

DE JOUR COMME DE NUIT AU PIED DE L'ALAMBIC

Découverte de la distillation de l'Armagnac avec le distillateur et notre alambic SIER de 1919.

-Repas (déjeuner ou dîner) au pied de l'alambic

-Petit-déjeuner du distillateur

-Visites de l'Ecomusée de l'Armagnac incluant la distillerie en fonctionnement et dégustation de l'eau de vie de l'année.

Dates et tarifs des repas sur www.chateau-garreau.fr -
Réservation obligatoire.

05 58 44 84 35 www.chateau-garreau.fr

Château Garreau, Excitation Made In Armagnac



HONTANX

Domaine de Lassaubatju

>>Du 5 au 13 Novembre de 14h à 17h

PORTES OUVERTES

Visite du chai et dégustation

>>Vendredi 11 Novembre

LE DOMAINE EN ÉBULLITION

Animations

>>Les 5 et 12 Novembre à partir de 19h30

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 100% gascon

Tarif : 40€.

Info et résa : 05 58 03 23 01 / 06 77 78 52 97

www.armagnac-lassaubatju.com

contact@armagnac-lassaubatju.com



BOURDALAT

Domaine du Berdet

>>Vendredi 18 Novembre à 19h

>>Samedi 19 Novembre à 12h

>>Dimanche 20 Novembre à 12h

BANDAS & REPAS FESTIFS AU PIED DE L'ALAMBIC

3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic. Venez goûter la cuvée 2022 et vous détendre en savourant de délicieux repas, de joyeux instants autour du brûlot géant. Le tout dans l'ambiance festive rythmée par la bandas « Los Picaros ».

Tarif : 30€/Adulte et 10€/Enfant.

Info et Résa obligatoires / Places limitées / Paiement à l'inscription 05 58 03 10 51 ou 06 23 86 48 91

www.domaineduberdet.fr



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Domaine de Labouc

>>Du 18 au 24 Novembre / de 9h à 19h

PAROLE DE GASCON AUTOUR DE LA DISTILLATION (SOUS RÉSERVE)

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 / 06 81 31 50 63

ferme.labouc@orange.fr www.fermedelabouc.com



De nov à déc **Les fêtes de la distillation**

ARTHEZ D'ARMAGNAC

Domaine d'Ognoas

>> Novembre / 10h à 18h

PORTES OUVERTES AU PIED DE L'ALAMBIC

L'ancienne Maison Forte médiévale abrite d'antiques chais ainsi que le plus vieil alambic de Gascogne inscrit aux Monuments Historiques et toujours en fonctionnement depuis 1804 ! De 10h à 18h profitez d'une visite et d'animations diverses. Réservation conseillée.

Tarif : 2€

Sur résa 05 58 45 22 11

www.domaine-ognoas.com



En Décembre

PERQUIE

Château de Ravignan

JOURNÉES DE LA DISTILLATION ET DÎNER AUX CHANDELLES

>> Samedi 3 Décembre à partir de 11h

De 11h à 16h : portes ouvertes du chai, visite, découverte de l'alambic, dégustation et vente des produits du domaine.

A 19h : visite du château de Ravignan à la lueur des bougies.

A 20h : visite du chai suivie d'un dîner aux chandelles au pied de l'alambic et d'une dégustation d'Armagnacs millésimés.

Tarifs : Visite du château : 10€/pers

Dîner 55€/pers

40 pers maximum. Sur réservation uniquement

>> Dimanche 4 Décembre à partir de 11h30

A 11h30 : rencontre avec le bouilleur de cru, visite du chai suivie du buffet champêtre au pied de l'alambic avec dégustation d'Armagnacs millésimés.

A 13h30 : visite du château de Ravignan.

Tarif : 40€/pers (buffet + visite)

Réservation obligatoire. Animations organisées à partir de 10 personnes minimums.

Tél. 06 85 12 39 54 / contact@armagnac-ravignan.com

www.armagnac-ravignan.com



MAUVEZIN D'ARMAGNAC

>> Novembre

Domaine d'Espérance

ATELIER D'ASSEMBLAGE

Visite des chais et dégustation des armagnacs du Domaine suivi d'un atelier pour réaliser son propre assemblage « 10 ans ». Durée : 90 minutes.

Uniquement sur réservation.

Tarif : 150€ pour la visite, l'atelier et 4 bouteilles de 35cl de votre propre assemblage.

Info et résa : 06 75 24 57 65 ou cadet@vinimagnac.com

www.armagnac-espérance.com

info@espérance.fr



LACQUY

>> Du 14 au 18 Novembre / de 9h à 12h

Château de Lacquy

LES PETITS-DÉJEUNERS DISTILLATION

Un moment privilégié au pied de l'alambic du domaine, datant de 1939 et chauffé au bois. Échanges avec l'un de nos deux distillateurs autour d'un café et de gourmandises.

Sur rendez-vous

05 58 03 88 22

armagnac@chateaudelacquy.com

www.chateaudelacquy.com



LANNEMAIGNAN

Domaine de la Tuilerie

>> Du 16 au 20 Décembre / de 15h-19h

ART ET ARMAGNAC

Visite commentée du chai et du fonctionnement de l'alambic familial chauffé au bois. Dégustation d'Armagnacs.

Expositions d'art contemporain.

En partenariat avec un établissement de chambres d'hôtes, possibilité de réserver une formule week-end cocooning (armagnac, art, gastronomie et bien-être).

Gratuit / Info et réservation :

05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

www.basarmagnac-latuilerie.fr

coletteremazeilles@orange.fr



PARLEBOSCQ

>> Du 10 au 20 Novembre

Domaine de Laballe

DÉJEUNERS ET DÎNERS AU PIED DE L'ALAMBIC

Tables d'hôtes par le chef du restaurant « Chez Flo » à Parentis.

Sur réservation.

Tarifs : entre 45€ et 70€

06 75 62 07 38 / hello@laballe.fr



Et aussi ...

ESCALANS

Ganaderia de Buros



>>>Dimanche 26 Novembre à partir de 9h30

FERRADE ET GASCOUNEJADE A BUROS

C'est jour de ferrade à la ganaderia de Buros ! Une étape incontournable du cycle de l'élevage. Sous la houlette de notre intarissable gascon Jean Barrère, Lou Jan De Buros, après un bon casse-croûte, vous pouvez participer à la capture des taurillons qui recevront ce jour la marque de leur Ganadero. Suivra un banquet gascon avec garbure gasconne, daube de taureau à l'ancienne et riz aux herbes, gâteau basque, café et vin. L'après-midi sera consacrée à une projection sur la Course Landaise, au repas des taureaux reproducteurs, suivis à 15h30, par une Capea et les Gascounéjades de Lou Jan.

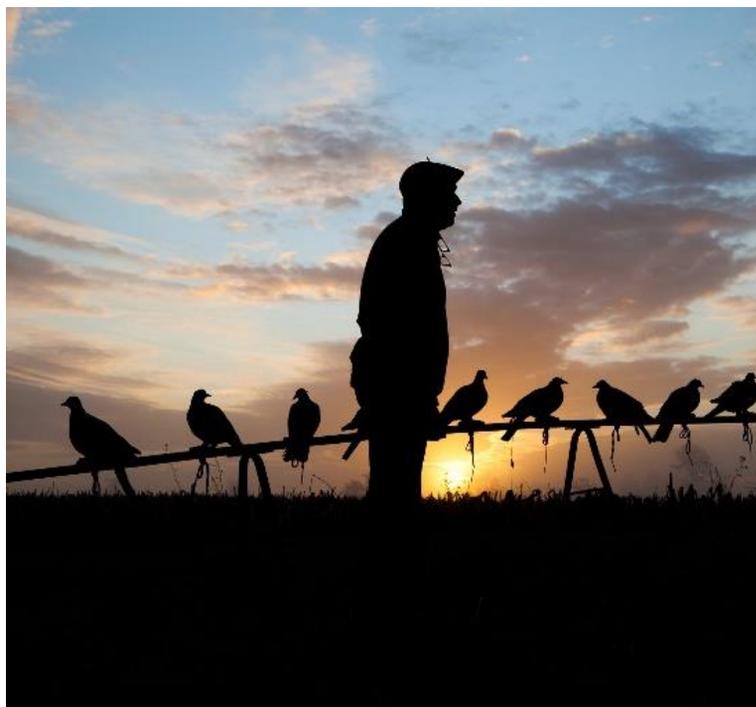
Tarif : 25€ et 12€ pour les enfants de 5 à 10 ans.

Réservation obligatoire avant le 14 novembre.

05 58 44 36 57 / 06 86 94 24 48



www.ganaderiadeburos.fr barrere.jean@free.fr



De nov à déc Les séjours d'automne

ESCALANS

Ganaderia de Buros



>>>du 18 Octobre au 20 Novembre

WEEK-END CHASSE A LA PALOMBE AU FILET ET GASTRONOMIE

Au Domaine de Buros, au cœur d'un site de 130 ha Jean BARRERE, éleveur de vaches de course landaise partagera avec vous la passion de la chasse à la palombe. Le temps d'une journée, dans le respect d'un rituel immuable, apprenez les gestes et techniques indispensables à cette chasse traditionnelle.

Jour 1 : Accueil en fin d'après-midi à l'étable des Amis chez votre hébergeur pour une nuit en chambre d'hôtes tout confort.

Jour 2 : Rendez-vous avec Jean pour une journée de chasse à la palombe au filet. Le casse-croûte du chasseur puis le déjeuner gastronomique vous apporteront réconfort pour assurer une journée de patience et d'action dans une ambiance conviviale.

Fin du séjour à 17h

Tarif : à partir de 135€ /personne

Le prix comprend :

1 nuit / 2 pers en chambre d'hôtes labellisée la demi-pension *

la journée de chasse en palombière

Le casse-croûte du matin – Le déjeuner sur le lieu de chasse

Le prix ne comprend pas :

La taxe de séjour (0,40€/pers/nuit)

Le repas du soir (suggestion de vos hôtes)

Réservation : Marie Sylvie et Jean BARRERE

Route de Sos - Ganadéria de Buros

40310 ESCALANS

05 58 44 36 57 / 06 86 94 24 48



barrere.jean@free.fr / www.ganaderiadeburos.fr

LABASTIDE D'ARMAGNAC

Château du Prada



>>>En Septembre et Octobre

LA VIE DE CHÂTEAU EN ARMAGNAC

Le temps d'un séjour au cœur du vignoble, menez la vie de château chez Béatrice et Philippe, vigneronniers à Labastide d'Armagnac. Ils vous reçoivent dans leurs chambres d'hôtes pour partager des moments privilégiés le temps d'un séjour 2 jours/1 nuit

Menu de votre dîner au Château :

- Apéritif Maison
- Œufs cocotes aux graisserons
- Confit de canard pommes de terre à la graisse de canard
- Salade verte
- Fromage
- Gâteau Maison
- Vin de Pays
- Café
- Armagnac

Prix pour 2 personnes : 149€ petit déjeuner compris.

5 chambres double max.

Sur réservation 05 58 44 60 60



www.prada.com ph.de-bouglon@wanadoo.fr



Rencontre avec L'Armagnac

*Selon Vital Dufour, prieur d'Eauze en 1310, "
Je rends l'homme joyeux au-dessus de tout"
... , 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...*

A 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 !

De l'enfance à la maturité

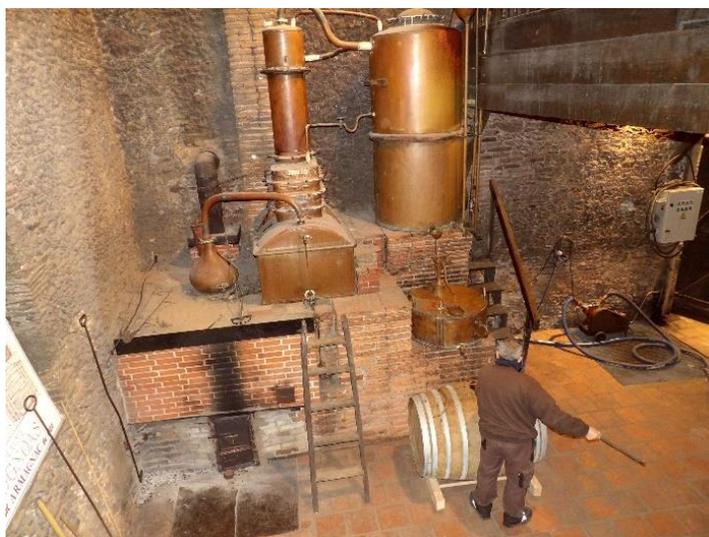
L'art de ma fabrication réside dans le respect des traditions. Trois étapes sont cruciales pour mon épanouissement :

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.

www.armagnac.fr
floc-de-gascogne.fr
qualitelandes.fr



Sur l'étiquette

En bouteille, l'Armagnac n'évolue plus, il est prêt à être dégusté dès sa commercialisation.

Blanche

Eau-de-vie Blanche Armagnac AOC

Produit aromatique aux arômes de fruits (agrumes et poires) et de fleurs (tilleul, miel). Ronde et vive en bouche.

V.S.O.P.

Eau-de-vie issue d'un assemblage d'Armagnacs de plus de 4 ans sous bois.

Notes de fruits mûrs parfois confits et d'arômes boisés, épicés.

Légère et chaleureuse en bouche.

Hors d'âge

Eau-de-vie issue d'un assemblage d'Armagnacs de plus de 10 ans sous bois.

Notes de fruits confits, fruits secs associés aux arômes boisés totalement fondus. Bouche longue et équilibrée.

Millésimes

Eau-de-vie issue d'une seule année de récolte. Chaque millésime a sa personnalité propre, son style dominant fait d'arômes pâtisseries ou fruits secs, de puissance ou au contraire de légèreté.

Les démarches Qualité



Nos viticulteurs producteurs d'Armagnac adhèrent à des chartes de qualité ou des labels (Vignoble & Découvertes, Site Remarquable du Goût, Bienvenue à la Ferme, Tourisme Gourmand des Landes).

Ils s'engagent à vous offrir une rencontre authentique, un moment de partage, une expérience dont vous vous souviendrez.

Infos Pratiques

Plus d'infos sur

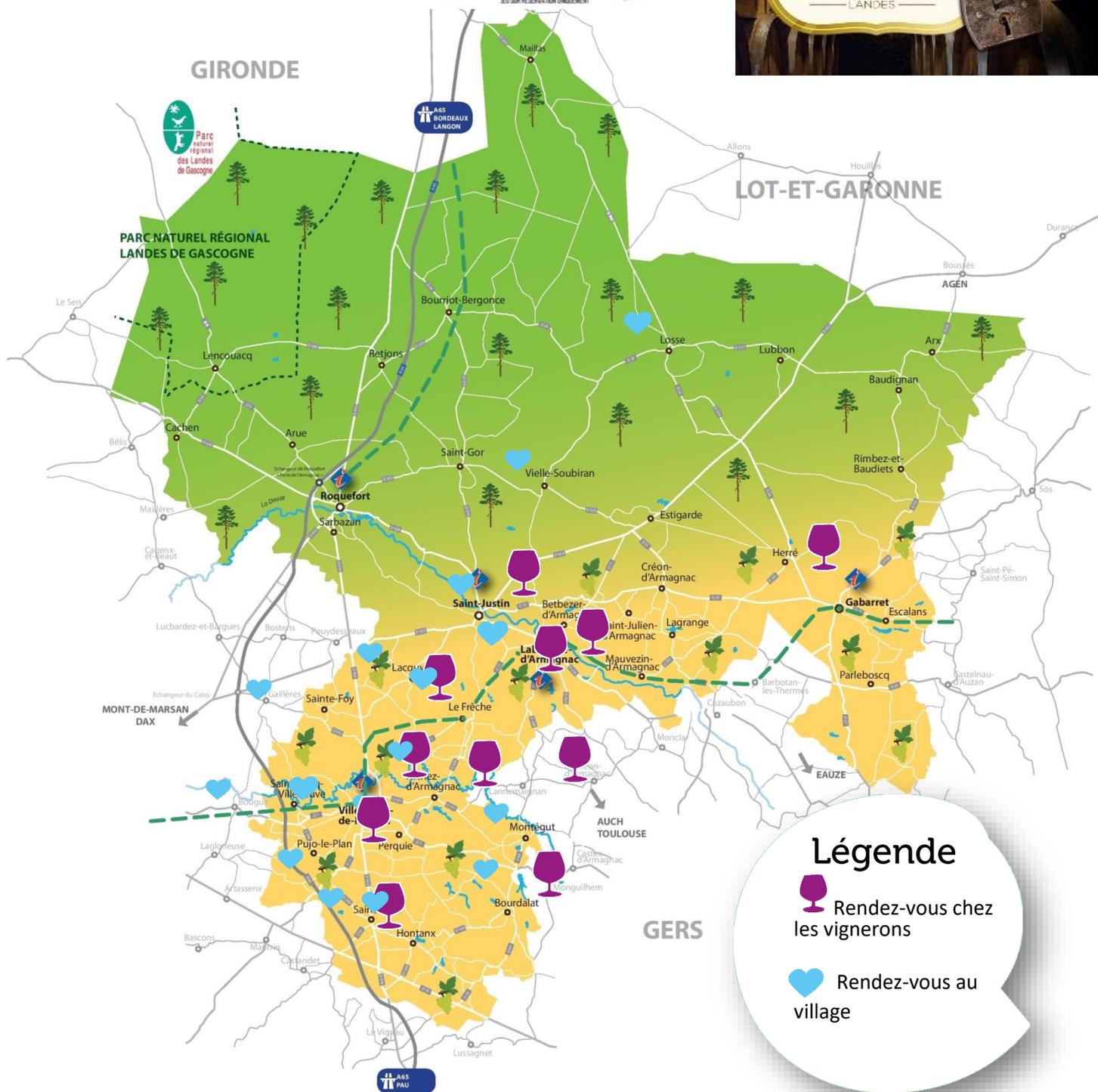
www.tourisme-landesdarmagnac.fr

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

Retrouvez-nous sur



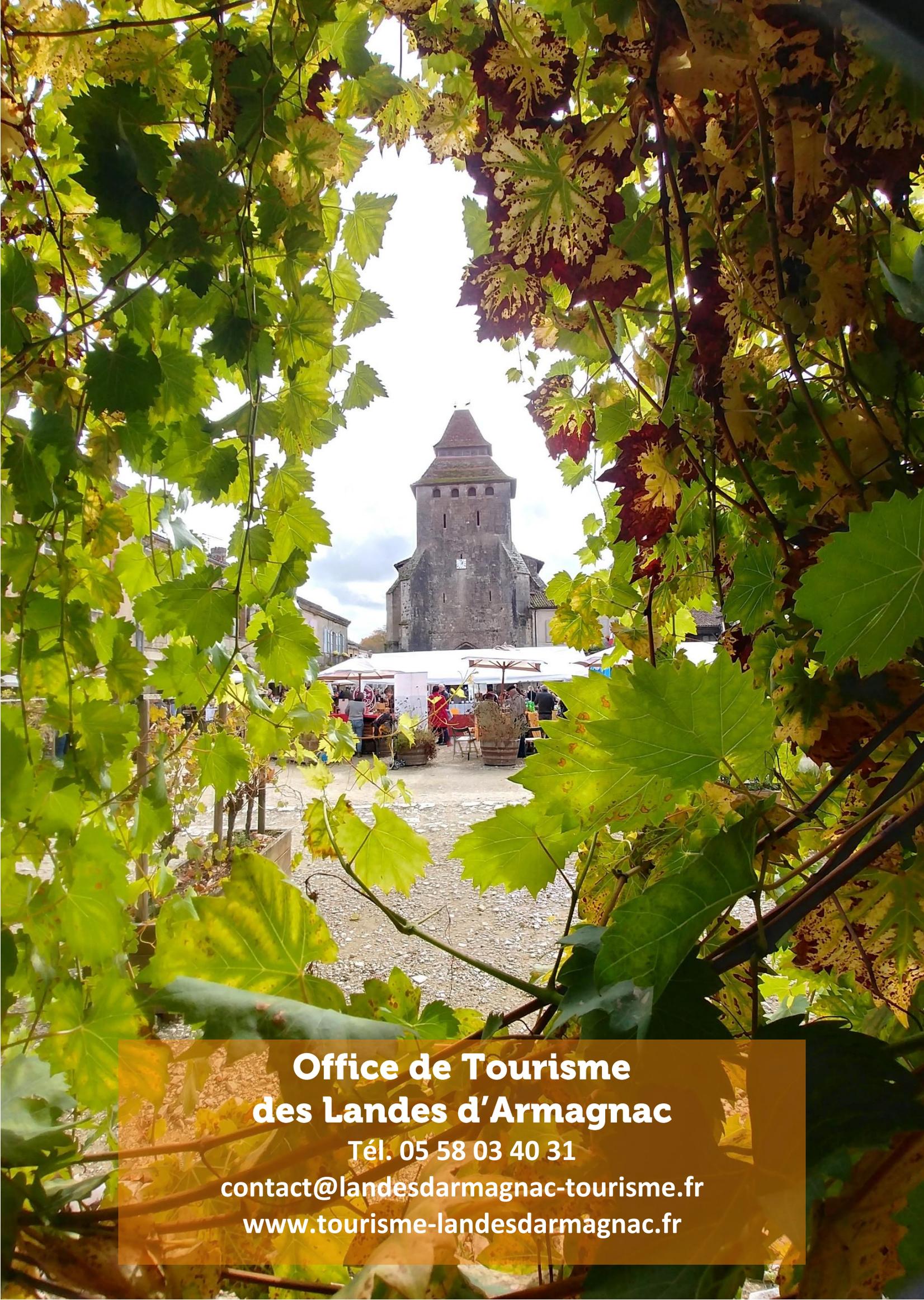
Pour une expérience ludique dans nos chais, testez les Escape Games !



Crédits photos : Office de Tourisme des Landes d'Armagnac ; Association Semi-marathon Armagnac ; Château de Laballe ; Domaine du Berdet ; D. Cassaigne ; Domaine d'Ognoas ; Ecomusée de l'Armagnac ; Ganadéria de Buros ; JB Lafitte ; Myriam Darzacq ; Landes Attractivité – Yohan Espiaube ; Landes Attractivité – Sébastien Chebassier ; Mont de Marsan Tourisme

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la Voie Publique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



**Office de Tourisme
des Landes d'Armagnac**

Tél. 05 58 03 40 31

contact@landesdarmagnac-tourisme.fr

www.tourisme-landesdarmagnac.fr