Fêtez l'esprit de l'Arma nac

De septembre à décembre

Rdv au village Nos fêtes d'automne

Rdv au chai Les dîners au pied 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...



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!



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!

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.

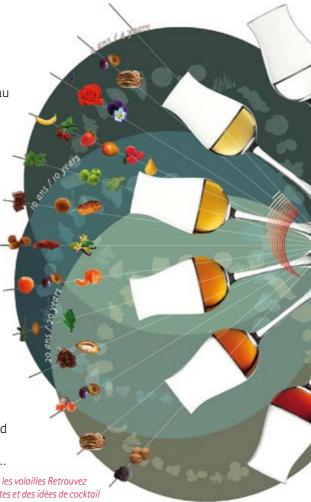
- L'œil... observez ma teinte et ma brillance, faites-moi tourner dans votre verre.
- Le nez... chauffez votre verre au creux de la main et laissez monter dans vos narines mes premières effluves.
- Les papilles... humectez votre langue de quelques gouttes et bouche close appréciez. Lorsque je suis bien 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



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 aventuriers, en route!

La Route des imaginaires

17 septembre à partir de 9h30



Villeneuve de Marsan

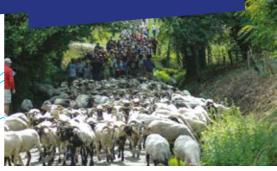
Patrimoine, culture, convivialité, La Route des Imaginaires c'est tout ça, mais à vélo sur la Voie Verte du Marsan et de l'Armagnac! Le festival itinérant vous sert un cocktail rafraîchissant de musique, théâtre, performances, accompagné de dégustations gourmandes.

Info : caféMusic' Mont de Marsan 05 58 85 92 92 www.laroutedesimaginaires.com

Notre coup de cœur viticole

Le 19 septembre à 14h / Saint-justinLa 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.



La Route de la Transhumance

Du 18 au 20 septembre Le Frêche, Lacquy, Saint-Justin,

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

Les bergers Stéphane, Txomin Iriberri 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

Semi-marathon de l'Armagnac

Les 23 et 24 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 gardenature 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 Info et résa balades samedi : Office de Tourisme 05 58 45 80 90

Gourmets et bons vivants, prenez du bon temps!

Ô champs, producteurs de terroir et de passion

7 septembre à 14h Villeneuve de Marsan

Du chai d'armagnac familial ou du verger de pommes bio au magasin où ils vendent leurs produits avec d'autres passionnés, suivez Laurent et Nelly. Consommer sain, local, sans intermédiaire, voilà leur crédo!

Info et résa : 05 58 45 80 90 - Départ Office de Tourisme - GRATUIT

Une bastide au cœur du vignoble

13 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

Bal et repas Gascon

Samedi 18 novembre à partir de 19hSalle des fêtes de Hontanx

Un apéro brûlot pour se réchauffer, un repas du terroir pour de joyeuses ripailles, le bal gascon avec le groupe Trad-à-l'ail 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



Armagriac Fête

DU 27 AU 29 OCTOBRE 2017

Labastide d'Armagnac

3 iours 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 grè 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 Résa repas : Office de tourisme 05 58 44 67 56 www.armagnacenfete.com Info : www.tourisme-landesdarmagnac.fi

la Semaine du Goût du 9 au 15 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 ioveuse, exprime dans sa déco le cousu-main, le faitmaison que l'on retrouve dans l'assiette.

Suggestion du chef

- Apéritif offert (pour toute résa avant le 6 octobre)
- Gratin de flétan et Saint-Jacques
- Tête de veau sauce gribiche et ses légumes
- Soufflé glacé à l'Armagnac
 Tarif: 22€ (servi le dimanche, vin non compris)

1 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
XIXème 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 bar aux éclats de châtaignes, huile de noix et lard grillé
- 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)

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 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

- Profiteroles au foie gras et à sa compotée de figues au 100% petit manseng
- Filet mignon de veau aux pruneaux marinés et à la cannelle
- Gambas grillées déglacées au floc rosé
- Tiramisu aux pommes et à l'armagnac
 Tarif: 26€ (servi le dimanche)

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.

Suggestion du chef

- Mise en bouche
- Tarte à la truite saumonée, crème de raifort
- Magret de canard, compote d'oignons et cèpes
- Baba à l'armagnac avec glace aux pruneaux d'Agen
- Verre de vin
- Pousse café

Tarif: 38,50€ (servi tous les jours de la Semaine du Goût)

www.chateaudeburos.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



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. Au service Simon, jeune et dynamique, veille au moindre détail. En préambule, testez l'original cocktail maison: infusion gingembre, citron

Suggestion du chef

vert, armagnac.

- Terrine de lapin aux pruneaux et Armagnac
- Échine de cochon confite 10h, beurre d'herbe accompagnée de jus réduit, pomme de terre rôties et flan de légumes
- Crème brûlée parfumée à l'Armagnac

Tarif:24€

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

Expo-sitions

Au cœur du goût

Saint-JustinGrenier des Arts
Office de tourisme

Du 2 au 15 octobre

Exposition Qualité Landes Armagnac et Floc font partie des 7 merveilles des Landes que présente cette exposition Qualité Landes délicieusement alléchante. Mettez-vous en appétit, juste le plaisir des yeux avant d'aller tester nos restaurants!

Exposition permanente

Gabarret

Maison de Gabardan

Du 1º janv. au 31 déc.

Artisanat et productions
locales

À l'occasion de la Semaine du Goût. L'Armaanac 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 arrivaaes. Début octobre tous les menus seront en liane 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!

Marché à la ferme

9 septembre à partir de 10hParleboscg / Domaine de Laguironde

Vive les circuits courts! lci, 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

√endangeurs d'un jour

Samedi 23 septembre / de 11h à 14h Labastide d'Armagnac / Écomusée de l'Armagnac Quoi de mieux pour connaître l'Armagnac

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 repas et visite : 25€/pers Sur réservation / Info et résa : 05 58 44 84 35

Vendanges d'autrefois

Du 23 septembre au 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.



Fêtes de la distillation

en novembre et décembre



Curieux et nostagiques, tous autour de l'alambic!

Hontanx

Domaine du Martin

Samedi 4 novembre / 12h

Domaine de Lassaubatju

Dimanche 5 novembre / À partir de 11h **ANIMATIONS ET REPAS** AU PIED DE L'ALAMBIC

Après la visite du chai, le spectaculaire brûlot vient annoncer un repas 100% gascon préparé par le Château d'Aon : garbure, sauce de canard et pommes vapeur, salade et fromage de brebis, tourtière et café

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

Labastide d'Armagnac Écomusée de l'Armagnac

Du 9 novembre au 23 novembre* VEILLÉE AU PIED DE L'ALAMBIC À L'ÉCOMUSÉE

Vivez la distillation présentée par le bouilleur de cru dans l'atmosphère chaleureuse du chai. C'est une expérience unique qui se prolonge avec les déjeuners ou dîners au pied de l'alambic et bien d'autres surprises... Sur réservation

Info et résa : 05 58 44 84 35 / www.chateau-garreau.fr

Perquie / Château de Ravignan

Samedi 25 novembre 11h/16h et 19h **JOURNÉE DE LA DISTILLATION ET DÎNER AUX CHANDELLES**

Pendant la journée, la visite du chai a lieu toutes les heures : découverte de l'alambic, dégustation des produits du domaine. À partir de 19h, plongez dans l'atmosphère Grand Siècle de cette demeure familiale : visite du château à la lueur des bougies puis du chai baigné des senteurs de la distillation où sera servi le dîner. Dégustation d'armagnacs millésimés.

Tarif visite : 10€ / Tarif dîner : 45€ / 10 pers. mini. / 40 pers. maxi sur réservation uniquement Info et résa 06 85 12 39 54 / www.armaanac-ravianan.com

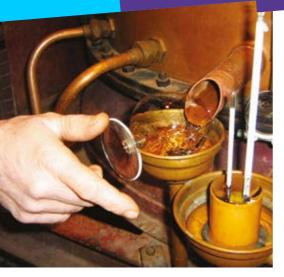
Betbezer d'Armagnac Domaine de Paguy

17 et 18 novembre / 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-paguv.com / domainedepaguv

Fêtes de la Distillation



Nouveau Bourdalat

Domaine du Berdet

Vendredi 24 novembre / à partir de 19h Samedi 25 novembre / 12h et 19h Dimanche 26 novembre / 12h DÎNERS FESTIFS AU PIED DE L'ALAMBIC

3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic. Venez goûter la cuvée 2017 et vous détendre en savourant de délicieux repas, une ambiance festive rythmée par les bandas, des instants magiques autour du brûlot géant.

Tarif repas : 20€ réservation avant le 15 novembre Info et résa : 06 23 86 48 91 www.domaine-du-berdet.com

Mauvezin d'Armagnac

Domaine d'Espérance

Du 1er 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

Labastide d'Armagnac

Domaine de Labouc

17 au 22 novembre* 10h/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

Lannemaignan

Domaine de la Tuilerie

9/10 et 16/17 décembre 10h/19h ART ET ARMAGNAC

Explorez l'univers coloré et chaleureux de Colette, productrice d'Armagnac mais aussi artiste peintre. Après la visite de la distillerie et du chai de vieillissement, vous pourrez déguster l'Armagnac au pied de l'alambic chauffé au bois et 'le Lascar" bière à l'Armagnac. La galerie d'art à l'étage abrite une exposition de peintures et porcelaines.

Gratuit / Info : 05 62 09 65 19 www.basarmagnac-latuilerie.fr

*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 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

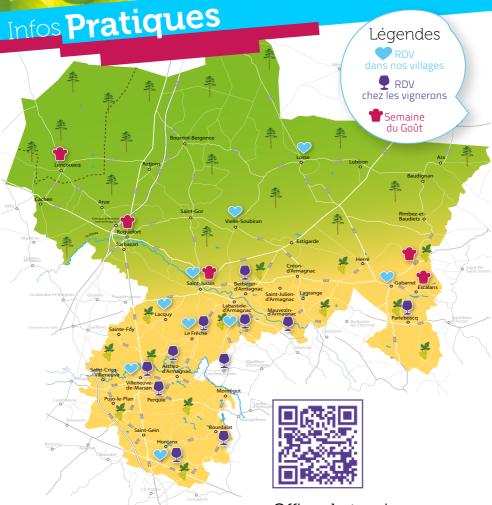
tél: 05 58 44 81 96

Chai de Soube Saint-Justin

tél: 05 58 44 64 37







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





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