



# FÊTEZ L'ESPRIT DE L'ARMAGNAC

DOSSIER DE PRESSE 2018

# C'EST OÙ?

## DANS LES LANDES

Vous êtes dans le département des Landes à la croisée des chemins entre la forêt qui s'étend jusqu'à l'océan et la Gascogne rondement vallonnée où vignobles et chênaies offrent des paysages diversifiés.

## DANS LE BAS-ARMAGNAC

Cet écrin de nature préservée abrite la production de la plus ancienne eau de vie de France : l'Armagnac. Ce nom évocateur décrit aussi tout le caractère, la finesse et l'authenticité de cette région dont il est l'ambassadeur.

## DANS LES VILLAGES ET DANS LES CHAIS

Ici, au cœur du Sud-Ouest, l'Armagnac est plus qu'un spiritueux. C'est un élément de la culture et du patrimoine local. Dès les vendanges terminées, la distillation s'annonce venant clore un cycle, celui du travail de la vigne. Un autre commence, celui du vieillissement de la Blanche, la nouvelle eau de vie.

L'office de tourisme, les associations, les producteurs des Landes d'Armagnac vous invitent à venir vivre les moments forts de cette période essentielle dans l'élaboration des futurs grands millésimes.

De septembre à décembre, c'est ici et maintenant, dans les villages et dans les chais que les Armagnacais landais fêtent leur terroir, avec fierté et générosité.

## "FÊTEZ L'ESPRIT DE L'ARMAGNAC"

La 8ème édition de « Fêtez l'Esprit de l'Armagnac » regroupe leurs initiatives pour le plus grand plaisir des sportifs, gourmets, nostalgiques ou curieux. Parmi ces animations, voici **10 petits bonheurs à ne vivre qu'ici, dans les Landes d'Armagnac**



# TOP 10

dix petits  
bonheurs  
d'automne  
à ne vivre qu'ici,  
dans les Landes  
d'Armagnac

## Rouler en danseuse sur la Route des Imaginaires

SEPTEMBRE 2018

16

ROUTE DES  
IMAGINAIRES

La 9<sup>ème</sup> édition du festival cyclo-itinérant est organisée par le Café Music montois. Deux jours de fête où petits et grands se retrouvent pour célébrer le patrimoine local : gastronomie, nature, sport, arts, culture... A Mont de Marsan le samedi les concerts se succèdent aux 4 coins de la ville. Le dimanche, tous en roue libre sur la **Voie Verte du Marsan et de l'Armagnac** ! Après Mont de Marsan et Bougue, les 600 cyclos empruntant la Route des Imaginaires arrivent à Villeneuve de Marsan.

> Autour des arènes, des animations pour petits et grands alternent avec les intermèdes surprises de l'Espace Jeunes tandis que le **village gourmand** et ses **producteurs locaux** vous régaleront

> A 13H devant la salle culturelle, l'Alambic des Arts – Ça va foirer\*\* – Cie Réverbère (solo burlesque pour la rue)

> A 14H20 dans les arènes – Les zèles d'Obus – Cie Benoît Charpe (monocyclo-trampoline), promettent des chutes spectaculaires et équilibres surprenants.

A Arthez d'Armagnac **Domaine Départemental d'Ognoas**

> A 15H30 Visite guidée des chais, dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine (2€). **Le plus vieil alambic de Gascogne** est la star du Domaine.

> A 16H, les instruments traditionnels, classiques et actuels se retrouvent autour du répertoire des Beatles avec le concert des élèves de l'école de musique Iparralàï de St-Jean-Le Vieux (64) et ceux de la Rock School

“ Circulez, y'a tout à voir ! De la magie, de la poésie, de l'acrobatie, des drôleries et autres bizarreries, c'est par ici... ! ”

*au marché gourmand  
à Villeneuve*



*Au Domaine d'Ognoas*



## Piquer un fou rire avec Pierre, notre conteur sur la Route de la Transhumance

SEPTEMBRE 2018

25

ROUTE DE LA  
TRANSHUMANCE

Du 08 au 30 septembre, les bergers Stéphane et Txomin Iriberrri guident leurs 600 brebis et chèvres depuis les Pyrénées jusqu'en Gironde, accomplissant ainsi la **dernière transhumance hivernale de France**, à pied comme autrefois. Babar, un lama a rejoint le troupeau et sera l'attraction de l'édition 2018. Ils arrivent dans les Landes pour faire étape:

- le 24 à Le Frêche à midi puis Lacquy le soir
- le 25 à Lacquy à midi et Saint-Justin l'après-midi et le soir
- Le 26 à Vielle Soubiran à midi et Losse le soir

Randonnées, marchés fermiers, musiques, folklore sont au programme de cette belle fête du terroir.

A Saint-Justin 14h Place des Tilleuls, Pierre Molinier, conteur, guide les randonneurs à la rencontre du troupeau. Entre forêt et vignes, en passant par un chai, c'est l'occasion de rappeler que pastoralisme et vignoble ont toujours fait bon ménage. Ecouter Pierre, c'est plonger dans les petites histoires de nos campagnes, des contes servis avec humour, tendresse et un petit rien de provocation.

“ Il y a conteur et conteur. Ici, pas de balivernes, carabistouilles et coquecigrues ! Du vrai, du vécu, du local ! Tout ce qui s'est passé ou aurait pu se passer dans les Landes d'Armagnac ... ”

*ça, c'est Babar!*



*et lui c'est Pierre*



## Déguster le tout premier jus de raisin des vendanges .

Entre le petit village de Le Frêche et Labastide d'Armagnac, **le Domaine de Jouatmaou** est idéalement situé au cœur du Bas-Armagnac Landais. Nelly Lacave, si bien nommée, représente la 3ème génération de cette famille de vignerons attachés aux savoir-faire traditionnels. La maison date de 1795. Fait insolite, la famille dort sur son trésor. Une cave souterraine en terre battue compartimentée en plusieurs pièces abrite les fûts confectionnés avec les chênes de la propriété. Là sont élevés patiemment des millésimes issus de cépages de Baco et Folle Blanche. Fait rare également, alors que les machines ont dans l'Armagnac remplacé l'homme pour récolter le raisin, ici, les **vendanges d'antan** se perpétuent lors d'une journée très spéciale à laquelle petits et grands participent. On y partage des moments devenus rares comme autrefois entre voisins: le plaisir de travailler ensemble, de presser les grappes et de goûter ce premier jus de raisin qui donnera la note de la future eau de vie. En attendant, après l'effort on fait la fête dans une ambiance familiale autour d'un bon repas suivi de la dégustation de vieux millésimes. Juste pour vérifier la devise de Roger, le grand-père de Nelly, une figure du Bas-Armagnac :

OCTOBRE 2018

7

VENDANGES  
D'AUTREFOIS

“

Aussi bon peut-être, meilleur, je demande à voir!

”

### Contacts

TÉL.  
+33 6 82 21 62 90

EMAIL  
domainedejouatmaou@orange.fr

WEB  
www.domainedejouatmaou.fr



## Craquer pour un amour de dessert parfumé à l'Armagnac

Au menu de 5 restaurants, pour la **semaine du Goût**, l'Armagnac s'invite dans les recettes. A chacun son style. Au **Rest'au Cercle** de Lencouacq, les recettes anciennes de Fabienne remises au goût du jour ont un parfum d'enfance. Au **Saint Vincent** à Roquefort, Benoît sélectionne soigneusement ses produits de saison pour les sublimer dans une cuisine "haute couture" aux accords subtils. Au **Cadet de Gascogne** à Saint-Justin, la cuisine est soignée et créative servie dans un décor jeune et dynamique. Au restaurant **Les Tilleuls** à Escalans, les plats de Christian s'inspirent du terroir et de la mer. Enfin au **Château de Burosses** à Escalans, Angélique enchante tous les palais mariant subtilement les produits locaux à des saveurs lointaines.

OCTOBRE 2018

8&gt;14

SEMAINE DU  
GOÛT

*Contacts*



### QUEL SERA VOTRE DESSERT PRÉFÉRÉ?

Le soufflé glacé à l'Armagnac de Fabienne

Le sorbet mangue, biscuit aux amandes arrosé de Belle Sandrine de Benoît

Le Gratin de figues rôties à l'Armagnac de Christian

Le tiramisu à la crème d'Armagnac et pruneaux d'Angélique

Le soufflé glacé à la Blanche d'Armagnac et coulis d'orange de Jean-Luc.

Fabienne Dulin



Tél. +33 5 58 93 01 94

Benoît Jarrige



Tél. +33 5 58 45 75 36

Angélique De Witt



Tél. +33 5 58 44 34 30

Christian Demangeot



Tél. +33 5 58 44 31 10

Jean-Luc Mazur



Tél. +33 5 58 51 84 59

## Garder la flamme au 20ème anniversaire d'Armagnac en fête

OCTOBRE 2018

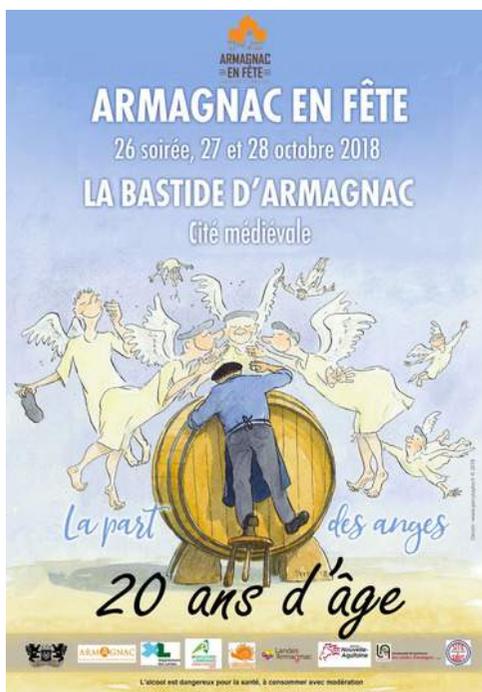
26-27-28

ARMAGNAC EN  
FÊTE

Depuis 20 ans, le village médiéval accueille la première fête célébrant l'ouverture de la campagne de distillation en Gascogne: **la Flamme de l'Armagnac**.

Au programme d'**Armagnac en Fête**: marché, dégustations, vendanges royales, cérémonies d'intronisation de personnalités au cœur de la confrérie de l'Escoubade, ateliers thématiques et pédagogiques, démonstrations culinaires et stands éducatifs de dégustation, stands dédiés à la distillation, visites aux lampions de Labastide-d'Armagnac, assiettes gourmandes généreuses servies sur des barriques, course landaise, parcours sensoriels...

“ 20 ans d'âge, le seul anniversaire où la flamme ne s'éteint pas! ”



### FÊTE DU GOÛT

Les Landes d'Armagnac sont **Sites Remarquables Du Goût** pour l'Armagnac. De nombreux autres SRDG sont présents pour régaler les palais les plus exigeants: les Huîtres de Cancale, Le Veau d'Objat, Le Chasselat de Moissac, Le Vin de Châteauneuf du Pape, Le Fromage de Salers ...

<http://www.sitesremarquablesdugout.com>

### FÊTE CITTASLOW

Labastide est la 2ème ville **Cittaslow** de France, le mouvement issu du slow food, né d'Italie. Les « Cittaslow » italiennes proposent une gamme de produits de qualité : le jambon de San Daniele del Friuli, les fromages gorgonzola e grana padano d'Abbiategrosso, les produits gourmands de la riviera italienne.

<http://cittaslow.fr>

### INDISCRETIONS

Dès le vendredi, il se dit que ça va démarrer fort avec un concours réservé aux **mixologistes**. Rien à voir avec des DJ bien qu'à les voir œuvrer on ait envie de danser. Car ça va secouer, shaker, virevolter. Ces barmens, spécialistes des cocktails, sont des alchimistes. Ils s'affrontent pour concocter des potions magiques à base d'Armagnac! De quoi briser la glace!



## Au petit matin, papoter autour d'un café avec le bouilleur de cru

NOVEMBRE 2018

9>18

PETIT DEJEUNER  
DU  
DISTILLATEUR

Quand vient le temps de la distillation, ces jours et ces nuits au pied de l'alambic sont autant de moments de convivialité et de découverte.

L'Écomusée de l'Armagnac ouvre alors ses portes pour présenter ce moment si particulier, vivre la distillation avec le distillateur, apprendre à déguster l'Armagnac. Au petit matin, alors qu'au dehors les premiers frimas emportent les dernières feuilles mortes, qu'il fait bon dans la douceur du chai réchauffé par l'alambic. **Petit déjeuner du distillateur**, visite et échange autour d'un café, ne passez pas à côté de cet instant privilégié, ce petit bonheur tout simple. Il suffit de réserver.

Mais peut-être préférerez-vous les **déjeuners** (11 et 18 nov à 12H30) et **dîners au pied de l'alambic** (14 et 16 novembre à 20H) que l'écomusée organise également.

### Contacts

TÉL.  
+33 5 58 44 84 35

EMAIL  
ecomusee\_armagnac@orange.fr

WEB  
www.chateau-garreau.fr



### LE CHÂTEAU GARREAU

Dès le 19ème siècle, les Armagnacs du Domaine de Gayrosse (son nom de l'époque), propriété du prince russe Soukovo-Kabilin, se dégustaient à la Cour de Russie.

La famille Garreau a acheté le domaine en 1919. La troisième et la quatrième génération de la famille Garreau poursuivent aujourd'hui l'œuvre familiale dans ce vignoble s'étendant sur 27 ha



### L'ECOMUSEE DE L'ARMAGNAC

L'Ecomusée de l'Armagnac (association loi 1901) présente le musée du vigneron, le musée des alambics ainsi qu'une exposition permanente de bouteilles. Il est également équipé d'un auditorium où se déroulent conférences et expositions temporaires. Il propose aussi un parcours nature exceptionnel autour des étangs du domaine ainsi qu'un circuit botanique.

## Dîner aux chandelles au pied de l'alambic d'un château

NOVEMBRE 2018

**23-24**

**DÎNER AUX  
CHANDELLES  
AU PIED DE  
L'ALAMBIC**

Situé à Perquie, petit village au sud de Villeneuve de Marsan, le **château de Ravignan** exprime toute l'élégance du Grand Siècle. Construit dès 1663, de style Louis XIII, il est inscrit à l'inventaire des Monuments Historiques. Entourée d'un jardin à la française et d'un parc romantique, il est habité par la même famille depuis 1732. La visite guidée à la lueur des bougies présente cette histoire familiale au travers de mobiliers, tableaux et objets de qualité, comme l'intéressante collection de 500 gravures évoquant Henri IV, ou une garde-robe complète de costumes masculins du XVIIIème siècle... Le visiteur est ensuite invité à découvrir le chai, baigné des senteurs de la distillation. Depuis toujours l'activité économique autour de la production d'Armagnac fait partie de Ravignan. La famille a su conjuguer l'embellissement du monument, de son parc avec le développement du Domaine. Après la présentation de l'alambic et la dégustation de vieux millésimes, un buffet de desserts sera servi le vendredi tandis que le **dîner aux chandelles** ravira quelques privilégiés le samedi. Un moment de romantisme absolu à offrir ou à s'offrir dans l'ambiance douce du chai.

*Contacts*

**TÉL.**  
**+33 6 85 12 39 54**

**EMAIL**  
ravignan@wanadoo.fr

**WEB**  
www.armagnac-ravignan.com

“

Ravignan est un livre qui raconte une histoire vivante,  
s'écrivant chaque jour depuis trois siècles...

”



## Créer son propre Armagnac, pour son plaisir ou pour offrir

NOVEMBRE 2018

2>30

ATELIER D'  
OENOLOGIE

Entre Labastide d'Armagnac et la petite bastide de Mauvezin d'Armagnac, à deux pas de la Chapelle des Cyclistes, le **Domaine d'Espérance** domine les coteaux du Bas-Armagnac. Claire de Montesquiou vous ouvre les chais de cette belle chartreuse du XVIIIème siècle. Découvrez sa production, guidés par l'œnologue du domaine: Armagnacs, Flocs et vins de pays Côtes de Gascogne.

Tandis que l'alambic ronronne doucement, un atelier des plus insolites se met en place, vous offrant l'opportunité de **créer vous-même votre Armagnac**. Après une initiation à l'art de la dégustation et de l'assemblage, c'est à vous de jouer. Dans la peau du maître de chai, les sens en éveil, au bout de 2h d'un voyage sensoriel, vous repartirez avec 4 bouteilles de 50cl, étiquetées à votre nom. Attention, c'est sur RDV uniquement et 4 participants minimum sont requis pour l'organisation d'un atelier.

Pour une totale immersion dans le Bas-Armagnac, que diriez-vous d'un séjour dans le gîte Bacchus (labellisé 4 épis Gîte de France) du Domaine?

Pour finir de vous convaincre, voici comment au temps jadis le roi Henri IV s'invitait à goûter le bon vin de son ami Montesquiou. Si le Roy l'a fait, n'hésitez plus, tentez l'expérience !

*Contacts*

TÉL.  
+33 5 58 44 85 93

EMAIL  
info@esperance.fr

WEB  
www.armagnac-esperance.com

“ Grand pendu, j'iray taster de ton vin en passant ! ”



## Festoyer autour d'un brûlot au son des cuivres des bandas

NOVEMBRE 2018

**23-24  
-25**

**BANDAS &  
BANQUETS  
AU PIED DE  
L'ALAMBIC**

A Bourdalat, alors que l'hiver s'installe, les clameurs des bandas résonnent comme au temps des férias estivales. Le **Domaine du Berdet** s'anime, l'alambic est en chauffe pour une quinzaine de jours. Pour partager ce moment important, il est de tradition d'ouvrir ses portes au voisinage, aux amis, aux curieux. Thierry et Isabelle très attachés aux valeurs du terroir landais, vous accueillent pour des **banquets aussi festifs que gourmands** animés par la joyeuse Banda "Les infatigables d'Artassenx". Car ici, pas de fête sans musique! La production ne se limite pas aux vieux millésimes. On trouve aussi les abricots à l'Armagnac, les vins de liqueur, la Belle Sandrine ou un vin blanc Côtes de Gascogne doux et léger pour un apéritif d'été.

### Contacts

**TÉL.**  
**+33 5 58 03 10 51**

**EMAIL**  
contact@domaine-du-berdet.com

**IWEB**  
www.domaineduberdet.fr



### LA RECETTE DU BRÛLOT

Pour 20 personnes :  
5 l de Blanche Armagnac,  
1 kg de sucre  
2 oranges  
1 citron coupés en dés.

Chauffer dans un chaudron en cuivre l'armagnac et le sucre et allumer la surface du liquide. Le faire "brûler" à l'aide d'une louche à long manche pendant 20 à 30 mn. Rajouter les agrumes et couvrir. Servir aussitôt.

## Rencontrer l'art, découvrir l'Armagnac avec les yeux de l'artiste

DECEMBRE 2018

22-23 &  
29-30

ART &  
ARMAGNAC

L'ambiance de la petite propriété familiale est chaleureuse et colorée : les colombages et les briquettes du chai centenaire, le cuivre de l'alambic familial, le chêne des fûts, le jardin des senteurs...

**Colette Remazeilles**, avec son regard d'artiste peintre, vous brosse ce qu'elle considère comme un art à part entière: l'élaboration de l'Armagnac. A chacun son Armagnac ! Pour les plaisirs rares entre épicuriens, les vieux millésimes à partir de 1934 ; pour une parenthèse entre amis, l'Armagnac dans l'air du temps et pour les femmes dynamiques, l'Armagnac des Copines avec son étiquette reprenant un portrait réalisé par l'artiste.

A l'automne, lors des Portes Ouvertes de la distillation, une joyeuse effervescence vient troubler la quiétude des lieux. Dès 15h, l'alambic chauffé au bois livre ses secrets à un public studieux. De la Blanche à l'ambrée, chacun est invité à déguster les produits du **Domaine de la Tuilerie**. Le voyage coloré se poursuit dans la salle d'**exposition de peintures et céramiques contemporaines sur le thème "Terre de Déesses"**. Cabinets de curiosités et installations extérieures complètent cette surprenante découverte. Après le brûlot traditionnel, place à l'**atelier "desserts gourmands à l'Armagnac"**

### Contacts

TÉL.  
+33 5 62 09 65 19

EMAIL  
colette.remazeilles@wanadoo.fr

WEB  
www.basarmagnac-latuilerie.fr

“

Ici, l'Armagnac et la peinture sont aussi importants.

”



# AGENDA

Fêtez l'Esprit de l'Armagnac

## LES RDV DANS LES VILLAGES

- **UNE BASTIDE AU COEUR DU VIGNOBLE** - 12 septembre à Labastide d'Armagnac
- **LA ROUTE DES IMAGINAIRES** - 16 septembre à Villeneuve de Marsan
- **ATELIER GOURMAND "Pâtisserie et Armagnac"** - 18 sept à Gabarret
- **LE SEMI-MARATHON DE L'ARMAGNAC** - 22 et 23 sept à Villeneuve de Marsan
- **LA ROUTE DE LA TRANSHUMANcE** - Du 24 au 26 sept à Le Frêche, Lacquy, Saint-Justin, Vielle Soubiran et Losse
- **L'ARMAGNAC EN FÊTE Les 20 ans** - 26 au 28 octobre à Labastide d'Armagnac
- **HISTOIRE ET REPAS GASCON** - 24 novembre à Hontanx

Contact



\* La distillation dépend du moment des vendanges.  
Contacter l'organisateur pour connaître les dates exactes des animations

**Tél. +33 5 58 03 40 31**

## LES RDV DANS LES CHAIS

- **VENDANGEURS D'UN JOUR** - 22 septembre - Ecomusée de l'Armagnac à Labastide d'Armagnac
- **LES VENDANGES D'AUTREFOIS** - 7 octobre - Domaine de Jouatmaou à Le Frêche
- **ANIMATIONS ET REPAS AU PIED DE L'ALAMBIC** Entre le 4 et le 11 nov\* Domaine du Martin & le 4 novembre Domaine de Lassaubatju à Hontanx
- **DÎNER SAVEURS DE GASCOGNE AU PIED DE L'ALAMBIC** samedi 3 novembre Domaine de Lassaubatju à Hontanx
- **DE JOUR COMME DE NUIT AU PIED DE L'ALAMBIC** Du 8 au 18 nov\* - Écomusée de l'Armagnac à Labastide d'Armagnac
- **SOIRÉE MUSICALE AU PIED DE L'ALAMBIC** 16 et 17 nov Domaine de Paguy à Betbezer d'Armagnac
- **JOURNÉE DE LA DISTILLATION ET DÎNER AUX CHANDELLES** - 23 et 24 novembre - Château de Ravignan à Perquie
- **BANDAS & BANQUETS FESTIFS AU PIED DE L'ALAMBIC** 23, 24 et 25 novembre - Domaine du Berdet à Bourdatat
- **CRÉEZ VOTRE ARMAGNAC** Du 2 au 30 novembre - Domaine d'Espérance à Mauvezin d'Armagnac
- **PORTES OUVERTES DE LA DISTILLATION** du 29 octobre au 12 novembre\* au Domaine d'Ognoas à Arthez d'Armagnac
- **ART, ART GOURMAND, ARMAGNAC** 24 nov, 22-23 & 29-30 déc Domaine de la Tuilerie à Lannemaigan
- **PAROLE DE GASCON** du 16 au 21 novembre - Domaine de Labouc à Labastide d'Armagnac

# L'ARMAGNAC

la plus vieille eau de vie de France  
avec ses 700 ans d'histoire

Au début du XIV<sup>ème</sup>, Maître Vital Dufour, prieur d'Eauze en Gascogne, considère que l'eau de vie a «40 vertus » pour «conserver la santé et rester en bonne forme». Aujourd'hui comme hier, les eaux-de-vie d'Armagnac sont attachées à un terroir, celui de la **Gascogne**, et leur notoriété repose sur des traditions de fabrication qui font de chacune d'elles une œuvre unique. C'est une eau-de-vie d'auteurs qui vous invite à l'essentiel.... ne prendre que du plaisir !

L'Armagnac est élaboré selon une méthode traditionnelle à partir des vignobles de **Bas Armagnac, Armagnac-Ténarèze** et **Haut-Armagnac**.

La vinification naturelle des raisins, issus de **cépages** tels que l'**Ugni blanc**, le **Colombard**, la **Folle blanche** ou le **Baco blanc**, permet d'obtenir le « vin de distillation ». Celui-ci est distillé en continu dans un alambic spécifique: **l'alambic armagnacais**. La nouvelle eau de vie est logée dans des fûts de chênes appelés "**pièces**" d'une contenance de 400 à 420 litres. A Le Frêche, petite commune des Landes d'Armagnac réside **Gilles Bartholomo**, 4<sup>ème</sup> génération de tonnellerie en Armagnac. L'artisan fabrique les fûts neufs nécessaires pour commencer le vieillissement. Le bois apporte la couleur et les arômes qui donneront la belle couleur ambrée aux vieux millésimes. Du fût neuf au fût ancien, le maître de chai conduit l'élevage de l'Armagnac. De nombreuses Maisons ou Propriétés proposent des **Armagnacs millésimés**, issus d'une seule année de récolte. On trouve également des **assemblages**. L'étiquette se réfère alors toujours à l'âge de la plus jeune eau-de-vie qui le compose. Elle indique parfois une dénomination traditionnelle comme le Hors-d'âge, vieilli au minimum 10 ans en fûts de chêne, ou des mentions d'âge : 10 ans, 30 ans... Les millésimes correspondent à l'année de récolte mentionnée sur l'étiquette.





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