

SEPT.
DÉC.
-
2024

**VENEZ FÊTEZ
L'ESPRIT DE
L'ARMAGNAC !**

DES VENDANGES
À LA NOUVELLE
EAU-DE-VIE,
DANS LES
VILLAGES
& DANS LES
CHAIS

PROGRAMME



LANDES D'ARMAGNAC

WWW.TOURISME-LANDESARMAGNAC.FR

ARMAGNAC
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

Landes
Armagnac
Depuis nos racines

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT



Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LE RÉSEAU TOURISME GOURMAND DES LANDES



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



Qui sont-ils ?

Ces hommes et femmes s'engagent dans la préservation du terroir et du 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 (frais, locaux et de saison), 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 la bouche, 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/3yZ00sm>

Nouveauté : Pass avantages

A l'occasion des vacances de la Toussaint (du 1^{er}/10 au 30/11) profitez de réductions et avantages pour savourer et visiter les Landes ! Producteurs, artisans, restaurateurs, sites, musées, épicerie fines et artisans d'art vous accueillent généreusement ! Rendez-vous sur www.tourismelandes.com pour télécharger votre Carnet Avantages !

Corinne Lacoste

Domaine de Laubesse

2155 route de Pejouan - Hontanx
05.58.03.20.14

Isabelle & Thierry Darrimajou

Domaine du Berdet

768 route des Couloumats - Bourdalat
05.58.03.10.51

Conseil Départemental

Domaine départemental d'Ognoas

40190 Arthez d'Armagnac
05.58.45.22.11

Josselin de Ravignan

Domaine de Ravignan

40190 Perquie
06.24.58.42.59

Cyril & Julie Laudet

Domaine de Laballe

40310 Parleboscq
06.75.62.07.38

Nelly & Marie Lise Lacave

Domaine de Jouatmaou

1399 route de Lannemaignan - Le Frêche
05.58.45.32.41 / 06.82.21.62.90

Carole Garreau

Château Garreau

40240 Labastide d'Armagnac
05.58.44.84.35

William Père

Brasserie de Lugazaut

40240 Vielle Soubiran
06.50.53.34.26

Jean-Luc Mazur

Restaurant Le Cadet de Gascogne

Allées Gaston Phoebus - Saint Justin
05.58.51.84.59

Mélanie Père

Chambres d'hôtes de Lugazaut

40240 Vielle Soubiran
06.33.07.76.05

Nos partenaires ambassadeurs

Alain Baillou

Restaurant Au Bastignac

29 Place Royale - Labastide
d'Armagnac
05.58.75.11.24

Dominique Dejean

Fantaisies Gasconnes

2 place du Chêne Rond - Saint Justin
06.70.49.61.72

Myriam Darzacq

Domaine de Paguy

40240 Betbezer d'Armagnac
05.58.44.81.57

Julien Laffargue

Le Rucher de Claron

1153 route de Laglorieuse - Bougue
06.78.22.42.05

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



LABASTIDE D'ARMAGNAC

Samedi 14 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)

Écomusée de l'Armagnac : 05 58 44 84 35

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

VOIE VERTE DU MARSAN ET DE L'ARMAGNAC

Dimanche 22 Septembre à partir de 12h

Villeneuve de Marsan & Arthez d'Armagnac

LA ROUTE DES IMAGINAIRES

Un voyage fantastique, 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 goumande. 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

PAYS DE VILLENEUVE EN ARMAGNAC LANDAIS

Samedi 21 Septembre à partir de 9h

LE CIRCUIT PATRIMOINE EN ARMAGNAC LANDAIS

Le matin, à Saint Foy, assistez à la démonstration du fonctionnement du four à pain traditionnel, pendant que les sportifs partiront à 9h30 pour une randonnée pédestre. Après Sainte Foy, direction Lacquy où, de 13h30 à 14h30, vous vous initierez aux quilles gasconnes. Enfin, terminez votre journée dans le village de Le Frêche avec la projection, de 15h à 17h30, d'un film commenté sur la fabrication de tourtières traditionnelles réalisées par une habitante du village

Vente de pains cuits au four traditionnel :

Boule de pain : 2€ | Petit pain à la ventrèche : 3,50€

Réservation obligatoire du pain : 06 76 71 95 79 | 06 86 43 73 70

Dégustation de la tourtière + une boisson (vin ou jus de fruits) : 4€/adulte et 2€/enfant

Vente de tourtière : 12€ | Réservation obligatoire des tourtières (nombre limité) jusqu'au 14/09 au 06 42 75 89 99



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

Du Dimanche 22 au Mercredi 25 Septembre

LA ROUTE DE LA TRANSHUMANCE

Le berger Txomin Iriberrri et sa compagne Pauline arrivent ici avec leur troupeau de 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 4 jours de fêtes dans les 6 villages étapes.

Réservation obligatoire :

Montégut : 05 58 03 21 63 | 06 08 27 67 62

Le Frêche : 05 58 45 24 14 | 06 75 54 05 34

Lacquy : 05 58 03 80 26 | 06 83 13 13 97

Saint-Justin : 06 31 00 43 78

Vielle Soubiran : 05 58 45 64 74

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

<http://www.laroutedelatranshumance.com/>

28 SEPTEMBRE - « CHAI OUVERT ! »



L'automne est gourmand dans les Landes.

Les vendanges s'achèvent,

poussez la porte de nos chais pour
une journée d'échanges et de découvertes
autour de l'Armagnac.



BETBEZER D'ARMAGNAC

De 10h à 12h

Domaine de Paguy

Présentation et dégustation de deux cocktails préparés par Myriam à base de Flocc de Gascogne. Visite du vignoble surplombé par les trois tours du manoir du XVI^{ème} siècle suivie d'une dégustation d'Armagnac.

Réservez conseillée | 07 86 48 00 03 | 05 58 44 81 57
domaine-de-paguy@orange.fr | www.domaine-de-paguy.com

HONTANX

De 14h à 18h

Domaine de Marquestau

Départ toutes les heures pour une visite du chai. La visite se terminera par la dégustation du cocktail Portagayola à base de vin blanc, fruit de la passion et Armagnac.

Réservez conseillée | 05 58 03 10 44
contact@marquestau.com | www.marquestauandco.com

LACQUY

De 14h à 19h

Château de Lacquy

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@chateau-delacquy.com | www.chateau-delacquy.com

LABASTIDE D'ARMAGNAC

De 15h à 18h

Écomusée de l'Armagnac

Évadez-vous le temps d'une balade entre champs, vignes et les six étangs de la propriété.

Visite du chai souterrain, unique en Armagnac !

Gratuit | Sur inscription

05 58 44 84 35

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





LE FRÊCHE

De 9h à 20h

Domaine de Joutmaou

Nelly vous accueille dans une ambiance conviviale et chaleureuse. Visite du petit musée familial, de la cave souterraine de la ferme datant de 1795, dégustation.

Gratuit | Sans réservation

05 58 45 32 41 | 06 82 21 62 90

domainedejoutmaou@orange.fr | www.domainedejoutmaou.fr



PARLEBOSQ

De 10h à 17h

Domaine de Laballe

Profitez d'un moment privilégié aux côtés de Sandra qui vous mènera sur les pas de l'histoire du Domaine et vous proposera une dégustation pour finir en beauté !

Réservation conseillée | 06 75 62 07 38

hello@laballe.fr | www.laballe.fr

PERQUIE

A 17h

Château de Ravignan

Visite commentée du chai et dégustation.

Cocktail à bas d'Armagnac offert à l'issue de la visite animation musicale.

Sur réservation

05 58 45 33 07 | 06 86 72 05 05

contact@armagnac-ravignan.com | www.armagnac-ravignan.com

LANNEMAIGNAN

De 10h à 12h et de 14h à 19h

Domaine de la Tuilerie

Visite commentée du chai aux côtés de Colette, artiste peintre, qui décrit l'Armagnac comme un Art. Galerie d'expos permanente à l'étage du chai.

Gratuit | Sur réservation | 06 89 68 88 37

www.basarmagnac-latuilerie.fr | coletteremazailles@orange.fr

Le lendemain :

VILLENEUVE DE MARSAN

A partir de 7h30

SEMI-MARATHON DE L'ARMAGNAC

Pour cette 18ème édition, vous aurez le choix entre le semi marathon, le 10 km ou la marche. Les plus petits ne sont pas oubliés puisque 3 courses seront au programme à proximité des arènes. Toute la famille profitera de nos beaux paysages et des 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. Mais le semi-marathon de l'Armagnac, c'est aussi une fête sur le week-end du 28 et 29 septembre encadrée par une pasta-party animée 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, canards 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 RENDEZ-VOUS DE VILLAGES EN CHAIS



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 Mercredi 16 au Dimanche 20 Octobre

Alégria Bistrot

MENU SPÉCIAL « SEMAINE DU GOÛT »

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

Réservation conseillée | 05 47 31 42 62 | 06 81 61 58 56

SAINT JUSTIN

Du Jeudi 17 au Samedi 19 Octobre

Fantaisies Gasconnes

ANIMATIONS GOURMANDES

Avec ses produits du terroir, ses délicieux salés en bœufs, ses gougarnades 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

SAINT JUSTIN

Du Jeudi 17 au Dimanche 20 Octobre

Le Cadet de Gascogne

MENU SPÉCIAL « SEMAINE DU GOÛT »

Tout au long de ce cette semaine gourmande, le chef Jean Luc Mazur vous proposera différents plats s'inspirant du terroir landais avec des mets en provenance direct de nos producteurs locaux revisités de manière raffinée et moderne comme il sait si bien le faire !

Réservation conseillée | 05 58 51 84 59

VIELLE SOUBIRAN

Dimanche 6 Octobre - à partir de 9h

Brasserie de Lugazaut

LUGA'TRAIL

Roquefort Sarbazan Sports Nature, Au Gré des Vignes & la Brasserie de Lugazaut organisent ensemble un événement sportif et gourmand le Dimanche 6 Octobre 2024 !

Les sportifs pourront, au choix, partir à 9h pour une course de 15km ou bien à 9h15 pour 10km. Les gourmands auront entre 11h30 et 13h pour s'engager sur une marche gourmande qui leur ouvrira l'appétit !

Les pitchouns ne seront pas oubliés avec une course rien que pour eux à 11h.

De nombreuses autres animations viendront compléter cette journée !

Brasserie de Lugazaut : 06 50 53 34 26

brasseriadelugazaut@gmail.com

LUGA'TRAIL

VIELLE-SOUBIRAN (40240)

06 OCTOBRE 2024

BUVETTE ET RESTAURATION SUR PLACE

15 KM DÉPART 9H

10 KM DÉPART 9H15

MARCHÉ GOURMANDE
DÉPARTS ENTRE 11H30 & 13H

COURSE DES PITCHOUNS
DÉPART 11H

ET AUTRES ANIMATIONS...

Participez à la 1ère édition !

INFOS ET INSCRIPTIONS
WWW.BRASSERIEDELUGAZAUT.COM

Organisateurs & Partenaires

RSSN
LUGAZAUT
ufolep
express GABARRET

SAMEDI 26 & DIMANCHE 27 OCTOBRE - ARMAGNAC EN FÊTE

23^{ème} édition pour deux jours au cœur de Labastide d'Armagnac pour vivre et célébrer l'Armagnac ! Pôle distillation, marché aux Armagnacs, instants gourmands, la période de distillation en Gascogne est lancée avec panache ! Et parce que le meilleur se partage, des producteurs de Sites Remarquables du Goût et une délégation Cittaslow avec ses produits italiens de qualité sont aussi de la fête !

Tout le programme sur : www.armagnacenfete.com
Animations gratuites (sauf repas & visites guidées du village par l'Office de Tourisme 05 58 03 40 31)



DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE

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 baigne des senteurs de la distillation.

ARTHEZ D'ARMAGNAC

Domaine d'Ognoas

Novembre, 10h-18h

DÉCOUVERTE DU DOMAINE D'OGNOAS

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 et d'animations diverses.

Tarif: 5€ | Sur réservation | 05 58 45 22 11

PORTES OUVERTES AU PIED DE L'ALAMBIC

Date et programme sur : www.domaine-ognoas.com



HONTANX

Domaine du Martin

Du 2 au 11 Novembre

VISITE AU PIED DE L'ALAMBIC

Dans cette exploitation familiale, visitez le domaine et dégustez la Blanche Armagnac au pied de l'alambic.

05 58 03 37 75 | 06 24 79 02 17

jl.deyris@orange.fr

HONTANX

Courant Décembre

Domaine de Marquestau

UN FESTIN POUR LES SENS

Découvrez le Domaine de Marquestau et son restaurant l'Étable et plongez au cœur de la distillation de l'Armagnac, là où l'histoire se mêle à la gastronomie pour créer des souvenirs inoubliables.

Sur réservation | 05 58 03 10 44

contact@marquestau.com | www.marquestauandco.com



BETEBZER D'ARMAGNAC

Domaine de Paguy

Du Mardi 5 au Vendredi 8 Novembre, 10h-12h/14h-18h

VISITE CHAI MYRIAM

Surplombant le vignoble, découvrez les chais de ce manoir du XVI^{ème} siècle pendant la distillation de l'Armagnac. Myriam vous accueille pour une visite privilégiée avec dégustation.

Tous les détails sur www.domaine-de-paguy.com

05 58 44 81 57 | contact@domaine-de-paguy.com

LABASTIDE D'ARMAGNAC

Écomusée de l'Armagnac

Du Vendredi 8 au Jeudi 21 Novembre

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.

- Déjeuner et dîner au pied de l'alambic : directement dans la distillerie au pied de l'alambic en fonctionnement, repas du terroir (apéritif, pâté gascon, garbure maison à volonté et tourtière à l'Armagnac) et dégustation de l'eau de vie de l'année, vin et armagnacs compris. Explications par le distillateur. Trou Gascon

Places limitées | 37 €/pers

Dates et réservations en ligne sur www.chateau-garreau.fr

- Petit-déjeuner du distillateur : partagez un moment privilégié avec le distillateur autour de viennoiseries et café/thé. Le calme du matin, le ronronnement de l'alambic... et pour les plus gourmands la dégustation de l'eau de vie de l'année ! 15 €/pers

- Repas gastronomique avec un chef cuisinier.

Dates, tarif et réservations en ligne sur www.chateau-garreau.fr

Places limitées | 05 58 44 84 35

LES FÊTES DE LA DISTILLATION

HONTANX

Domaine de Lassaubatju

Novembre

LE DOMAINE EN ÉBULLITION

Tout au long du mois de Novembre, le domaine proposera diverses animations (visites, dégustations, repas 100% gascon, marché d'Automne, ...)

05 58 03 23 01 | 06 77 78 52 97

www.armagnac-lassaubatju.com | contact@armagnac-lassaubatju.com

LANNEMAIGNAN

Domaine de la Tuilerie

Du Vendredi 13 au Dimanche 15 Décembre, de 15h à 19h

ART & ARMAGNAC

Distillation au domaine : visite commentée du chai et du fonctionnement de l'alambic familial chauffé au bois. Dégustation d'Armagnacs. Expositions d'art contemporain.

Gratuit | 05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

www.basarmagnac-latuileries.fr | coletteremazailles@orange.fr

MAUVEZIN D'ARMAGNAC

Autour du 11 Novembre (durant un mois)

Domaine d'Espérance

ATELIER D'ASSEMBLAGE

Visite des chais et dégustation des Armagnacs du domaine suivies 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 & résa : 06 75 24 57 65 | info@esperance.fr

www.armagnac-esperance.com

PARLEBOSQ

Domaine de Laballe

Du 27 Novembre au 11 Décembre

DÉJEUNER & DÎNER AU PIED DE L'ALAMBIC

Entre 15€ et 70€ | Sur réservation : 06 75 62 07 38

PORTES OUVERTES

DÉJEUNERS AVEC NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Sur réservation : 06 75 62 07 38

AFTERWORKS AUTOUR DE L'ALAMBIC

EN IMMERSION : VISITES & DÉGUSTATION

MARCHÉ DE NOËL & DE PRODUCTEURS

Informations : 06 75 62 07 38 | hella@laballe.fr | www.laballe.fr

LACQUY

Château de Lacquy

Mi-Novembre, de 9h à 12h

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

LABASTIDE D'ARMAGNAC

Domaine du Hourtica

Première quinzaine de Novembre

VISITE DU VIGNERON

Accueil au domaine, visite du chai, découverte de l'Alambic et dégustation de la Blanche d'Armagnac

Gratuit | Sur réservation

05 58 45 39 65 | 06 81 40 23 91 | alaingaube@hotmail.fr

PERQUIE

Château de Ravignan

JOURNÉES DISTILLATION & DÎNER AUX CHANDELLES

Samedi 22 Novembre

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

A 19h, visite du château de Ravignan à la lueur des bougies et visite du chai.

A 20h, dîner aux chandelles au pied de l'alambic et dégustation d'Armagnacs millésimés.

Dimanche 23 Novembre

A 11h30, rencontre avec le bouilleur de cru, visite du chai suivi d'un repas au pied de l'alambic avec dégustation d'Armagnacs millésimés.

A 13h30, visite du château de Ravignan.

Uniquement sur réservation | Places limitées

Information & réservation : 06 85 13 39 54

contact@armagnac-ravignan.com | www.armagnac-ravignan.com





LABASTIDE D'ARMAGNAC



Château du Prada

Du Samedi 21 Septembre au Vendredi 25 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, vigneronns 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 : 159,00 € (petit déjeuner compris).

5 chambres doubles max | Sur réservation | 05 58 44 60 60
www.prada.com | ph.de-bouglon@wanadoo.fr

ESCALANS



Ganadéria de Buros

Du Vendredi 18 Octobre au Mercredi 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 hôte 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'actions dans une ambiance conviviale. Fin du séjour à 17h.

Tarif : à partir de 135€/pers.

Le prix comprend :

1 nuit / 2 personnes 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 : 05 58 44 36 57 | 06 86 94 24 48

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



RENCONTRE AVEC L'ARMAGNAC

Selon Vital Dufour, prieur d'Fauze en 1310.
Je rends l'homme joyeux au-dessus de tout
... j'ai 40 vertus pour peu qu'un homme tûmide
(me) boît 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. Trois territoires 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.

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.

MILLÉSIMÉS

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.

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

Depuis quelques années, un vent de modernité souffle sur les vignobles. Avec une touche d'innovation et un soupçon de sensibilité, l'enotourisme se pare de nouvelles expériences gustatives, ludiques ou sportives à vivre en famille et entre amis.



Crédits photos : Adèle Sinigre ; Studio Art et Lumière ; Domaine du Berdet ; OT Landes d'Armagnac ; Arnaud Späni ; Milkywi ; Brasserie de Lugazout ; Perry Taylor ; Armagnac en Fête ; Landes Attractivité - Sébastien Chebassier ; Château Laballe ; Cyrille Vidal ; Landes Attractivité - Yohan Espiaube
Ne pas jeter sur la Voie Publique. Les informations annoncées peuvent être soumises à des modifications de la part des prestataires adhérent à l'Office de Tourisme qui décline toute responsabilité.

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

