

# FETEZ L'ESPRIT DE L'ARMAGNAC

Sept à Déc  
2023

*Rdv d'Automne entre amis*

Armagnac en Fête

*Rdv gastronomique*

La Semaine du Goût

*Rdv au chai*

Autour de l'alambic

# LE RESEAU 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 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, 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/3yZo0sm>

## Nouveauté : Carnet avantages

À l'occasion des vacances de la Toussaint (du 21/10 au 05/11) 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](http://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 Danimajou

### Domaine du Berdet

768 route des Coulobrats - Bourclat  
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

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,  
en fête le terroir Armagnac  
avec fierté et générosité



### LABASTIDE D'ARMAGNAC

Samedi 16 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](http://www.ecomusee-armagnac.fr) | [ecomusee\\_armagnac@orange.fr](mailto:ecomusee_armagnac@orange.fr)

### VOIE VERTE DU MARSAN ET DE L'ARMAGNAC

Dimanche 17 Septembre à partir de 9h30

### Villeneuve de Marsan & Arthez d'Armagnac

### LA ROUTE DES IMAGINAIRES

Un voyage fantastique, une expédition poétique, voilà le Festival cydo 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'Gnoas à Arthez d'Armagnac pour un final flamboyant.

Infos: 05 58 85 92 92

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

[laroutedesimaginaires@eccafemusic.com](mailto:laroutedesimaginaires@eccafemusic.com)

### PAYS DE VILLENEUVE EN ARMAGNAC LANDAIS

Samedi 16 Septembre à partir de 9h

### LE CIRCUIT PATRIMOINE EN ARMAGNAC LANDAIS

À partir de 9h, partez à la découverte du patrimoine bâti et naturel d'Hontaux avant de poursuivre par une pause goumande et une conférence à Bourdalat sur la toponymie des noms locaux, et enfin de conclure par les fêtes locales à Saint Gein.

Gratuit. Entrée libre.

Repas (un sandwich, une pâtisserie et une boisson): 5 €



### MONTÉGUT - LE FRÈCHE - LACQUY - SAINT JUSTIN - VIELLE SOUBIRAN - LOSSE

Du Dimanche 17 au Mercredi 20 Septembre

### LA ROUTE DE LA TRANSHUMANCE

Le berger Txomin Irriberni et sa compagne Pauline amivent 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 Frèche: 05 58 45 24 14 | 06 75 54 05 34

Lacqy: 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/>

24 SEPTEMBRE



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

**BETBEZER D'ARMAGNAC**



De 10h à 12h

**Domaine de Paguy**

**PORTES OUVERTES**

Présentation et dégustation de deux cocktails préparés par Myriam à base de Floc de Gascogne. Visite du vignoble surplombé par les trois tours du manoir du XVI<sup>ème</sup> siècle suivie d'une dégustation d'Armagnac.

07 86 48 00 03 | 05 58 44 81 57

[domaine-de-paguy@orange.fr](mailto:domaine-de-paguy@orange.fr) | [www.domaine-de-paguy.com](http://www.domaine-de-paguy.com)

**LABASTIDE D'ARMAGNAC**



A 11h & à 16h30

**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.

Gratuit - Réservation obligatoire. 10 pers max./groupe.

05 58 44 60 60

[www.leprada.com](http://www.leprada.com) | [ph.de-bouillon@wanadoo.fr](mailto:ph.de-bouillon@wanadoo.fr)



**BOURDALAT**



A 10h

**Domaine du Berdet**

**PORTES OUVERTES (SOUS RÉSERVE)**

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

Inscription obligatoire | 05 58 03 10 51 | 06 23 86 48 91

[www.domaineduberdet.fr](http://www.domaineduberdet.fr)

**LABASTIDE D'ARMAGNAC**



De 9h à 19h

**Domaine de Labouc**

**CAUSERIE SUR LA VIE DE FRANÇOIS BACO (SOUS RÉSERVE)**

Causerie sur la vie de François Baco, instituteur landais créateur du cépage hybride Baco 22a emblématique du vignoble Armagnac. Explications et dégustation autour du produit exclusif de la ferme "l'Amagnumes" en apéritif, associé à un vin mousseux ou en digestif avec de la glace pilée.

Gratuit. Informations : 05 58 44 82 32 | 06 81 31 50 63

[ferme.labouc@orange.fr](mailto:ferme.labouc@orange.fr) | [www.farmedelabouc.com](http://www.farmedelabouc.com)

## CHAI OUVERT !

### LABASTIDE D'ARMAGNAC

De 15h à 18h

Écomusée de l'Armagnac

**PORTES OUVERTES**

Visite du chai souterrain, unique en Armagnac !

Gratuit | Sur inscription

05 58 44 84 35

[www.ecomusee-armagnac.fr](http://www.ecomusee-armagnac.fr) | [ecomusee\\_armagnac@orange.fr](mailto:ecomusee_armagnac@orange.fr)



### LANNEMAIGNAN

De 10h à 12h et de 14h à 19h

Domaine de la Tuilerie

**PORTES OUVERTES**

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

[www.basarmagnac-latuilierie.fr](http://www.basarmagnac-latuilierie.fr) | [colette.remazeilles@orange.fr](mailto:colette.remazeilles@orange.fr)



### LE FRÊCHE

De 9h à 20h

Domaine de Joutmaou

**PORTES OUVERTES**

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

Gratuit | Sans réservation

05 58 45 32 41 | 06 82 21 62 90

[domainedejoutmaou@orange.fr](mailto:domainedejoutmaou@orange.fr) | [www.domainedejoutmaou.fr](http://www.domainedejoutmaou.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@chateaulacquy.com](mailto:armagnac@chateaulacquy.com) | [www.chateaulacquy.com](http://www.chateaulacquy.com)



Et aussi ...

### VILLENEUVE DE MARSAN

A partir de 7h30

**SEMI-MARATHON DE L'ARMAGNAC**

Pour cette 17<sup>ème</sup> 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 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. Mais le semi-marathon de l'Armagnac, c'est aussi une fête sur le week-end du 23 et 24 septembre encadrée par une pasta-party animée par des bandas le samedi soir et un repas d'après-couche 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](http://www.semi-marathon-armagnac.com) | inscription

[contact@semi-marathon-armagnac.com](mailto:contact@semi-marathon-armagnac.com)



OCTOBRE

LES RENDEZ-VOUS DE VILLAGES EN CHAIS

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 16 AU 22 OCTOBRE 2023

34<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION

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 célébreront 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.

G. ABARRET

Du 16 au 22 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 !

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

HONTANX

Dimanche 15 Octobre

Domaine de Laubesse

**LES GRANGES MUSICALES**

La musique s'installe au sein de nos fermes, en des lieux inattendus. Quelle chance d'allier ainsi le plaisir des oreilles et des papilles.

Programme détaillé à venir.

05 58 41 46 61 | [www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)



S. SAINT JUSTIN

Du 16 au 22 Octobre

Fantaisies Gasconnes



**ANIMATIONS GOURMANDES**

Avec ses produits du terroir, ses délicieux salés en bocaux, ses goumandises 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](mailto:fantaisiesgasconnes@gmail.com)

S. SAINT JUSTIN

Du 16 au 22 Octobre

Le Cadet de Gascogne



**MENU SPÉCIAL « SEMAINE DU GOÛT »**

Tout au long de ce cette semaine goumande, 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 !

Réservez conseillée | 05 58 51 84 59

L. LABASTIDE D'ARMAGNAC

Samedi 28 & Dimanche 29 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 Bas-Armagnac, célèbre le démarrage de la campagne de distillation. Elle réunit autour des producteurs-déveus 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 terroire.

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 : [www.armagnacenfete.com](http://www.armagnacenfete.com)

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

ARTHEZ D'ARMAGNAC



Domaine d'Ognos

Novembre

**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 17h30, profitez d'une visite et d'animations diverses. Réservation conseillée.

Tarif: 2€ | Sur réservation 05 58 45 22 11

[www.domaine-ognos.com](http://www.domaine-ognos.com)

BETEBZER D'ARMAGNAC



Domaine de Paguy

Vendredi 3 & Samedi 4 Novembre à 19h

**NOTES MUSICALES & GOURMANDES**

Deux soirées orchestrées par Myriam verront de belles notes s'accorder : la blanche sortie de l'alambic, les rondes dans les fûts et peut-être bien une note surprise mêlée à toutes celles du dîner en musique !

Tarif: 35€ | 40 pers. maxi. | Hébergement sur place

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

[www.domaine-de-paguy.com](http://www.domaine-de-paguy.com) | [domaine-de-paguy@orange.fr](mailto:domaine-de-paguy@orange.fr)

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**

Trois jours de chauffé exceptionnels autour de l'alambic. Venez goûter la cuvée 2023 et vous détendez 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: 35€/Adulte | 12€/Enfant.

Informations et Réservations obligatoires | Places limitées

Paiement à l'inscription: 05 58 03 10 51 | 06 23 86 48 91

[www.domaineuberdet.fr](http://www.domaineuberdet.fr)



HONTANX



Domaine de Lassaubaju

Novembre

**LE DOMAINE EN ÉBULLITION**

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

05 58 03 23 01 | 06 77 78 52 97

[www.armagnac-lassaubaju.com](http://www.armagnac-lassaubaju.com)

[contact@armagnac-lassaubaju.com](mailto:contact@armagnac-lassaubaju.com)

LABASTIDE D'ARMAGNAC



Écomusée de l'Armagnac

Du Jeudi 9 au Mercredi 22 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 ou dîner au pied de l'alambic : directement dans la distillerie au pied de l'alambic en fonctionnement, repas du terroir (apéritif, paté 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 | 35 €/pers

- 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 !

- Déjeuner ou dîner gastronomique avec un chef cuisinier.

Dates, tarif et réservations en ligne sur [www.chateau-garreau.fr](http://www.chateau-garreau.fr)

Places limitées | 05 58 44 84 35

## LABASTIDE D'ARMAGNAC

## Domaine du Hourtica

Novembre, de 14h à 18h

## BALADE DU VIGNERON

Visite du chai agrémentée d'une dégustation d'Armagnac.

Gratuit

05 58 45 39 65 | 06 81 40 23 91 | [alaingaube@botmail.fr](mailto:alaingaube@botmail.fr)

## LABASTIDE D'ARMAGNAC



## Domaine de Labouc

Du Vendredi 10 au Mercredi 15 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 | Infos : 05 58 44 82 32 ou 06 81 31 50 63

[ferme.labouc@orange.fr](mailto:ferme.labouc@orange.fr) | [www.fermedelabouc.com](http://www.fermedelabouc.com)

## LACQUY



## Château de Lacquy

Du Lundi 13 au Vendredi 17 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@chateaulacquy.com](mailto:armagnac@chateaulacquy.com) | [www.chateaulacquy.com](http://www.chateaulacquy.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 [cadea@vinimagnac.com](mailto:cadea@vinimagnac.com)[www.armagnac-esperance.com](http://www.armagnac-esperance.com) | [info@esperance.fr](mailto:info@esperance.fr)

## PARLEBOSCQ



## Domaine de Laballe

A partir du Mercredi 22 Novembre

## DÉJEUNER &amp; DÎNER AU PIED DE L'ALAMBIC

Entre 45€ et 70€ | Sur réservation : 06 75 62 07 38

## L'ANNEMAIGNAN



## Domaine de la Tuilerie

Du Vendredi 15 au Dimanche 17 Décembre, de 15h à 19h

## ART &amp; 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

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

Vendredi 15 Décembre :

- Soirée braséro « Chai &amp; Rasades ». Braséro au milieu des vignes avec le Café des Allées.

Samedi 16 Décembre :

Brûlot l'après-midi et exposition d'art

Dimanche 17 Décembre :

- Goûter concert : 16h goûter brûlot &amp; 17h concert avec le Café Music au milieu des vignes

05 62 09 65 19 / 06 31 58 80 83

[www.basarmagnac-latuilierie.fr](http://www.basarmagnac-latuilierie.fr) | [coletteremazeilles@orange.fr](mailto:coletteremazeilles@orange.fr)

## Et aussi ...

## ESCALANS



## Ganaderia de Buros

Dimanche 26 Novembre à partir de 9h30

## FERRADE &amp; GASCOUNEJADE À 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 pourrez participer à la capture des tauillons 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 : 27€ et 12€ pour les enfants jusqu'à 10 ans.

Réservation obligatoire avant le 19 Novembre.

05 58 44 36 57 / 06 86 94 24 48

[www.ganaderiadeburos.fr](http://www.ganaderiadeburos.fr) | [barrere.jean@free.fr](mailto:barrere.jean@free.fr)



LABASTIDE D'ARMAGNAC

**Château du Prada**

Du Jeudi 21 Septembre au Vendredi 27 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, vigneron à Labastide d'Armagnac. Ils vous reçoivent dans leurs chambres d'hôtes pour partager des moments privilégiés le temps d'un séjour 2 jours/lnuit  
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 double max | Sur réservation | 05 58 44 60 60

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

**ESCALANS****Ganadéria de Buross**

Du Mercredi 18 Octobre au Lundi 20 Novembre

**WEEK-END CHASSE A LA PALOMBE AU FILET ET GASTRONOMIE**

Au Domaine de Buross, 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 et 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

barrene.jean@free.fr | www.ganaderiadebuross.fr



## RENCONTRE AVEC L'ARMAGNAC

Selon Vital Dufour, prieur d'Éauze en 1310,  
Je rends l'homme joyeux au-dessus de tout  
... j'ai 40 vertus pour peu qu'un homme ténide  
(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. 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.

[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr) | [www.floc-de-gasogne.fr](http://www.floc-de-gasogne.fr)  
[www.qualitelandes.fr](http://www.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.

#### 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.

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



Les démarches Qualité



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

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



# INFORMATIONS PRATIQUES

## Restaurants

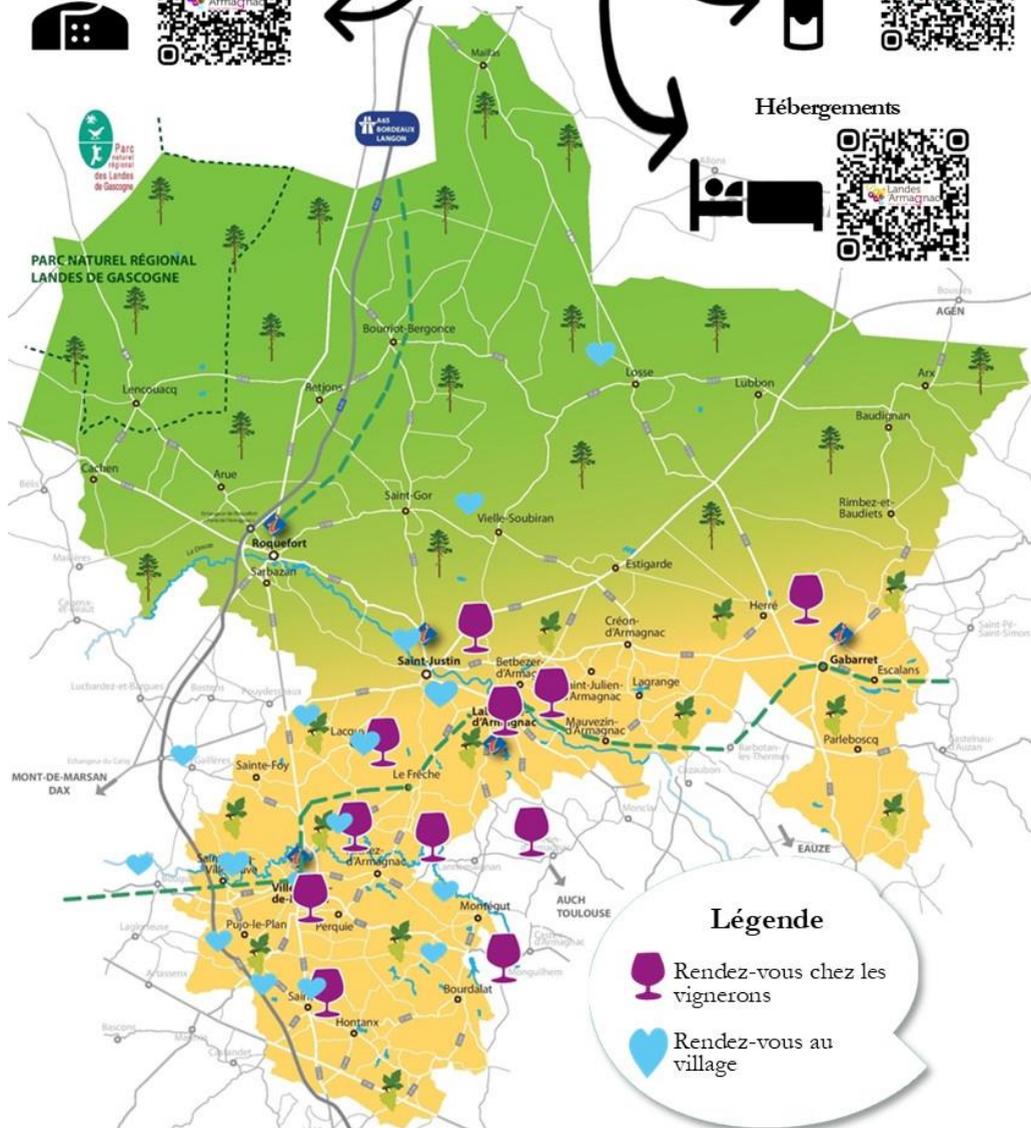


Je prépare mon séjour

## Producteurs



## Hébergements



*Credits photos : Office de Tourisme des Landes d'Armagnac ; Domaine de la Tuilerie ; Domaine de Laballe ; Association Semimaratathon de l'Armagnac ; Yoban Espiaube ; Landes Attractivité ; Cyrille Vidal ; Qualité Landes ; Perry*

*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](mailto:contact@landesdarmagnac-tourisme.fr)

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

