

# Infos Pratiques

## Légendes

♥ RDV dans nos villages

🍷 RDV chez les vignerons



## Offices de tourisme & points d'accueil

**Gabarret**  
Maison du Gabardan / 40 310 Gabarret  
otgabaret@wanadoo.fr  
Tél. : 05 58 44 34 95

**Labastide d'Armagnac**  
Place Royale / 40 240 Labastide d'Armagnac  
tourisme-labastide@wanadoo.fr  
Tél. : 05 58 44 67 56

**Saint-Justin**  
Place des Tilleuls / 40 240 Saint-Justin  
otsaintjustin@wanadoo.fr  
Tél. : 05 58 44 86 06

**Villeneuve de Marsan**  
181 Grand'Rue / 40 190 Villeneuve de Marsan  
villeneuve.office-du-tourisme@wanadoo.fr  
Tél. : 05 58 45 80 90

**Roquefort**  
31 Chemin de Bas de Haut / 40 120 Roquefort  
Tél. : 05 58 45 66 93

Plus d'infos sur : [www.tourisme-landesdarmagnac.fr](http://www.tourisme-landesdarmagnac.fr)

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

Retrouvez-nous aussi sur :

Tourisme Landes d'Armagnac



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Credits photo : Offices de tourisme des Landes d'Armagnac / BMA Michel Fournier • Impression : Casray - Aire sur l'Adour • Juillet 2014 • Création : m...



Soyez au rendez-vous !  
**Fêtez l'esprit de L'Armagnac**  
En Landes d'Armagnac  
De septembre à décembre 2014



# Fêtez l'esprit de L'Armagnac

En savoir plus...  
[www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr)  
et [www.qualitelandes.com](http://www.qualitelandes.com)

Protégées au nord par la forêt landaise et rythmées au sud par les premiers vallons annonçant les Pyrénées, les Landes d'Armagnac conjuguent détente, prestige et convivialité. C'est tout l'Esprit de l'Armagnac ! À l'automne, il s'exprime de villages en chais au rythme des vendanges, des transhumances, des fêtes au pied de l'alambic... Le temps d'une escapade, dans la douceur d'un été qui s'étire, soyez aux rendez-vous pour célébrer notre produit d'exception, l'Armagnac.



## 3 zones de productions

Les Landes d'Armagnac sont situées dans la région du Bas Armagnac, zone de production la plus réputée.



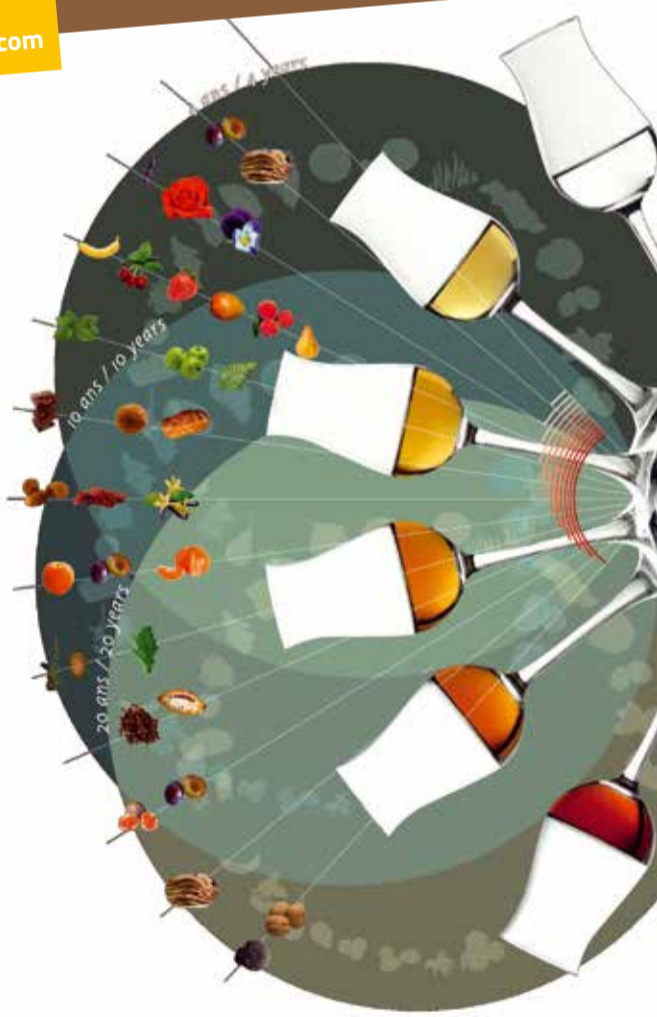
## Un savoir-faire

L'art de la fabrication des eaux-de-vie d'Armagnac réside dans son respect des traditions. Trois étapes permettent d'obtenir ce spiritueux :

- **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 l'Armagnac, cette opération est continue, le jour comme la nuit. Cette distillation spécifique permet d'obtenir une palette d'arômes plus large.
- **Le vieillissement** : l'Armagnac est stocké dans des fûts (« pièces » de 400 à 420 litres) mais doit au bout de quelques années passer en fûts de chêne déjà usagés lui apportant ainsi douceur, rondeur et galbe. Et qu'en pensent les anges ? Au fil des années, l'armagnac s'évapore, son degré d'alcool diminue... c'est la part des anges !

## Apprécier l'Armagnac

- **L'œil...** observez la teinte et la brillance, faites tourner l'Armagnac dans le verre.
- **Le nez...** chauffez votre verre au creux de la main et laissez monter dans vos narines les premières effluves.
- **Les papilles...** humectez votre langue de quelques gouttes et bouche close appréciez. Un armagnac bien vieilli 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 le bouquet de l'Armagnac : pruneau, vanille, noisette...
- **À vous de tester !** Retrouvez des idées recettes et des idées de cocktail sur [www.armagnac.fr](http://www.armagnac.fr).



## Un Patrimoine

Remontant au Moyen Âge, l'Armagnac est 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

## Les démarches qualité

Les viticulteurs, producteurs, hébergeurs, restaurateurs ou prestataires d'activités de loisirs mentionnés dans ce document adhèrent tous à des chartes de qualité et d'accueil. 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...

# Rendez-vous dans les villages

À l'automne, le cœur de nos villages bat au rythme de l'Armagnac !

## Absinthe & Armagnac, des passions mêlées



**11 SEPTEMBRE / Villeneuve de Marsan**  
C'est l'histoire d'une belle rencontre entre producteurs passionnés. De l'absinthe au pastis en passant par l'Armagnac, ce voyage insolite commencera chez le producteur M. Brunello pour se finir au pied du plus vieil alambic de Gascogne, au Domaine d'Ognoas.

Départ: 10h, office de tourisme de Villeneuve  
Durée: Journée / visites gratuites  
Repas Café des Allées 20€ ou votre pique-nique  
Réso 05 58 45 80 90

## Son & lumière 100 anniversaire des Arènes

**13 SEPTEMBRE / 21H30 / Gabarret**  
Dans les Landes d'Armagnac, les traditions sont vivantes ! La course landaise est ici une institution et une plongée dans l'univers des arènes s'impose...  
Pour fêter leurs 100 ans, celles de Gabarret s'offrent un spectacle de son et lumière unique.

Tarif: 10€/Info et réso: Office de Tourisme 05 58 44 34 95

## La Route des imaginaires

**14 SEPTEMBRE / 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.

Réso: café'Music' Mont de Marsan 05 58 85 92 92

## Atelier Gourmand Pâtisserie et armagnac

**16 SEPTEMBRE / DE 16H À 18H**  
Gabarret Maison du Gabarret Claudie Corty en grand-mère passionnée de cuisine gasconne vous invite à un après-midi convivial autour de la confection d'une pâtisserie aromatisée à l'Armagnac.

Gratuit / Places limitées  
Réso obligatoire: office de tourisme: 05 58 44 34 95

## La Route de la Transhumance

**22 AU 24 SEPTEMBRE / Le Frêche, Lacquy, Saint-Justin, Vielle-Soubiran, Losse**  
Les bergers Stéphane et Txomin Iriberry et leur troupeau de 450 brebis arrivent dans les Landes d'Armagnac pour 3 jours de fête dans les 5 villages étapes. Randonnées, marchés fermiers, balade vigneronne, visites de chais, musiques, folklore et repas traditionnels sont au programme de cette belle fête du terroir.

Infos et réso: Office de Tourisme 05 58 44 86 06



## Semi-marathon de l'Armagnac



**27 & 28 SEPTEMBRE / Villeneuve de Marsan**  
Pour les randonneurs et sportifs, dès le samedi, c'est une échappée belle au cœur du Bas-Armagnac avec promenade autour de l'étang de la Gaube et portes ouvertes de chai en chais: à Hontanx, Domaine de Lassaubatju (05 58 03 23 01), Château de Lacquy (06 07 77 67 29 visite guidée à 14h et 15H30), Château de Ravignan (06 24 58 42 59 visites guidées sam et dim à 15h et 17h) Domaine d'Ognoas (05 58 45 22 11 visite guidée sam et dim 14h et 16h). Le lendemain est consacré au semi-marathon avec 4 courses pour tous les niveaux de 5 à 13km et un nouveau parcours La ronde des lavoirs (5km). Repas le samedi à 20h (Pasta party) et le dimanche à 12h (Poulet Basquaise). Adultes 12€ / Enfant -12 ans 6€ (Réso 06 85 07 23 99).

Durée: 2 demi-journées  
Tarif: De 5€ à 22€ (course des jeunes gratuite)  
Départ: 9h le dimanche  
www.semi-marathon-armagnac.com  
Info: Office de Tourisme 05 58 45 80 90

## Atelier Gourmand Foie Gras & Armagnac

**14 OCTOBRE / DE 16H À 18H / Gabarret Maison du Gabarret** Claudie Corty en grand-mère passionnée de cuisine gasconne vous invite à un après-midi convivial autour du mariage de ces deux spécialités landaises.

Gratuit / Places limitées  
Réso obligatoire: office de tourisme: 05 58 44 34 95

## Armagnac en fête

**25 & 26 OCTOBRE / Labastide d'Armagnac**  
2 jours au cœur de Labastide d'Armagnac pour vivre et célébrer l'Armagnac ! Pôles de découverte, marché aux armagnacs, vendanges royales, démonstrations gourmandes, la période de distillation en Gascogne est lancée avec panache ! Et parce que le meilleur se partage, les Sites Remarquables du goût France et Cittaslow italiens sont aussi de la fête. Restauration sur place. Pensez à réserver.

Durée: 2 journées (de 8h à 19h)  
Tarif: Animations gratuites sauf les repas  
Réso.: Office de tourisme 05 58 44 67 56  
www.tourisme-landesdarmagnac.fr



# Rendez-vous dans les chais

Vendanges à l'ancienne, repas au pied de l'alambic, vivez des expériences uniques avec nos vignerons !

## Marché à la ferme

**SAMEDI 13 SEPTEMBRE**  
Parleboscq / Domaine de Laguironde  
Vivez les circuits courts ! Ici, c'est le RDV des producteurs locaux. Repas gascons servis le midi et le soir dans une ambiance joyeuse et festive. Balades en calèche dans les vergers de kiwis et de noisetiers, non loin des vignobles du domaine.

Info et réso: 06 86 70 05 31 / www.laguironde.free.fr

## Vendanges d'autrefois

**SAMEDI 4 OCTOBRE / 9H30**  
Le Frêche / Domaine de Jouatmaou  
Avec les vendanges et le 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 de la maison.

Tarif repas: 13€ / Places limitées  
Info et réso: 05 58 45 32 41

## Balade vigneronne

**MARDI 23 SEPTEMBRE**  
Saint-Justin / Chai de Soube  
Sur la route de la Transhumance, en attendant les bergers une balade contée vous mènera jusqu'au chai de Soube pour la visite du Musée du Paysan avant de rejoindre le troupeau en passant par les vignes.

Durée: 2h / Tarif: gratuit / Départ: Place des tilleuls 14h  
Rens et insc: 05 58 44 86 06



## Fête de la distillation EN NOVEMBRE & DÉCEMBRE

De jour comme de nuit ça chauffe au chai tant qu'il y a du vin à distiller ! Du cep de vigne à l'alambic, les vignerons vous invitent à partager des moments complices: balades vigneronnes, veillées, repas du terroir, soirées à thème...et bien sûr en bouquet final: le spectaculaire brûlot.



**Repas au pied de l'alambic**  
**SAMEDI 8 NOVEMBRE / À PARTIR DE 10H**  
Hontanx / Domaine du Martin  
Tarif: 19€ / Info et réso: 05 58 45 80 90

**Repas au pied de l'alambic**  
**DIMANCHE 9 NOVEMBRE / À PARTIR DE 10H**  
Hontanx / Domaine de Lassaubatju  
Tarif: 19€ / Info et réso: 05 58 45 80 90

**Soirée et Repas au pied de l'alambic**  
**SAMEDI 15 NOVEMBRE / 19H**  
Lacquy / Château de Lacquy  
Tarif: 19€ / Info et réso: 05 58 45 80 90

**Repas au pied de l'alambic**  
**SAMEDI 29 NOVEMBRE / À PARTIR DE 10H**  
Arthez d'Armagnac / Domaine d'Ognoas  
Tarif: 19€ / Info et réso: 05 58 45 80 90

**Soirée autour de l'Alambic**  
**DU 15 OCTOBRE AU 30 NOVEMBRE / 19H-0H**  
Betbezer d'Armagnac / Domaine de Paguy  
Visite des chais et distillation  
Repas et animation brûlot... surprise !  
Prix du repas 35€ tout compris / 30 personnes maxi  
sur réservation au 07 86 48 00 03 ou 05 58 44 81 57  
www.domaine-de-paguy.com - F: domainedepaguy

## Veillée au pied de l'alambic

**DU 14 NOVEMBRE AU 7 DÉCEMBRE**  
Labastide d'Armagnac / Écomusée de l'Armagnac  
Sur réservation uniquement, en soirée vivez la distillation présentée par le distillateur, dégustation de l'eau de vie et repas au pied de l'alambic.

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

## Week-ends portes ouvertes

**LES 13, 14, 20 & 21 DÉCEMBRE / DE 10H À 19H**  
Lannemaignan / Domaine de la Tuilerie  
Visite de la distillerie et du chai de vieillissement – Initiation à la dégustation au pied de l'alambic et dans le chai de vieillissement  
Gratuit / Rens: 05 62 09 65 19 / www.basarmagnac-latuilerie.fr

## Portes ouvertes

**VENDREDI 5 DÉCEMBRE / DE 10H À 17H**  
Labastide d'Armagnac / Domaine de Labouc  
Découvrez la magie de la distillation et le mystère du vieillissement de l'Armagnac.  
Gratuit / Rens: 05 58 44 82 32 / www.fermedelabouc.com

DÉCOUVREZ NOS IDÉES  
week-end  
et séjours sur



www.landesdarmagnac.fr