



LA FLAMME
DE L'ARMAGNAC

OCTOBRE 2019 / JANVIER 2020

WWW.ARMAGNAC.FR

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

Edito / Editor's letter

Avec un programme toujours aussi riche et varié, alternant dégustations d'Armagnac, découvertes de domaines et de vignobles et repas festifs, les opérateurs en Armagnac ouvrent leurs portes aux amateurs qui parcourent la région durant cette véritable période de fête : La Flamme de l'Armagnac.

Une occasion rêvée d'aller à la rencontre des femmes et des hommes qui reflètent ce terroir à l'instar de ce nectar unique : jeunes repreneurs d'un domaine ou vigneron exploitant leur vignoble depuis plusieurs générations, tous ont à cœur de présenter leurs eaux-de-vie et de faire connaître leurs multiples facettes.

Durant cette période, les propriétés proposent des déjeuners sur place ou des dîners chaleureux au pied de l'alambic, ainsi que des promenades à travers le vignoble ou encore des expositions de peinture et de créateurs d'art...

À découvrir sans modération pendant cet instant magique.

With an ever-rich and varied programme of Armagnac tastings, estate and vineyard discoveries and festive meals, the Armagnac houses open their doors to enthusiasts that visit the region during this particularly festive time for La Flamme de l'Armagnac.

A perfect opportunity to meet the women and men that expertly mirror the terroir of this unique nectar: young people taking over estates or winemakers who have been working their vineyards for several generations, all are eager to present their eaux-de-vie and to share their many facets.

During this period, properties offer on-site lunches or hearty dinners by the alambic, as well as walks through the vineyard or even painting and art exhibitions ...

To be discovered, without moderation, during this magical moment.

Sommaire / Summary

Le programme complet
The complete programme

4-7

Index alphabétique des communes
Alphabetical index of villages and towns

8-9

Dans nos villages*
In our villages*

11-17

Les Armagnacais ouvrent leurs chais*
The producers open their cellars*

19-34

“ Week-ends au pied de l’alambic ”*
“Weekend by the alambic”*

35-38

Les contacts utiles
Useful addresses

39

*manifestations classées par date / events in date order

Le programme complet

Octobre 2019	
Du Vend. 25 au Dim. 27	Armagnac en Fête à Lasbastide d'Armagnac (40)
Novembre 2019	
Vend. 1	Portes ouvertes au Domaine de Maupas à Mauléon d'Armagnac (32)
Sam. 2	Portes ouvertes au Domaine de Maupas à Mauléon d'Armagnac (32) Portes ouvertes au Domaine Duffau à Sion (32)
Dim. 3	Portes ouvertes au Domaine de Maupas à Mauléon d'Armagnac (32) Flamme de l'Armagnac à Montesquiou (32) Portes ouvertes au Domaine Duffau à Sion (32)
Lund. 4	Portes ouvertes au Domaine de Maupas à Mauléon d'Armagnac (32)
Vend. 8	Portes ouvertes au Domaine de Bilé à Bassoues (32)
Sam. 9	Flamme de l'Armagnac en Albret (47) Portes ouvertes au Domaine de Bilé à Bassoues (32) Portes ouvertes au Domaine de Polignac à Gondrin (32) Dîner au pied de l'alambic au Domaine de Lassaubatju à Hontanx (40)
Dim. 10 Lun. 11	Flamme de l'Armagnac en Albret (47) Portes ouvertes au Domaine de Bilé à Bassoues (32) Portes ouvertes au Domaine de Polignac à Gondrin (32) Portes ouvertes au Domaine de Lassaubatju à Hontanx (40)
Vend. 15	Soirée musicale autour de l'alambic au Domaine de Paguy à Betbezer d'Armagnac (40) Soirée festive au Château de Mons à Caussens (32) Visite du chai et buffet au Château de Ravignan à Perquie (40)
Sam. 16	Soirée musicale autour de l'alambic au Domaine de Paguy à Betbezer d'Armagnac (40) Flamme de l'Armagnac à Montréal du Gers (32) Portes ouvertes au Domaine de Gaturlon à Montréal du Gers (32) Visite du chai et dîner au Château de Ravignan à Perquie (40) Tournoi de Bridge au Château de Mons (32)
Dim. 17	Flamme de l'Armagnac à Montréal du Gers (32) Portes ouvertes Domaine de Gaturlon à Montréal du Gers (32) Déjeuner au Château de Mons à Caussens (32)
Ven. 22	Portes ouvertes au Domaine du Berdet à Bourdalat (40)
Sam. 23	Portes ouvertes au Domaine du Berdet à Bourdalat (40) Atelier à Uby à Cazaubon (32)
Dim. 24	Portes ouvertes au Domaine du Berdet à Bourdalat (40) Déjeuner avec visite des chais à Uby à Cazaubon (32)
Sam. 30	Flamme de l'Armagnac à Eauze (32)

Décembre 2019	
Dim. 1^{er}	Marché au Gras à Eauze (32)
Sam. 7	Portes ouvertes Les Hauts de Montrouge à Nogaro (32)
Sam. 14	Portes ouvertes au Domaine de Magnaut à Fourcès (32)
Sam. 14 Dim. 15	Portes ouvertes au Domaine de la Tuilerie à Lannemaignan (32)
Dim. 20	Portes ouvertes au Domaine de Meillan à Larroque sur l'Osse (32)
Sam. 21	Portes ouvertes au Domaine de Meillan à Larroque sur l'Osse (32)
Dim. 22	Portes ouvertes au Domaine de la Tuilerie à Lannemaignan (32)
D'octobre à décembre	
Séjour Flamme de l'Armagnac au Château de Bellevue à Cazaubon (32)	
De novembre à décembre	
Séjour Découverte Œnologie & Bien-être au Castel Pierre à Lagraulet (32)	
Du 2 au 11 novembre	
Distillation au Domaine du Martin à Hontanx (40)	
Du 4 au 30 novembre	
Distillation au Domaine d'Espérance à Mauvezin d'Armagnac (40)	
Du 6 au 27 novembre	
Distillation au Château de Sandemagnan-Domaine du Meunier à Barbotan les Thermes (32)	
Du 7 au 19 novembre	
Distillation au Château Garreau à Labastide d'Armagnac (40)	
Du 15 au 20 novembre	
Parole de Gascon autour de la distillation au Domaine de Labouc à Labastide d'Armagnac (40)	
Du 15 au 24 novembre	
Portes ouvertes au Château Le Courréjot à Condom (32)	
Du 22 novembre au 1^{er} décembre	
Visite de la distillerie et repas festifs au Château de Millet à Eauze (32)	
De novembre à décembre	
Week-ends Alambic - Gers Tourisme en Gascogne (32)	

Complete programme

October 2019

From Fri. 25 to Sun. 27	Armagnac en Fête in Lasbastide d'Armagnac (40)
--	--

November 2019

Fri. 1	Open days at Domaine de Maupas in Mauléon d'Armagnac (32)
Sat. 2	Open days at Domaine de Maupas in Mauléon d'Armagnac (32) Open days at Domaine Duffau in Sion (32)
Sun. 3	Open days at Domaine de Maupas in Mauléon d'Armagnac (32) Flamme de l'Armagnac in Montesquiou (32) Open days at Domaine Duffau in Sion (32)
Mon. 4	Open days at Domaine de Maupas in Mauléon d'Armagnac (32)
Fri. 8	Open days at Domaine de Bilé in Bassoues (32)
Sat. 9	Flamme de l'Armagnac in Albret (47) Open days at Domaine de Bilé in Bassoues (32) Open days at Domaine de Polignac in Gondrin (32) Dinner by the alambic at Domaine de Lassaubatju in Hontanx (40)
Sun. 10	Flamme de l'Armagnac in Albret (47)
Mon. 11	Open days at Domaine de Bilé in Bassoues (32) Open days at Domaine de Polignac in Gondrin (32) Open days at Domaine de Lassaubatju in Hontanx (40)
Fri. 15	Musical evening around the alambic at Domaine de Paguy in Betbezer d'Armagnac (40) Festive evening at Château de Mons in Caussens (32) Visit to cellar and buffet at Château de Ravignan in Perquie (40)
Sat. 16	Musical evening around the alambic at Domaine de Paguy in Betbezer d'Armagnac (40) Flamme de l'Armagnac in Montréal du Gers (32) Open days at Domaine de Gaturlon in Montréal du Gers (32) Visit to the cellar and dinner at Château de Ravignan in Perquie (40) Bridge Tournament at Château de Mons (32)
Sun. 17	Flamme de l'Armagnac in Montréal du Gers (32) Open days at Domaine de Gaturlon in Montréal du Gers (32) Lunch at Château de Mons in Caussens (32)
Fri. 22	Open days at Domaine du Berdet in Bourdalat (40)
Sat. 23	Open days at Domaine du Berdet in Bourdalat (40) Workshop at Uby in Cazaubon (32)
Sun. 24	Open days at Domaine du Berdet in Bourdalat (40) Lunch with visits of the cellars at Uby in Cazaubon (32)
Sat. 30	Flamme de l'Armagnac in Eauze (32)

December 2019	
Sun. 1	Market Foie Gras in Eauze (32)
Sat. 7	Open day at Les Hauts de Montrouge in Nogaro (32)
Sat. 14	Open days at Domaine de Magnaut in Fourcès (32)
Sat. 14 and Sun. 15	Open days at Domaine de la Tuilerie in Lannemaignan (32)
Sun. 20	Open days at Domaine de Meillan in Larroque sur l'Osse (32)
Sat. 21 and Sun. 22	Open days at Domaine de Meillan in Larroque sur l'Osse (32) Open days at Domaine de la Tuilerie in Lannemaignan (32)
from October to December	
Flamme de l'Armagnac breaks at Château de Bellevue in Cazaubon (32)	
from November to December	
Oenology and well-being breaks at Castel Pierre in Lagraulet (32)	
from 2 to 11 November	
Distillation at Domaine du Martin in Hontanx (40)	
from 4 to 30 November	
Distillation at Domaine d'Espérance in Mauvezin d'Armagnac (40)	
from 6 to 27 November	
Distillation at Château de Sandemagnan-Domaine du Meunier in Barbotan les Thermes (32)	
from 7 to 19 November	
Distillation at Château Garreau in Labastide d'Armagnac (40)	
from 15 to 20 November	
Gascon storytelling around the distillation at Domaine de Labouc in Labastide d'Armagnac(40)	
from 15 to 24 November	
Open days at Château le Courréjot in Condom (32)	
from 22 November to 1 December	
Visit to the distillery and festive meals at Château de Millet in Eauze (32)	
from November to December	
Almbic weekends - Gers Tourisme en Gascogne (32)	

Index alphabétique des communes

*Alphabetical index to villages
and towns*

BARBOTAN LES THERMES.....	p. 22
BASSOUES.....	p. 24
BETBEZER D'ARMAGNAC	p. 27
BOURDALAT	p. 30
CAUSSENS.....	p. 26/29
CAZAUBON	p. 32/36
CONDOM.....	p. 28/29
ÉAUZE.....	p. 17/31
FOURCÈS.....	p. 33
GONDRIN	p. 25
HONTANX	p. 21/24/25
LABASTIDE D'ARMAGNAC	p. 12/13/23/28
LAGRAULET	p. 37
LANNEMAIGNAN	p. 34
LARROQUE-SUR-L'OSSE	p. 34
MAULÉON D'ARMAGNAC	p. 20
MAUVEZIN D'ARMAGNAC.....	p. 20
MÉZIN	p. 14
MONTESQUIOU	p. 14
MONTRÉAL DU GERS	p. 15/16/26
NOGARO	p. 32/33
PERQUIE	p. 27/28
SION.....	p. 21/22

Carte de L'AOC Armagnac

Armagnac AOC Map



Du 5 Novembre 2019 au 6 Janvier 2020
Office de Tourisme Grand Auch Cœur de Gascogne

(Exposition photos Floc de Gascogne (salle panorama 3^{ème} étage)

Pendant les heures d'ouverture de l'OT

info@auch-tourisme.com - Tél. 05 62 05 22 89

Facebook TourismeAuch

From 5th November 2019 to 6th January 2020

Office de Tourisme Grand Auch Cœur de Gascogne

Floc de Gascogne photo exhibition (panorama room on 3rd floor)

During the Tourist Office opening hours

info@auch-tourisme.com - Tel. 05 62 05 22 89

Facebook TourismeAuch

DE FIN OCTOBRE 2019 A FIN JANVIER 2020
Ronde des Alambics durant la période de distillation
en Grand Armagnac, nouvelle formule !

(Re)découvrez le Grand Armagnac comme vous ne l'avez jamais vu. Muni de votre appareil photo, arpentez nos petits villages pleins de charme.

Renseignements et réservations

OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC

Bureau d'Eauze - Tél. 05 62 09 85 62

Bureau de Gondrin - Tél. 05 62 29 15 89

Bureau de Barbotan - Tél. 05 62 69 52 13

Facebook office de tourisme et du thermalisme du grand Armagnac

Twitter : @otgrandarmagnac - **Instagram** GrandArmagnac

FROM THE END OF OCTOBER 2019 TO THE END OF JANUARY 2020

Circuit of the Alambics during the distillation period
in Grand Armagnac, new method!

Rediscover Grand Armagnac as you have never seen it before.

With your camera, explore our small villages full of charm.

Information and reservations

OFFICE DE TOURISME DU GRAND ARMAGNAC

Eauze office Tel. 05 62 09 85 62

Gondrin office Tel. 05 62 29 15 89

Barbotan office Tel. 05 62 69 52 13

Facebook tourist office and spas of grand Armagnac

Twitter : @otgrandarmagnac - **Instagram** GrandArmagnac

Dans nos villages...

In our villages...



25, 26 ET 27 OCTOBRE 2019

25TH, 26TH AND 27TH OCTOBER 2019

L'ARMAGNAC EN FETE

LABASTIDE D'ARMAGNAC (40)

Vendredi 25 octobre

- 18h00 Ouverture d'*Armagnac en Fête* en musique
- 20h00 Spectacle de feu et lumière
- 20h30 Visite aux flambeaux de la cité médiévale

Samedi 26 Octobre

- 10h00 Ouverture d'*Armagnac en Fête* en musique
- 11h30 Démonstration culinaire
- 12h00 Déjeuner Vigneron à la salle des Fêtes
- 16h30 Intronisations de personnalités dans la Confrérie de l'Escoubade
- 17h15 Démonstration de course landaise
- 18h30 Visite aux flambeaux de la cité médiévale
- 19h00 Apéritif avec brûlot
- 20h00 Dîner de l'Escoubade à la salle des Fêtes

Dimanche 27 Octobre

- 10h00 Ouverture d'*Armagnac en Fête* en musique
- 11h30 Démonstration culinaire
- 12h00 Déjeuner campagnard à la salle des Fêtes
- 14h30 Visite commentée de Labastide d'Armagnac
- 16h00 Remise des prix des Bas Armagnacs Landais par la Chambre d'Agriculture des Landes
- 16h30 Démonstration de course landaise
- 17h30 Départ de la Flamme de l'Armagnac et brûlot

Durant le week-end

Marché aux Armagnacs et produits du terroir, Tables rondes (terroir, territoire, patrimoine), Exposition d'alambics, Distillation armagnacaise, Messe en musique, Intronisation Confrérie de l'Escoubade, Remise des prix des Armagnacs landais, Exposition voitures de collection, Librairie et dédicaces, Sites Remarquables du Goût, Producteurs italiens, Cittaslow, Déjeuners et diners gascons, Démonstrations culinaires et de cocktails, Courses landaises, Promenade à poneys, Jeux de quilles et jeux d'échec, Spectacle de feu et lumière, Visite nocturne de Labastide d'Armagnac.

Friday 25th October

18h00 *Opening of Armagnac en Fête to music*

20h00 *Fire and light spectacle*

20h30 *Visit of the medieval city by torchlight*

Saturday 26th October

10h00 *Opening of Armagnac en Fête to music*

11h30 *Cookery demonstration*

12h00 *Winemakers lunch in the village hall*

16h30 *Induction of key people into the Escoubade brotherhood*

17h15 *Course Landaise demonstration*

18h30 *Visit of the mediaval city by torchlight*

19h00 *Apéritif with brûlot*

20h00 *Escoubade dinner at the village hall*

Sunday 27th October

10h00 *Opening of Armagnac en Fête to music*

11h30 *Culinany demonstration*

12h00 *Country lunch at the village hall*

14h30 *Narrated visit of Labastide d'Armagnac*

16h00 *Prize giving for the Landes Bas Armagnacs by the Landes Chamber of Agriculture*

16h30 *Course Landaise demonstration*

17h30 *Departure of the Flamme de l'Armagnac and brûlot*

Throughout the weekend

Armagnac and regional products market, round tables (terroir, territory, heritage), alambic exhibition, Armagnac distillation, Mass to music, Inductions into the Escoubade Brotherhood, Prize giving for the Landes Armagnacs, Collectors cars exhibition, bookshop and dedications, Sites Remarquables du Goût, Italian producers, Cittaslow, Gascon lunches and dinners, Culinary demonstrations and cocktails, Courses Landaises, Pony rides, Skittles and chess games, Fire and light spectacle, evening visits of Labastide d'Armagnac



Information et réservation

www.armagnacenfete.com

www.facebook.com/armagnac.enfete

armagnacenfete@hotmail.com

Tél. 05 58 44 67 56 - 07 68 70 16 80

Armagnac en Fête

Place Royale

40240 Labastide d'Armagnac

DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2019

SUNDAY 3RD NOVEMBER 2019

Flamme de l'Armagnac Poulôïo 2019

MONTESQUIOU (32)

Maison du Temps libre Montesquiou

- 12h00
- Vendanges
 - Dégustation du jus de raisin
 - Allumage de l'alambic - Distillation
 - Apéritif
 - Poulôïos au tourne-broche
 - Animation
 - Brûlot

- 12h00
- Harvest
 - Grape juice tasting
 - Lighting of the alambic - Distillation
 - Aperitif
 - Turkeys (Poulôïos) on the spit
 - Animations
 - Brûlot



Information et réservations

Gondolo Christine
Mairie de Montesquiou
Tél. 05 62 70 91 18

9 – 10 ET 11 NOVEMBRE 2019

9TH – 10TH AND 11TH NOVEMBER 2019

Flamme de l'Armagnac en Albret (47)

MÉZIN (47)

Portes ouvertes chez les Producteurs

Samedi 9 novembre

De 10h00 Animations, dégustations, marché gourmand,
à 17h30 ateliers découvertes, cocktails et tapas gascons

Flamme de l'Armagnac in Albret (47)

Open days at the Producers

SATURDAY 9TH NOVEMBER

From 10h00 Activities, tastings, gourmet market, discovery workshops,
to 17h30 cocktails and Gascon tapas.



Renseignements Office de Tourisme de l'Albret

Tél. : 05 53 65 27 77 - www.albret-tourisme.com

16 ET 17 NOVEMBRE 2019

16TH AND 17TH NOVEMBER 2019

“ Fêtons ensemble la 25^{ème} flamme de l’armagnac ”

MONTRÉAL DU GERS (32)

Samedi 16 novembre

Randonnée Cyclo

9h00 Rassemblement à la salle Multimédia de Montréal (accueil, café, viennoiserie)

9h30 Départ de la randonnée pour un circuit de 90 kms

13h00 Arrivée au Domaine de Magnaut à Fourcès pour le repas (apéritif, vin, café offerts)

14h30 Retour vers Montréal

Le règlement de la randonnée sera signé au départ

Randonnée pédestre

9h00 Rassemblement salle des fêtes de Labarrère (accueil, café)

9h30 Départ de la randonnée pour marcheurs avertis. Circuit de 20 kms

10h00 Départ randonnée « Balade Champêtre » salle des fêtes de Labarrère, pour une balade dans les vignes. Petit circuit de 10 kms, accessible à tous.

13h00 Arrivée au Domaine de Caude des 2 circuits, repas tiré du sac, apéritif et café. Vins offerts par les viticulteurs partenaires.

14h30 Retour vers Labarrère

Rando encadrée par les organisateurs

Le soir

19h30 Rassemblement de tous les participants à la salle multimédia à Montréal pour le début de la soirée

20h30 Repas gastronomique à la salle multimédia (sur réservation et dans la limite des places disponibles). Animation avec la banda des POURQUOI PAS et la grande formation de l’orchestre Chriss Miller. Brûlot en fin de soirée

Inédit : Dans la matinée, Master Class Armagnac à l’Office du Tourisme, ainsi qu’à partir de 18h30, sous le chapiteau devant la salle multimédia.

Dimanche 17 novembre

Randonnée pédestre

8h30 Petit déjeuner gascon à la salle multimédia (sur réservation)

10h00 Départ de la randonnée pour 8 kms

12h00 Retour à la salle multimédia pour le repas de midi

“Let’s celebrate the 25th flamme de l’armagnac together”

Saturday 16th November

Bicycle ride

- 9h00** Meet up at the Multimedia Hall in Montréal (welcome, coffee, pastries)
9h30 Leave for a ride over a circuit of 90 kms
13h00 Arrive at Domaine de Magnaut in Fourcès for lunch (aperitif, wine, coffee provided)
14h30 Return to Montréal
Payment for the ride will be taken at departure

Rambler’s walk

- 9h00** Meet up at Labarrère village hall (welcome, coffee)
9h30 Leave for the walk for experienced walkers. Circuit of 20kms
10h00 Departure for the « Countryside walk » from Labarrère village hall, for a walk through the vineyards. Short circuit of 10kms, accessible for all.
13h00 Arrive at Domaine de Caude for both circuits, bring your own picnic, aperitif and coffee. Wines offered by our partner winemakers.
14h30 Return to Labarrère
Walk supervised by the organisers

Evening

- 19h30** Gathering of all participants at the Multimedia hall in Montréal for the start of the evening.
20h30 Gastronomic dinner in the Multimedia hall (by reservation and depending on available places). Music by the Banda POURQUOI PAS and the great Chris Miller Orchestra. Brûlot at the end of the evening.

NEW : Morning Armagnac Masterclass in the Tourist Office and also after 18h30, in the marquee in front of the Multimedia hall.

Sunday 17th November

Ramblers walk

- 8h30** Gascon breakfast in the Multimedia hall (by reservation)
10h00 Leave for a 8km walk
12h00 Return to the Multimedia hall for lunch



Renseignements et réservations

Office de Tourisme de la Ténarèze à Montréal-du-Gers
Tél. : 05 62 29 42 85 – Email : accueil@tourisme-condom.com
www.montrealdugersanimations.com

SAMEDI 30 NOVEMBRE ET DIMANCHE 1^{ER} DECEMBRE 2019

SATURDAY 30TH NOVEMBER AND SUNDAY 1ST DECEMBER 2019

Samedi 30 novembre

EAUZE (32)

Toute la journée

Brocante « Objets autour du vin et de l'Armagnac ».
Restauration sur place
Inscriptions auprès du Loft Café - Tél. 05 62 09 90 76

- 18h00** Parade et animations lumineuses dans les rues d'Eauze
19h30 Spectacle son et lumière pyrotechnique (place d'Armagnac)
Dégustation de brûlot et de cocktails à l'Armagnac

Hall des Expositions

20h00 Remise des prix aux lauréats du Concours « Les Talents de l'Armagnac » organisée par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

Dîner festif autour de la Flamme

Renseignements et réservations : BNIA Tél. 05 62 08 11 00

Dimanche 1^{er} Decembre

Matinée Marché aux producteurs du terroir (place Belle-Marie)

Saturday 30th November

- All day** Sale of old wine and armagnac objects. Restaurant on site
Reservations with the Loft Café - Tél 05 62 09 90 76
18h00 Parade and light animations in the streets of Eauze
19h30 Pyrotechnic Light and Sound spectacle (place d'Armagnac)
Tasting of brûlot and Armagnac cocktails

Hall des Expositions

20h00 Prize giving for the winners of the « Talents de l'Armagnac » competition organised by the Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac
Festive dinner around the Flamme
Information and reservations: BNIA Tél. 05 62 08 11 00

Sunday 1st December

Morning Regional producers market (place Belle-Marie)



Les Armagnacais ouvrent leurs chais et vous invitent à découvrir la magie de la distillation

*The Armagnac producers open
their cellars and invite you to discover
the magic of the distillation*



DU 1^{ER} NOVEMBRE AU 4 NOVEMBRE 2019
FROM 1ST NOVEMBER TO 4TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE MAUPAS

MAULÉON D'ARMAGNAC (32)

Portes ouvertes

- Visite du chai et explications sur la distillation
- Dégustations des produits dans un esprit convivial

Open days

- *Visit to the cellar and explanation of the distillation*
- *Tasting of the products in a convivial setting*



Vincent BUFFAUMENE - Tél. : 06 74 45 45 63

Jérôme BUFFAUMENE - Tél. : 06 72 66 10 94

Email : domainedemaupas@orange.fr

DU 4 AU 30 NOVEMBRE 2019
FROM 4TH TO 30TH NOVEMBER 2019

DOMAINE D'ESPÉRANCE

MAUVEZIN D'ARMAGNAC (32)

Atelier : créez votre Armagnac !

Après la présentation de l'alambic et la dégustation, l'œnologue du Domaine vous initie à l'art subtil de l'assemblage des millésimes et des cépages avant de créer votre propre Armagnac. De cette expérience exceptionnelle, vous ramènerez 4 bouteilles de 50 cl étiquetées à votre nom et scellées à la cire. Durée 1h30 - Tarif 300€ pour l'atelier et les 4 bouteilles d'Armagnac - sur RDV

Create your own Armagnac workshop!

After a presentation of the alambic and tasting, you are invited by the estate's oenologist to an introduction in the subtle art of blending vintages and grape varieties before creating your own Armagnac.

Following this exceptional experience, you will take home 4 bottles of 50 cl labeled with your name and sealed with wax.

Visit duration 1h30 - Cost 300€ for the workshop and 4 bottles of Armagnac - by reservation only



Claire de Montesquiou - Tél. : 05 58 44 85 93

Email : info@esperance.fr - www.armagnac-esperance.com

DU 2 AU 11 NOVEMBRE 2019
FROM 2ND TO 11TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DU MARTIN

HONTANX (40)

- Visite alambic du Domaine, distillation
- Dégustation de l'Armagnac de l'année
- Visite du chai
- Dégustation et vente des millésimes de la propriété

- *Visit the estate's alambic, distillation*
- *Tasting of this year's Armagnac*
- *Visit to the cellar*
- *Tasting and sale of the estate's vintages*



Jean-Luc Deyres - Tél. : 06 24 79 02 17
Email : jl.deyres@orange.fr

DU 2 AU 3 NOVEMBRE 2019
FROM 2ND TO 3RD NOVEMBER 2019

DOMAINE DUFFAU

SION (32)

Fête de l'alambic

- Marché d'artisans et de producteurs (fromage, gâteaux à la broche, tourtières, foie gras, bijoux ...)
- Animations enfants (coloriage, maquillage...)
- Tombola avec de nombreux lots à gagner
- Exposition gratuite de vieilles voitures, de poules, pigeons et lapins avec la participation du Club-Rétro-Mobile du Bas-Armagnac et de la Société Avicole de Bigorre

9h45 Circuit explications dans la vigne, le chai et l'alambic suivi d'une dégustation (visite gratuite)

12h00 Repas autour de l'alambic (cocktail de bienvenue, plateau charcuterie, daube et ses pommes de terre, trou gascon, salade fromage, dessert, vin, café et armagnac compris)
18 €/pers. - menu enfant (-10 ans) 12 €

15h00 Brûlot

Celebration of the alambic

- Artisans market and local producers (cheese, spit baked cakes, pies, foie gras, jewellery...)
- Activities for children (colouring and makeup...)
- Tombola with numerous prizes to win
- Free exhibition of old cars, chickens, pigeons and rabbits with the presence of the Club-Rétro-Mobile of Bas-Armagnac and the Bigorre Poultry Club

09h45 Explanatory circuit in the vines, cellar and the alambic, followed by a tasting (free visit)

12h00 Lunch by the alambic (welcome cocktail, cold meats, stew with potatoes, trou gascon, salad, cheese, dessert, wine, coffee and Armagnac included)
€18/ pers - childrens menu (-10 yrs) €12

15h00 Brulo



Famille mogni : Email : mogni.p@orange.fr
www.domainemogni.com - <https://facebook.com/domaineduffau>
Renseignements et réservations :

Marie-Laetitia 06 86 05 43 41 - **Xavier** 06 32 94 27 88

DU 6 AU 27 NOVEMBRE 2019
FROM 6TH TO 27TH NOVEMBER 2019

CHÂTEAU DE SANDEMAGNAN DOMAINE DU MEUNIER

BARBOTAN LES THERMES (32)

Accueil au chai de distillation tous les jours de 14h00 à 17h00.

Trois soirées exceptionnelles au pied de l'alambic "Les accords de Max et Jérôme"

La complicité du Maître de chai du Château de Sandemagnan et du Chef du Restaurant La Bastide en Gascogne, pour vous faire découvrir des alliances gourmandes qui subliment l'Armagnac.

Les samedis 9, 16 et 23 novembre : 2 formules 18 € et 38 €

Places limitées, uniquement sur réservation.

Welcome to the distillation cellars every day from 14h00 to 17h00

Three exceptional evenings by the alambic "The pairings of Max and Jérôme"

The complicity of the Chateau de Sandemagnan Cellar Master and the Chef at La Bastide en Gascogne, so you may discover the gourmet pairings that work so well with Armagnac.

Saturdays 9th, 16th and 23rd November : 2 options 18€ and 38€

Limited places, solely by reservation.



Tél. : 05 62 08 31 00 - Email : labastide@relaischateaux.com
facebook @laBastideGasconne - Instagram @bastidegasconne

DU 7 AU 19 NOVEMBRE 2019
FROM 7TH TO 19TH NOVEMBER 2019

CHÂTEAU GARREAU **ÉCOMUSÉE DE L'ARMAGNAC**

LABASTIDE D'ARMAGNAC (40)

Au pied de l'alambic !

Dès le matin, dans l'atmosphère chaleureuse de la distillerie : petit déjeuner avec le distillateur qui dévoilera les mystères de la distillation armagnacaise. (15 €/pers.). Réservation obligatoire.

L'expérience unique se prolonge avec des déjeuners ou des dîners au pied de l'alambic : découverte de l'alambic en fonctionnement, dégustation de l'eau-de-vie de l'année, explications du distillateur, brûlot, dégustation, visite de l'Ecomusée de l'Armagnac et du chai souterrain du domaine... repas 29 €/pers. - Nous contacter pour les dates des repas - réservation obligatoire.

At the foot of the alambic!

From early morning, in the warm atmosphere of the distillery: breakfast with the distiller who will reveal the mysteries of the Armagnac distillation. (15€/pers.) Reservation obligatory.

This unique experience continues with lunches or dinners by the alambic: discover how it works, tasting of the new eau-de-vie, explanations from the distiller, brûlot, tasting, visit to the Armagnac Ecomuseum and the estate's underground cellars... meals 29€/pers. - Contact us for dates of the meals - reservation obligatory.



Carole Garreau

Tél. : 05 58 44 84 35 - Email : chateau.garreau@orange.fr

www.chateau-garreau.fr

<https://www.facebook.com/armagnac.garreau/>

Instagram : https://www.instagram.com/chateau_garreau/

DU 8 AU 11 NOVEMBRE 2019
FROM 8TH TO 11TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE BILÉ

BASSOUES (32)

Portes ouvertes DISTILLATION : venez découvrir les secrets de distillation tout en visitant les chais du Domaine et en découvrant à travers des dégustations les Flocs de Gascogne, les vins Côtes de Gascogne, les Armagnacs et l'eau-de-vie en direct de l'alambic.

Ouvert à tous (pour les groupes sur réservation).

Autres animations : alliances gourmandes des producteurs, animation culinaire d'un chef Tables du Gers, buffets dégustation sur réservation, randonnée, expositions d'artistes, soirée musicale Buffet&Vins le samedi 9 novembre (sur réservation).

Ouvert tous les jours de 9h00 à 20h00 pour tout public.

Programme sur www.domaine-de-bile.com

***Special DISTILLATION open days** : come to discover the secrets of distillation and visit the estate's cellars. Discover the estate's Flocs de Gascogne, Côtes de Gascogne wines, Armagnacs and the eau-de-vie straight from the alambic. Open to all (groups by reservation).*

***Other activities:** gourmet food pairings with producers, culinary demonstrations with a chef from the Tables du Gers, tasting buffet by reservation only, hiking, art exhibitions, musical evening. Buffet and wines on Saturday 9th November (by reservation).*

Open every day from 9h00 to 20h00 for everyone.

Full programme on www.domaine-de-bile.com



Famille Della Vedove - Tél. : 06 12 86 01 97 - Email :
contact@domaine-de-bile.com - www.domaine-de-bile.com

9, 10 ET 11 NOVEMBRE 2019
9TH, 10TH AND 11TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE LASSAUBATJU

HONTANX (40)

INAUGURATION DE L'ALAMBIC

Samedi 9 Novembre à partir de 19h00

Repas distillation au pied de l'alambic, soirée animée.
Réservation directement au Domaine.

Les 10 et 11 novembre

Portes ouvertes du chai de distillation avec visite et dégustation en présence des propriétaires.

ALAMBIC INAUGURATION

Saturday 9th November from 19h00

*Distillation dinner by the alambic, evening entertainment.
Reservation directly with the Estate.*

10th and 11th November

*Open days at the distillation cellar with visit and tasting in
the presence of the owners.*



Tél. : 05 58 03 23 01 - Email : armagnac.blondeau@orange.fr
www.armagnac-lassaubatju.com
Blondeau Frédéric : 06 77 78 52 97
Blondeau Véronique : 06 08 75 20 45

9, 10 ET 11 NOVEMBRE 2019
9TH, 10TH AND 11TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE POLIGNAC

GONDRIN (32)

- Visite de l'atelier distillation
- Dégustation des produits du Domaine
- Randonnée pédestre avec repas
- **Le 11 novembre** : démonstration de greffage

- *Visit the distillery*
- *Tasting of the estate's products*
- *Rambler's walk with meal*
- **11th November**: *grafting demonstration*



Jacques et Marylène Gratian

Tél. : 05 62 28 54 74/06 33 10 46 69
Email : j.gratian@cerfrance.fr

DU 16 AU 17 NOVEMBRE 2019
FROM 16TH TO 17TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE GATURLON

MONTRÉAL DU GERS (32)

- Journées portes ouvertes
- Visites commentées de la ferme gasconne et des chais à vin et à Armagnac
- Dégustation au caveau du Floc de Gascogne, des Armagnacs millésimés et des vins

Durant toute la période de la Flamme de l'Armagnac visite du Domaine de 14h00 à 19h00

- *Open days*
- *Guided tour of this Gascon farm and its wine and Armagnac cellars*
- *Tasting in the cellars of Floc de Gascogne, vintage Armagnacs and wines*

Visits of the estate during the whole period of La Flamme de l'Armagnac from 14h00 to 19h00.



Famille Bousquet - Tél. : 06 19 26 71 25 - 06 48 86 14 61
Email : earl.bousquet@cerfrance.fr

LE 15 NOVEMBRE ET LE 17 NOVEMBRE 2019
15TH NOVEMBER AND 17TH NOVEMBER 2019

CHÂTEAU DE MONS

CAUSSENS (32)

Vendredi 15 novembre

Soirée festive autour de l'Armagnac, animations, brûlot, dégustation de la nouvelle Blanche près de l'alambic, visite des chais...

Dimanche 17 novembre

Déjeuner convivial autour de l'Armagnac, brûlot, dégustation de la nouvelle Blanche près de l'alambic, visite de chais...

Friday 15th november

Festive Armagnac evening, animations, brûlot, tasting of the new Blanche by the alambic, visits of the cellars

Sunday 17th november

Convivial lunch by the Armagnac alambic, brûlot, tasting of the new Blanche by the alambic, visits of the cellars...



Tél. : 05 62 68 30 30 - www.chateau-mons.com
Email : chateaudemons@gers.chambagri.fr

DU 15 AU 16 NOVEMBRE 2019
FROM 15TH TO 16TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE PAGUY

BETBEZER D'ARMAGNAC (40)

Soirée musicale autour de l'alambic

A partir de 19h00 : 2 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 € tout compris / 40 pers. maxi - Hébergement possible sur place.

Musical evening around the alambic

From 19h : 2 evenings orchestrated by Myriam with beautiful notes to accompany them : the Blanche leaving the alambic, a tour to see the barrels in the cellars and perhaps a surprise note combined with those during the dinner to music. Inclusive price of 35€/pers - 40 people maximum - Possible accommodation on site.



Myriam Darzacq - Tél. : 05 58 44 81 57 ou 07 86 48 00 03

Email : domaine-de-paguy@orange.fr

www.domaine-de-paguy.com

Facebook : [domainedepaguy](https://www.facebook.com/domainedepaguy)

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 NOVEMBRE 2019
FRIDAY 15TH AND SATURDAY 16TH NOVEMBER 2019

CHÂTEAU DE RAVIGNAN

PERQUIE (40)

Journées de la distillation et dîner aux chandelles

Vendredi soir, la visite du château à la lueur des bougies se poursuit dans le chai baigné des senteurs de la distillation. Là, au pied de l'alambic, est servi le buffet champêtre suivi de la dégustation d'Armagnacs millésimés.

Samedi, Ravignan ouvre ses portes dès 11 h pour des visites guidées toutes les heures jusqu'à 16h. Comme la veille les chandelles s'allument en soirée pour la visite guidée et le dîner.

Visite du château 10 € / Buffet 25 € / Dîner aux chandelles 40 €
10 pers. min / 40 pers. maxi. - sur réservation uniquement.

Distillation days and dinner by candlelight

Visit of the chateau on the Friday evening by candlelight followed by a visit of the cellars steeped in the aromas of the distillation. There, at the foot of the alambic a rustic buffet followed by a tasting of vintage Armagnacs.

On Saturday, Ravignan opens its doors from 11h for guided visits every hour until 16h. As with the previous evening, the candelabra will light up the evening for the guided visit and dinner.

Visit of the chateau 10€/ Buffet 25€/ Candlelit dinner 40€

(10 people minimum/40 people maximum) by reservation only.



Réservations et renseignements : Tél. : 06 85 12 39 54
www.armagnac-ravignan.com

DU 15 AU 20 NOVEMBRE 2019
FROM 15TH TO 20TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DE LABOUC

LABASTIDE D'ARMAGNAC (40)

Parole de Gascon autour de la distillation

de 10h00 à 17h00 : Portes ouvertes. Avec son âme de conteur, Michel décrit la distillation et le mystère du vieillissement de l'Armagnac, toute une vie de viculteur. Gratuit

Gascon tales around the distillation

From 10h00 to 17h00 : Open days. Storyteller Michel will describe the distillation and the mysteries of ageing Armagnac, his life as a passionate winegrower (free).



Tél. : 05 58 44 82 32 - Email : ferme.labouc@orange.fr -
site : www.fermedelabouc.com

DU 15 AU 24 NOVEMBRE 2019
FROM 15TH TO 24TH NOVEMBER 2019

CHÂTEAU LE COURRÉJOT

CONDOM (32)

Distillation au domaine - Portes ouvertes 24 H/24

Mercredi 20 : soirée tapas organisée par le Grand Café et Cantina des Mousquetaires (Condom) réservation : Laurent Bolzakini 06 87 22 56 22 -
Prix 22 € + vin du Domaine du Pouypardin

Distillation at the estate - Open days every day 24hr/24hr

Wednesday 20th: *Tapas evening organized by the Grand Café and Cantina of the Musketeers (Condom) by reservation: Laurent Bolzakini 06 87 22 56 22
Price 22€ + wine from Domaine du Pouypardin*



Tél. : 06 76 74 61 70 – Email : giacosaps32@gmail.com -
www.chateaulecourrejt.fr

SAMEDI 16 NOVEMBRE 2019 SATURDAY 16TH NOVEMBER 2019

TOURNOI DE BRIDGE AU CHÂTEAU DE MONS

CAUSSENS (32)

“ BRIDGE ET DISTILLATION ”

- 14h00** Tournoi de Bridge au Château de Mons à mi-tournoi pause autour de la Blanche sortie de l'alambic
- 18h30** Apéritif autour de l'Armagnac
- 19h00** Intronisation nouveaux Mousquetaires
- 20h00** Repas gastronomique au Château suivi du brûlot à la distillerie du Château
Prix de la journée : 40 €

- 14h00** *Bridge Tournament at Château de Mons with a break mid tournament for a glass of Blanche as it leaves the alambic*
- 18h30** *Armagnac aperitif*
- 19h00** *Induction of new Musketeers*
- 20h00** *Gourmet dinner at the Château followed by a brûlot in the Chateau distillery
Cost of the day : 40€*



Renseignements et réservations

Jean-Claude DUPOUY : 06 79 37 52 86

Jcdupouy32@gmail.com – www.clubbridgecondom.fr



DU 22 AU 24 NOVEMBRE 2019
FROM 22ND TO 24TH NOVEMBER 2019

DOMAINE DU BERDET

BOURDALAT (40)

Repas festifs au pied de l'alambic avec brûlot géant.

Animation avec « Les Infatigables » d'Artassens.

Repas préparé par « ENZO » Tarif 25 €/pers - 10 €/enfant

Réservation et paiement à l'inscription - places limitées

Vendredi 22 novembre à 19 h

Samedi 23 novembre à 12 h et 19 h

Dimanche 24 novembre à 12 h

Festive meals around the alambic and giant brûlot.

Musical animation with « Les Infatigables d'Artassens »

Lunch and Dinner prepared by « ENZO » Cost 25€/pers.

Reservation and payment on registration - limited places

Friday 22nd November at 19hr

Saturday 23rd November 12hr and 19hr

Sunday 24th November at 12hr



Thierry DARRIMAJOU - Tél. : 05 58 03 10 51 - 06 23 86 48 91

Email : contact@domaineduberdet.fr

www.domaine-du-berdet.com

Facebook : Domaine du Berdet - Instagram : domaineduberdet

DU 22 NOVEMBRE AU 1^{ER} DÉCEMBRE 2019
FROM 22ND NOVEMBER TO 1ST DECEMBER 2019

CHÂTEAU DE MILLET

EAUZE (32)

Venez fêter la naissance de l'Armagnac 2019 !

Visite de la distillerie, découverte de l'alambic armagnacais
Tous les jours du 22 novembre au 1^{er} décembre, de 9 h à 18 h. Ouvert à tous.

5 Repas festifs autour de l'alambic au château de Millet Eauze

Samedi 23 novembre	à partir de 11h30 (complet) à partir de 18h30 (places limitées)
Dimanche 24 novembre	à partir de 11h30 (complet)
Vendredi 29 novembre	à partir de 18h30
Samedi 30 novembre	à partir de 18h30 (places limitées)

Tarif : 28€/personne (vins et armagnacs inclus)

Programme : accueil à Millet, Visite du chai d'Armagnac et apéritif, repas dans la distillerie en musique avec « Les Poissons Voyageurs », brûlot.

Come to celebrate the new 2019 Armagnac

*Visit of the distillery, discover the armagnac alambic
Every day from 22nd November to 1st December from 9h to 18h. Open to all.*

5 Festive meals around the alambic at Château de Millet in Eauze

<i>Saturday 23rd November</i>	<i>from 11h30 (full) from 18h30 (limited places)</i>
<i>Sunday 24th November</i>	<i>from 11h30 (full)</i>
<i>Friday 29th November</i>	<i>from 18h30</i>
<i>Saturday 30th November</i>	<i>from 18h30 (limited places)</i>

Cost : €28/ person (wines and armagnac included)

Programme : welcome to Millet. Visit to the Armagnac cellar and aperitif, meal in the distillery to music by « Les Poissons Voyageurs », brûlot



Famille DECHE - Tél. : 05 62 09 87 91
Email : info@chateaudemillet.com
www.chateaudemillet.com

DU 23 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2019 FROM 23RD NOVEMBER TO 24TH NOVEMBER 2019

UBY

CAZAUBON (32)

Samedi 23 Novembre

16h00 : Atelier : Créez votre propre Armagnac !

Découvrez le procédé ancestral de la distillation autour de l'alambic familial et visitez le chai de vieillissement. Puis apprenez à repérer les arômes de 3 armagnacs millésimés avant de les assembler vous-même sur les conseils de notre maître de chai, et repartez avec vos propres créations.

Tarif : 25 €/pers. incluant l'apéritif à la fin de l'atelier + 20 cl d'Armagnac.

Dimanche 24 Novembre

12h00 : Déjeuner autour de l'alambic

Tarif 39 €/pers. incluant la visite des chais Armagnac

Samedi 23rd November

16h00 : *Create your own armagnac workshop!*

Discover the ancestral process of distillation around the family alambic and visit the ageing cellars. Then learn how to identify the aromas of 3 vintage armagnac before making your own blend with the guidance of our cellar master and go home with your own creations.

Cost: 25 €/pers. including an aperitif after the workshop + 20 cl of Armagnac.

Sunday 24th November

12h00 : *Lunch by the alambic*

Cost 39€/pers. including a visit to the Armagnac cellars.



Tél. : 05 62 09 30 93

Email : info@domaine-uby.com - www.dom-uby.com

Contact : **Marie-Noëlle ou Pauline**

SAMEDI 7 DÉCEMBRE 2019 SATURDAY 7TH DECEMBER 2019

LES HAUTS DE MONTROUGE

NOGARO (32)

Journée Portes ouvertes

10h00 Visite des installations

11h30 Mise en Perce du Millésime 2020

12h30 Apéritif offert par HDM

13h30 Repas aux pieds des alambics animé par une Banda

15h00 Visite des Installations

21h00 Repas aux pieds des alambics animé par GREG'O -
25 €/pers. Réservations obligatoires

Open day

- 10h00** Visit the property, cellars, etc
11h30 Piercing of the barrel of the 2020 Vintage
12h30 Aperitif offered by HDM
13h30 Lunch by the alambics with music by a Banda
15h00 Visit the property, cellars, etc
21h00 Dinner by the alambics animated by GREG'O - 25€/pers. Reservation obligatory



Renseignements et réservations :

Jeanne et Caroline - Tél. : 05 62 09 01 79

Email : info@hdmontrouge.com www.hdmontrouge.com

SAMEDI 14 DÉCEMBRE 2019

SATURDAY 14TH DECEMBER 2019

DOMAINE DE MAGNAUT

FOURCÈS (32)

Programme journée de 10 H à 17 H

- 10h00** Accueil sur site avec découverte de producteurs et dégustations (foie gras, huîtres, vins, champagne, chocolat) et découverte de l'alambic Party. Expositions de voitures anciennes
- 12h30** Repas spectacle cabaret-humour (uniquement sur réservation)
- 16h00** Animation brûlot
Tarif repas/spectacle : 32 €

Programme for the day from 10h to 17h

- 10h00** Welcome to the estate with introduction to the producers and tastings (foie gras, oysters, wines, champagne, chocolate), and discovery of the alambic party. Exhibition of old cars
- 12h30** Lunch with comedy cabaret (solely by reservation)
- 16h00** Brûlot
Cost for the meal/cabaret: 32 €



Jean-Marie et Cécile TERRAUBE - Tél. : 05 62 29 45 40

Email : domainedemagnaut@wanadoo.fr

www.domainedemagnaut.com

Facebook : [domainedemagnaut](https://www.facebook.com/domainedemagnaut)

Twitter : [domainemagnaut](https://twitter.com/domainemagnaut)

Instagram : [domainedemagnaut](https://www.instagram.com/domainedemagnaut)

14 ET 15 ET LE 21 ET 22 DÉCEMBRE 2019
14TH AND 15TH AND 21ST AND 22ND DECEMBER 2019

DOMAINE DE LA TUILERIE

LANNEMAIGNAN (32)

Distillation : 15 h – 19 h :

- Portes ouvertes du chai et de la distillerie
- Accueil au pied de l'alambic chauffé au bois
- Visite commentée et dégustation d'Armagnacs millésimés
- Exposition dans le chai et la distillerie de peintures contemporaines

Entre 15 h et 16 h : Brûlot traditionnel

Distillation: 15h – 19h:

- *Open day for the cellar and distillery*
- *Welcome by the wood fired alambic*
- *Guided visit and tasting of vintage Armagnacs*
- *Exhibition in the cellar and distillery of contemporary paintings*

From 15h to 16h: Traditional brûlot



Colette REMAZEILLES - Tél. : 05 62 09 65 19

Email : colette.remazeilles@wanadoo.fr - www.basarmagnac-latuilerie.com

Facebook : [armagnacdomainedelatuilerie](https://www.facebook.com/armagnacdomainedelatuilerie)

20, 21 ET 22 DÉCEMBRE 2019
20TH, 21ST AND 22ND DECEMBER 2019

DOMAINE DE MEILLAN

LARROQUE SUR L'OSSE (32)

Journées portes ouvertes et distillation

- Découverte d'un alambic armagnacais
- Dégustation et vente de tous nos produits sur les 3 jours
- Visite commentée des chais

Samedi 21 décembre 2019

20h00 Buffet dînatoire et dégustation auprès de l'alambic animé par une Banda. Réservation avant le 18 décembre 2019 au 06 89 52 00 08 – Tarif 15 €/pers. gratuit pour les enfants.

Open days and distillation

- *Discovery of an armagnac alambic*
- *Tasting and sale of all of our products over the 3 days*
- *Guided visit of the cellars*

Saturday 21st December 2018

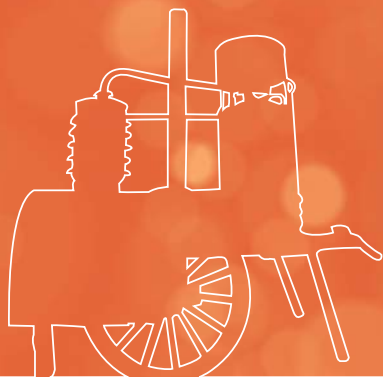
From 20h00 Dinner buffet and tasting by the alambic with music from a Banda group. Reservation before 18th December 2019 on 06 89 52 00 08 – Cost : 15€/pers. Free for children



Sylvain AUBRY - Tél. : 06 89 52 00 08 – Email : aubrysylvain1556@neuf.fr

Christian AUBRY - Tél. : 05 62 28 38 63 - Facebook [domainedemeillan.fr](https://www.facebook.com/domainedemeillan.fr)

Week-ends
au pied de l'alambic
Weekend by the alambic



D'OCTOBRE À DÉCEMBRE 2019

FROM OCTOBER TO DECEMBER 2019

CHÂTEAU BELLEVUE

CAZAUBON (32)

SÉJOUR "ESCAPADE EN ARMAGNAC "

Côté Hôtel

Un séjour 1 nuit / 2 jours "Escapade en Armagnac " comprenant :

- Hébergement en chambre Châtelaine
- Apéritif Gascon et ses amuse-bouches
- Menu pour 2
- Une dégustation d'Armagnac commentée par Thomas, notre sommelier
- Petit-déjeuner « casse croûte du vigneron »
- Tarif : 150 € TTC/pers.

Côté Restaurant

Menu mettant en avant les produits locaux et l'Armagnac avec la complicité de Thomas, notre sommelier.

ESCAPES IN ARMAGNAC

Hotel

Short break of 1 night/2 days « Escapade en Armagnac » comprising :

- *Stay in the Châtelaine bedroom*
- *Gascon aperitif and canapés*
- *Menu for 2*
- *Armagnac tasting guided by our sommelier Thomas*
- *Breakfast 'winemakers snack'*
- *Cost: €150 inclusive of VAT per person.*

Restaurant

Menu focused on regional products and Armagnac with the help of our sommelier Thomas.



Michèle CONSOLARO

Tél. : 05 62 09 51 95

Email : chateau.bellevue@yahoo.fr

www.chateaubellevue.org

DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE 2019

FROM NOVEMBER TO DECEMBER 2019

LE CASTEL PIERRE

LAGRAULET (32)

SEJOUR DÉCOUVERTE ŒNOLOGIQUE & BIEN-ÊTRE

Programme

- Arrivée à l'Hôtel à partir de 15 H
- Séance découverte œnologique avec un œnologue de 18 h à 20 h
- Dîner « casse-croûte gascon »
- Nuitée
- Petit-déjeuner
- 1 H d'accès privatisé à l'espace bien-être (jacuzzi et sauna)
- Départ avant 12 h le lendemain
- Conseils de visites de domaines viticoles
- *A partir de 239 € pour 2 personnes*

ŒNOLOGY AND WELL-BEING BREAK

Programme

- *Arrive at the hotel from 15hr*
- *Œnological discovery with an oenologist from 18h to 20h*
- *Gascon snack dinner*
- *Night*
- *Breakfast*
- *1 hr private access to the well being centre (jacuzzi and sauna)*
- *Departure before 12h the following day*
- *Advice on wine estates to visit*
- *From 239€ for 2 people*



Hôtel Le Castel Pierre

Tél. : 05 62 28 89 99

Email : contact@castelpierre.fr

www.castelpierre.fr (réservation en ligne)

DE NOVEMBRE À DÉCEMBRE 2019

FROM NOVEMBER TO DECEMBER 2019

GERS TOURISME EN GASCOGNE

WEEK-END ALAMBIC

- A partir de 130 €/personne
- 1 nuit en pension complète

Jour 1

- Accueil dans un chai d'Armagnac.
- Visite, dégustations, soirée gasconne et repas autour de l'alambic.
- Hébergement en Chambres d'hôtes ou hôtel.

Jour 2

- Circuit découverte libre de la région et déjeuner dans une auberge.

ALAMBIC WEEKEND

- From 130€/person
- 1 night full board

Day 1

- Welcome to an Armagnac cellar.
- Visit, tastings, Gascon evening and meal around the alambic.
- Accommodation in an hotel or Bed and Breakfast.

Day 2

- Independent discovery tour of the region and lunch in an auberge.



Tél : 05 62 61 79 00 – contact@gers-tourisme.fr
www.gers-reservation.com

LES CONTACTS UTILES / USEFUL CONTACTS

Les Comités du Tourisme et des Loisirs :

Departmental Tourist and Leisure offices :

- **Comité Départemental du Tourisme et des Loisirs du GERS**
Tél. : 00 33 (0)5 62 05 95 95 - www.tourisme-gers.com
- **Comité Départemental du Tourisme des LANDES**
Tél. : 00 33 (0)5 58 06 89 89 - www.tourismelandes.com
- **Comité Départemental du Tourisme du LOT ET GARONNE**
Tél. : 00 33 (0)5 53 66 14 14 - www.tourisme-lotetgaronne.com

LES OFFICES DE TOURISME DE LA ZONE ARMAGNAC / TOURIST OFFICES IN ARMAGNAC

Département du Gers

AUCH : Tél. 05 62 05 22 89

BARBOTAN-LES-THERMES : Tél. 05 62 69 52 13

CASTERA-VERDUZAN : Tél. 05 62 68 10 66

CONDOM : Tél. 05 62 28 00 80

GONDRIN : Tél. 05 62 29 15 89

EAUZE : Tél. 05 62 09 85 62

FLEURANCE : Tél. 05 62 64 00 00

LARRESSINGLE : Tél. 05 62 68 22 49

LA ROMIEU : Tél. 05 62 28 86 33

LECTOURE : Tél. 05 62 68 76 98

MARCIAC : Tél. 05 62 08 26 60

MONTREAL DU GERS : Tél. 05 62 29 42 85

NOGARO : Tél. 05 62 09 13 30

PLAISANCE : Tél. 05 62 69 44 69

RISCLE : Tél. 05 62 69 74 01

VIC FEZENSAC : Tél. 05 62 06 34 90

Département des Landes

AIRE SUR ADOUR : Tél. 05 58 71 64 70

OFFICE DE TOURISME DES LANDES

D'ARMAGNAC : Tél. 05 58 03 40 31

GABARRET : Tél. 05 58 44 34 95

LABASTIDE D'ARMAGNAC : Tél. 05 58 44 67 56

SAINT-JUSTIN : Tél. 05 58 44 86 06

VILLENEUVE DE MARSAN : Tél. 05 58 45 80 90

Département du Lot et Garonne

MEZIN : Tél. 05 53 65 77 46

NERAC : Tél. 05 53 65 27 75

CÔTÉ GASTRONOMIE / GASTRONOMY

- **Qualité Landes** : www.qualitelandes.com
- **Les Tables du Gers** : www.restaurant.tourisme-gers.com
- **La route du Foie Gras du Gers** : www.routedufoiegrasdugers-igp.org
- **Excellence Gers** : www.excellence-gers.fr

Pour plus d'informations sur les domaines, ou pour Télécharger la carte du réseau Escapades en Armagnac, rendez-vous sur le site internet : www.armagnac.fr

For more information on the estates or to download the Escapades en Armagnac map, visit the internet site : www.armagnac.fr



BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L'ARMAGNAC

11 place de la Liberté
32800 Eauze (France)

Tel. : +33 (0)5 62 08 11 00

Fax : +33 (0)5 62 08 11 01

communication@armagnac.fr

www.armagnac.fr

www.facebook.com/Armagnac

www.twitter.com/armagnac

