

The background features a large, stylized, semi-transparent logo in shades of brown. The logo depicts a drop of armagnac falling into a glass, with the drop and glass rendered in a simplified, geometric style. The entire scene is set within a circular frame, also in a light brown tone.

PRODUCTEURS D'ARMAGNAC

Les Adresses



ARMAGNAC

EN GASCOGNE

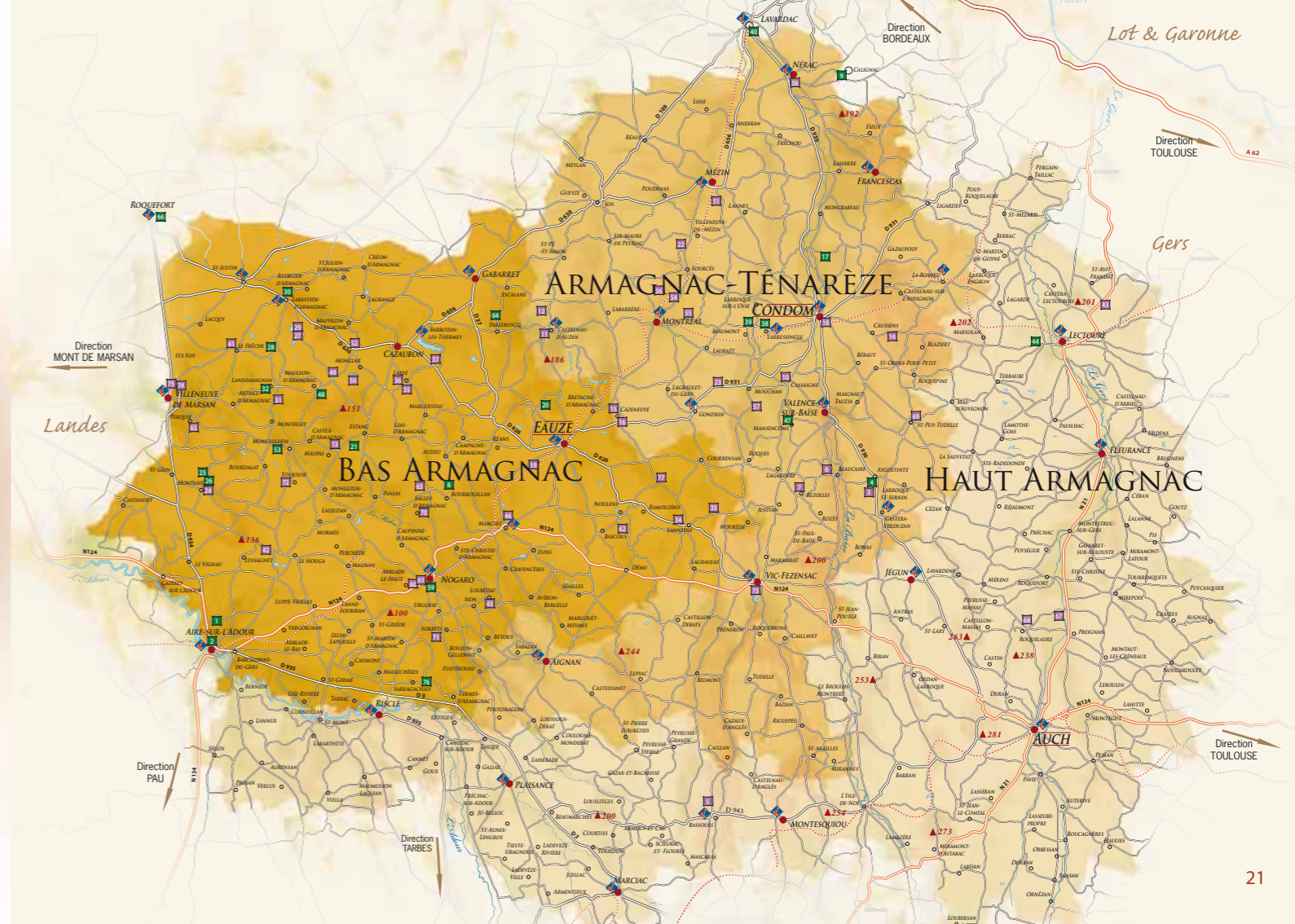
Escapades en
Armagnac

**Une carte du territoire est à votre disposition,
pour vous repérer et localiser
les Producteurs d'Armagnac.**

**Demandez-la,
elle est gratuite !**

**A map of Armagnac is
available so you can get
your directions and locate
the Armagnac producers.**

Ask for it, it's free !



Aignan

Située sur une hauteur dominant la vallée du Midour, Aignan, cité médiévale, a conservé sa place et ses couverts aux piliers de bois moyenâgeux ainsi que son église romane à visiter. Arènes avec corridas pour Pâques, courses landaises. Base de Loisirs du Lac.

Syndicat d'Initiative - Place du Colonel Parisot - Tél : 05 62 09 22 57 - www.aignan.org

A proximité, Lupiac Le Centre d'Artagnan - Tél : 05 62 09 24 09

Aire Sur L'adour

Sur la voie jacquaire du Puy en Velay, un des chemins de Saint Jacques de Compostelle, Aire baigné par l'Adour, conserve un impressionnant patrimoine. A découvrir l'église de Sainte Quitterie Monument inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, la cathédrale Saint Jean-Baptiste du XIIème siècle, la halle aux grains et de nombreuses activités touristiques : Centre équestre, Randonnées pédestres, Tennis, Piscine, Circuit VTT, Canoë Kayak, Aéro-Club, Pêche, Boule Lyonnaise, Pétaque, Cinéma, Centre de Loisirs, Marché traditionnel : le mardi et le samedi matin.

Office de Tourisme - Place du 19 mars 1962 - Tél : 05.58.71.64.70 Fax : 05.58.71.97.83 otsi.aire@wanadoo.fr

Où manger, Où dormir :

Le Moulin Gourmand - Route de Bordeaux - Tél : 05.58.71.84.15

Hôtel Restaurant Chez l'Ahumat - 2 rue Pierre Mendès France - Tél : 05.58.71.82.61

Hôtel Restaurant Minvielle - 32400 SEGOS - Tél : 05 62 09 40 90

Château de Projan - 32400 PROJAN - Tél : 05 62 09 46 21 - www.chateau-de-projan.com

Auch

Capitale Historique de la Gascogne à seulement une heure de Toulouse et des Pyrénées. Ville active et accueillante, son patrimoine architectural prestigieux, témoin d'un passé chargé d'histoire vous séduira. Ses traditions culinaires en parfaite harmonie avec la nature combleront votre palais.

A voir la cathédrale Sainte Marie, l'Escalier Monumental, la Tour d'Armagnac, les Pouterles, la Préfecture (ancien palais archiépiscopal), Le Musée des Jacobins, l'Hôtel de Ville, la Maison de Gascogne.

Office de Tourisme d'Auch - 1 rue Dessoles - Tél : 05 62 05 22 89 - www.auch-tourisme.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant de France - Le Jardin des Saveurs - Place de la Libération - Tél : 05 62 61 71 71 - www.hoteldefrance-auch.com

Hôtel Restaurant Le Robinson - Route de Tarbes - Tél : 05 62 05 02 83 - www.hotelrobinson.net

Ayguetinte

Ancienne maison forte, entourée de douves en partie comblées, transformée en exploitation agricole. Moulin à vent. Eglise et chapelle XIXème siècle.

Fête locale au 15 août, pêche, chasse, baignades, canotage, pelote basque. Artisanat rural. Point de vue sur les vallées de la Baïse et de l'Auzouze.

Randonnée pédestre (à proximité du GR Pays).

Informations Mairie - Village - 32410 AYGUETINTE - Tél : 05 62 68 11 08

B5
1

EARL DE BALOUS

Bas Armagnac



Mr Abel BOP
Subéharques - 40800 AIRE SUR L'ADOUR
Tél : 05 58 71 88 44 Fax : 05 58 71 88 44
Port : 06 82 97 62 14
alain.bop@wanadoo.fr
www.armagnac-du-balous.com



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement, exposition d'outils anciens pour travail de la vigne et du vin. Réception groupe de 25.
Le domaine de Balous exploite une superficie d'environ 300 ha, maïs, grains, élevage de porcs et canards gras.
4 ha de vignes sont destinées à la production d'Armagnac.

B5
2

MICHEL ET MARCELLINE CHARLAT

Bas Armagnac



39 route de Subéharques
40800 AIRE SUR L'ADOUR
Tél : 05 58 71 32 40 / 06 81 17 09 41
alain.bop@wanadoo.fr
www.armagnac-du-balous.com

Possibilité de personnalisation des bouteilles et étiquettes à la demande. Millésimes disponibles : 1974, 1980, 1987, 1988, 1992, 1993.

Issu du Bas Armagnac, amoureuxment élaboré, élevé et lentement vieilli en fûts de chêne noir, notre Armagnac est l'alcool noble par excellence. Produit artisanal et familial, de quantité modeste, il est cependant remarquable par le soin apporté à son élaboration et le sérieux de son suivi, entièrement réalisé par le vigneron, issu de raisins à dominante ugni-blanc provenant du Domaine « Le Mallat » à Castex d'Armagnac. Notre chai est aménagé maintenant auprès de notre maison d'habitation.

E4
3

DOMAINE D'ENTRAS
GAEC Bordeneuve Entras
32410 AYGUETINTE
Tél : 05 62 68 11 41
Fax : 05 62 68 15 32
Port : 06 81 17 09 41
mbrmestrojuan@wanadoo.fr
www.domaine-entras.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne
(rouge, rosé, blanc sec,
blanc moelleux),
Moutarde de Gascogne



Visites de chais de vieillissement et de vinification tous les jours pour grand public de 9h à 12h30 et de 14h à 18h. Sur rendez-vous pour visite plus spécialisée. Réception groupe de 75.

La famille Maestrojuan exploite un domaine viticole de 36 hectares et produit avec beaucoup de soin Vins de Pays, Flocs de Gascogne, Armagnacs et Moutarde. Nos Armagnacs sont absolument naturels, peu réduits. Collection de vieux outils de travail de la vigne.

E4
4

VASCONIA SARL
Mr Samuel HAVION
Le Château - 32410 AYGUETINTE
Tél : 05 62 68 13 38
Fax : 05 62 68 14 84
Port : 06 88 88 03 08
vasconia@wanadoo.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Bas Armagnac



Visites de chais de vieillissement du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Réception groupe de 15 à 20 personnes.

Négociant et éleveur, nous travaillons des Armagnacs issus des terroirs Armagnac-Ténarèze et du Bas Armagnac.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac



Lieu de vente
aménagé
Shop



Ventes en ligne
Online sales



Dégustation gratuite
Free tasting



Accueil de groupe
Groups welcome



Paiement Carte
Payment by
bank card accepted



Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé



Vigneron Indépendant
Independent winegrower



Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm



Gîtes de France
Gites de France accommodation



Excellence Gers
Member of Excellence Gers



Autres Labels
Other quality classifications

Barbotan Les Thermes

Ravissante station thermale, au cœur d'une nature colorée, Barbotan Les Thermes est un village où tradition et gastronomie font bon ménage : votre séjour s'y parfumerait aux senteurs de l'Armagnac.

Marché le mercredi matin et le vendredi matin à Cazaubon. Base de Loisirs, championnat d'avirons. Petit musée du patrimoine.

Office de Tourisme - Tél : 05 62 69 52 13 - www.barbotan-cazaubon.com

Où manger, où dormir :

Château Bellevue - 32150 CAZAUBON - Tél : 05 62 09 51 95 - www.chateaubellevue.org

Hôtel Restaurant Fleurs de Lees - 24, avenue Henri IV - Tél : 05 62 08 36 36 - www.fleursdelees.com

Bassoues

Bassoues est un petit village situé au cœur de la Gascogne. Au caractère typiquement médiéval avec ses fortifications, son donjon du XIV^{ème} siècle, sa halle, sa basilique, sa collégiale et la légende de Saint Fris qui berce ses habitants depuis des siècles.

Fêtes locales, Pétanque, Ball-trap, Chasse, Marché le dimanche matin de juin à septembre, vue panoramique sur les Pyrénées, randonnée autour du village et autour du lac de Saint-Laurent situé au pied du domaine.

Syndicat d'Initiative - Mme Della Vedove Tél : 05 62 70 93 59

Où manger, où dormir :

Restaurant du Centre - Au Village 32320 BASSOUES - Tél : 05 62 70 90 44

E6
5

DOMAINE DE BILE

Marie-Claude et Didier DELLA DEDOVE
32320 BASSOUES
Tél : 05 62 70 93 59
Fax : 05 62 70 93 59
Port : 06 12 86 01 97
contact@domaine-de-bile.com
www.domaine-de-bile.com

Haut Armagnac,
Armagnac,
Haut Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Fruits à l'Armagnac
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze



Accueil lors de la distillation, visites guidées du vignoble, de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 9h à 19h. Réception groupe de 100.

Expositions d'outils anciens sur le travail de la vigne. Expo d'artistes (peintures, sculptures...). Vidéo sur le domaine. Organisation de journées et soirées à thème : randonnée, vendanges, distillation, marché à la ferme. Au carrefour des trois villes festives gersoises (Marciac, Mirande, Vic-Fezensac), le domaine de Bilé est une de ces grandes maisons gasconnes à la beauté simple, entre la force tranquille d'un domaine familial empreint d'histoire et l'impétuosité joyeuse de ses jeunes vigneron.

Beaucaire

Ruines et parc du Château de Pardeillan

Fête locale le dernier week-end de juillet, vide grenier, course pédestre, équestre et VTT, rallye touristique le 15 août, concours de quilles, descente en canoë tous les jours de juin à septembre (www.canoesdebeaucaire.com). Informations Mairie - Tél : 05 62 68 15 08

E4
6

EARL DU CAPITAINE
Mr Christophe MENDOUSSE
32410 BEAUCAIRE
Tél : 05 62 68 15 16
Fax : 05 62 68 14 65
Port : 06 08 85 05 65
earlducapitaine@32.sideral.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Pruneaux à l'Armagnac



Visites de chais de vieillissement tous les jours de 9h à 20h. Réception groupe de 50. Autres labels : France Passion (accueil camping-car)

Elisabeth et Christophe vous accueillent au cœur du Gers dans un domaine traditionnel. Ils vous proposent dans une ambiance familiale et chaleureuse de découvrir leur chai de vieillissement et déguster l'ensemble de leurs produits.

Bezolles

Village perché fortifié, restes de l'ancien château fort : donjon carré XIV^{ème} siècle, fontaine ancienne, anciens moulins à eau, ruines de moulins à vent. Eglise gothique XV^{ème} siècle, beaux vitraux. Fête patronale 2^{ème} dimanche de juin, promenades en forêt, chasse, pêche. Rives de la Bèze et de la Baise, vue panoramique sur les Pyrénées.

A proximité, visite de Lavardens et du Château de Lagardère.

E4
7

DOMAINE LES ACACIAS
GAEC Camp du Haut
Michel DELAERE
Les Acacias - 32310 BEZOLLES
Tél : 05 62 28 57 16
Fax : 05 62 28 56 85
Port : 06 07 79 94 95
domaine.acacias@wanadoo.fr
www.domaineacacias.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Côtes de Gascogne,
Boiselle (apéritif),
Moutarde de Gascogne



Meule à fabriquer la moutarde de Gascogne et mini expo pour expliquer l'histoire et la culture de la moutarde. Réception groupe de 100, adaptée aux personnes à mobilité réduite. Autres labels : Petit Futé

Au cœur de la Gascogne, le domaine des Acacias s'étend sur près de 30 ha. L'ensoleillement et les terres argilo calcaire caillouteuses du sud ouest révèlent merveilleusement les cépages régionaux qui composent le domaine. Michel Delaère, Isabelle Dupouy et Alain Boyer ont su mettre en valeur une gamme complète de vin de pays de qualité à partir de l'ensemble des cépages, ainsi que des Armagnacs de très haute qualité.

Dans le chai, nos armagnacs vieillissent lentement dans les fûts de chêne, attendant patiemment d'être sélectionnés afin d'élaborer des eaux de vie très structurées et tellement riches en arômes.

Particularité : nous produisons la moutarde de Gascogne, recette du XV^{ème} siècle, unique, elle est produite avec du moût de raisin cuit. Nous produisons également du vin de liqueur (apéritif élevé en fûts de chêne « la Boiselle »). Cet apéritif permet de retrouver la complexité des apéritifs anciens et d'exprimer tout le terroir après la concentration des arômes suite à l'élevage durant trois années.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
 Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gites de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

Bourrouillan

Eglise XVIIIème siècle, autel gallo-romain dans le parc du château fin XVIIIème, belles maisons gasconnes : colombages, torchis de sable rouge
Panorama du « Catalan » sur les Pyrénées, fête communale dernier dimanche d'août, chasse, pêche

C4
8

DOMAINE DE LAGREAU
Aimé FAGET
32370 BOURROUILLAN
Tél : 05 62 09 04 03
Port : 06 85 97 98 73

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze en 2004
et Toulouse en 2004.*



Visites de chais de vieillissement tous les jours sur rendez-vous. Réception groupe de 15. Mini-exposition, musée.
Autres labels : Parcs et Jardins de Midi-Pyrénées

Armagnac, Nature et Jardins : selon que vous arriviez par le petit chemin blanc pentu qui longe la marnière et ses plantes aquatiques ou par l'avenue empierrée jouxtant les vignes, vous serez vite charmés par l'environnement fleuri et arboré d'une belle maison de maître ; et vous découvrirez la passion jardinière de ses propriétaires... Avec plus de temps libre, une promenade vous conduira vers un vieil étang de l'Armagnac (XVIème siècle) fidèlement restauré : vision charmante de la campagne profonde dans son cadre naturel.

Calignac

Charmant petit village de crête dominant la vallée de l'Auvignon traversé par une ancienne voie romaine.
Eglise paroissiale moderne, dédiée à St Etienne, qui a pris la place de la chapelle primitive construite au même endroit. Cinq châteaux, tous privés, sur le territoire de la commune témoignent de la richesse du patrimoine et de l'histoire de la commune (Lassalle, Cardéran, Caubéos, Mons, Barbe).
Panorama s'ouvrant au Nord jusqu'à la vallée de la Garonne, au Sud jusqu'aux Pyrénées depuis la route d'Espiens. Lacs de Candéran : pêche. Fête patronale 1er dimanche d'août.

Office du Tourisme du Pays d'Albret - 7, avenue Mondenard - 47600 NÉRAC - Tél : 05 53 65 27 75 - Fax : 05 53 65 97 48 - accueil@albret-tourisme.com

Où manger, où dormir :

Chambres d'hôtes « Hourmé » - Tél : 05 53 97 28 24 Port : 06 63 79 06 58
Restaurant la Concade - au Bourg - Tél : 05 53 97 20 66

E1
9

DOMAINE DE LAPEYRADE
EARL de Lapeyrade
47600 CALIGNAC
Tél : 05 53 65 11 09
petitbl@orange.fr

Armagnac-Ténarèze



Accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 19h. Réception groupe de 70.

Situé dans la région appelée « l'Albret » à 5 km de Nérac en Lot-et-Garonne, le Domaine est au cœur de l'appellation Armagnac-Ténarèze. Vous y trouverez une gamme complète d'Armagnac millésimé depuis 1968. Personnalisé à la demande.

Cassaigne

Village de type gascon. Voici un castelneau organisé autour d'un château qui dépendait initialement de l'abbaye bénédictine de Condom. Située sur une croupe rocheuse variant de 95 m à 162 m d'altitude, la commune s'étend de la vallée de la Baise à la vallée de l'Osse. A 3 km du village, le Château de Léberon (privé, visible de l'extérieur) présente une authentique demeure de la Renaissance, cachée sous des chênes multicentenaires. Toute proche se trouve la chapelle de Flarembel.

Fête locale, Randonnée pédestre, proximité du Chemin de Saint Jacques de Compostelle

Office de Tourisme de la Ténarèze - place Bossuet - 32100 CONDOM - Tél : 05 62 28 00 80 contact@tourisme-tenareze.com

E3
10

CHÂTEAU DE CASSAIGNE
Roques Exploitation
32100 CASSAIGNE
Tél : 05 62 28 04 02
Fax : 05 62 28 41 43
Port : 06 80 35 15 18
contact@chateaucassaigne.com
www.chateaucassaigne.com

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Crèmes liqueurs,
dérivés à base de vin
ou d'Armagnac*



Alambic, accueil lors de la distillation, visite des chais de vieillissement tous les jours de 9h à 12 h et de 14h à 18h. Projection d'un film sur l'élaboration de l'Armagnac, Musée de la vigne et du vin. Réception groupe de 120.

Le Château de Cassaigne fait parti des incontournables dans le Gers. Bâtisse du XIIIème siècle, il s'agit de l'ancienne résidence des évêques de Condom. Visite gratuite et libre.

Castelnaud d'Auzan

Village pittoresque d'origine médiévale ; rue du Canon. Eglise 19ème siècle. Eglise Notre-Dame-de-Pibèque néo-gothique du 19ème avec sa source.
Marché le mardi matin, fêtes locales pour Pâques et 3ème week-end de juillet, vide grenier, courses de vaches landaises, pêche, chasse, randonnées, base de loisirs, piscine, plan d'eau du Coucut, quille, pétanque. Syndicat d'Initiative - 20 avenue de la République - tél : 05 62 29 20 21 - www.castelnaudauzan.free.fr

D3
11

BARON DE SIGOGNAC
Maison de l'Armagnac
M. Thomas GUASCH
8 rue d'Artagnan
32440 CASTELNAU D'AUZAN
Tél : 05 62 29 26 49
Fax : 05 62 29 26 50
Port : 06 29 30 74 71
info@maison-armagnac.com
www.terroir-armagnac.com

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac,
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Vins de Madiran
Armagnacs médaillés
ISC Londres, Bruxelles,
ISW Allemagne*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement du lundi au vendredi sur RDV. Réception groupe de 20.

La famille GUASCH est aujourd'hui propriétaire du Château de Bordeneuve et Adex (Armagnac Baron de Sigognac). Fait très rare, Baron de Sigognac possède sa propre distillerie : la distillation a lieu chaque année au mois de novembre dans un alambic construit en 1922. La famille détient un important stock d'eaux-de-vie de Bas Armagnacs : important en quantité, très supérieur en qualité, la maison possède encore quelques dizaines de bouteilles du 19ème siècle et elle reste la seule à conserver plusieurs centaines de litres d'Armagnac du début du 20ème siècle. Le Château de Bordeneuve est un des seuls domaines à ne pas produire de vin mais uniquement de l'Armagnac

SCEA DE LA BOUBÉE
Mme Anne Marie HOUBART
La Boubée
32440 CASTELNAU D'AUZAN
Tél : 05 62 29 21 78
Fax : 05 62 29 21 78
am-houbart@free.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Côtes de Gascogne,
Armarine, Vin de noix



Visites de chais de vieillissement tous les jours de 14h à 20h. Réception groupe de 25.

Aux portes de Castelnau d'Auzan, le vignoble de la Boubée couvre toute une colline. Colombard, Gros-Manseng, Sauvignon, Ugni-Blanc, Tannat, Cabernet Sauvignon et Merlot offrent leurs grappes au soleil de l'est et de l'ouest, jusqu'au mois d'octobre où la magie de la vinification et de la distillation les revêt de leur parure finale : Vins de Pays des Côtes de Gascogne et Armagnac.

Deux apéritifs « Maison » : L'Armarine et le Vin de Noix qui viennent compléter la gamme des apéritifs gascons.

Castéra Verduzan

C'est un village thermal situé à une vingtaine de kilomètres d'Auch. Il se situe dans un paysage vallonné, sur les bords de l'Auloue, rivière poissonneuse, adossé aux Pyrénées centrales. Classé station hydrominérale, le centre a les agréments pour les indications suivantes : affections digestives et maladies métaboliques, affections des muqueuses bucco-linguales.

Marché le mercredi et le dimanche matin. Base de loisirs, casino, hippodrome, randonnées.

Où manger, où dormir :

Le Florida - Mr Bernard Ramouneda - Tél : 05 62 68 13 22 - restaurant.florida@orange.fr

Hôtel des Thermes - Avenue des Thermes - Tél : 05 62 68 13 07 - www.hotel-des-thermes.fr

Castex D'Armagnac

Le Château de Barrau du XIXème est édifié à la place de l'ancien château fort. Il conserve des traces de retranchements et d'un mur d'enceinte.

Fête communale le 15 août, chasse, pêche

EARL DU BENQUET
Mr Guy BUROS - Maisonneuve
32240 CASTEX D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 69 59 64 Fax : 05 62 69 59 64
Port : 06 32 42 16 81
guy.buros@orange.fr

Bas Armagnac



Dégustation gratuite. Armagnacs millésimés de 1973 à 1990

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
 Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

CHÂTEAU DE MONS
Chambre d'Agriculture du Gers
M. Jean Mora
32100 CAUSSENS
Tél : 05 62 68 42 90
Fax : 05 62 68 30 35
chateau-mons@gers-chambagri.fr
www.chateau-mons.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Pruneaux à l'Armagnac
Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris.



Détenteur d'alambic, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au vendredi du 9h à 12h et de 14h à 17h30. Réception groupe de 40.

Propriété de la Chambre d'Agriculture du Gers, le Château de Mons fut un haut lieu de l'histoire de la Ténarèze avant de devenir le Conservatoire de la Tradition et du savoir-faire gascons. Constitué d'un corps de bâtiment d'une architecture remarquable, le château abrite 32 chambres à 1 ou 2 lits, des salles de réunions, des salons et salles à manger. Le parc, arboré de cèdres et de séquoias, est entouré de 80 hectares dont 30 sont consacrés à la culture de la vigne. C'est là un privilège où vous goûterez la quiétude qui fait la réputation de notre région. En complément de nos prestations, nous vous proposons d'animer ponctuellement votre séjour par une découverte du domaine viticole (vins, floc, armagnac), et de conclure par une soirée couronnée par la remise de brevet de dégustateur.

Notre plus : accueil de groupes, séminaires, mariages (restauration et hébergement sur réservation).

Caussens

Caussens est située à 5km de l'Est de Condom, la commune s'étend jusqu'aux rives de l'Auvignon. C'est un village ancien, groupé autour de son château fort de type gascon dont il ne reste que des vestiges.

L'église, bâtie sur les fondations de l'ancienne église du XIVème siècle, est dédiée à la Vierge.

Fête locale le 14 août. Artisanat créateur.

Mairie de Caussens - Village - Tél : 05 62 28 09 04 - www.caussens.net

A PROXIMITE :

Le village de Blaziert (www.blaziert.org), le musée d'Art Naïf de Bérault : Tél : 05 62 68 49 87 - www.museartnaif.com

Où manger, où dormir :

Au Vieux Pressoir - Christine, Lucile et Laurent Martin - Tél : 05 62 68 21 32 - auvieuxpressoir@wanadoo.fr

Cazeneuve

Le château féodal de Lamothe a succédé à un oppidum dominant la vallée de l'Isaute et la Ténarèze. La Tour de Lamothe a un donjon carré du XIIIème siècle.

Randonnées pédestres. Fête locale le dernier dimanche de mai.

D4
15

DOMAINE DES PERSENADES
Mr Christian MAROU
32800 CAZENEUVE
Tél : 05 62 09 99 30
Fax : 05 62 09 84 64
Port : 06 73 84 21 20
christian.marou@wanadoo.fr

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Liqueurs et Fruits
à l'Armagnac*



Visites de chais de vieillissement et de vinification tous les jours sur RDV.
Réception groupe de 15.

Situé au cœur de l'Armagnac, le domaine des Persenades, familial depuis 1650, s'étend sur 90 ha dont 52 sont plantés en vignes : Ugni-blanc, Colombard, Gros-Manseng, Sauvignon, Chardonnay, Petit Manseng, Merlot et Tannat. Le vignoble couvre les plateaux sablonneux de la Ténarèze qui confère aux vins leur typicité. Nos Armagnacs sont issus d'un assemblage de cépages typiques de la Ténarèze. Nos eaux de vies ont été vieilles en fûts de chêne, élevées avec soin et vigilance afin d'obtenir un armagnac dont le dominant est le fruit, où sa souplesse se marie à sa finesse. Le Domaine des Persenades vous propose 3 armagnacs : VSOP, Hors d'Age et millésime 1969.

D4
16

GIMET Jean-Pierre
Balenton
32800 CAZENEUVE
Tél : 05 62 09 90 01
Fax : 05 62 09 77 98
www.armagnac-gimet.com

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac,
Floc de Gascogne,
Pruneaux à l'Armagnac
Récompenses obtenues
au Concours des Vins
du Sud Ouest à
Toulouse*



Distillerie, accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Réception groupe de 60.
Autres labels : Plaisirs et Saveurs des Métiers de la Chambre des Métiers.

Maison Gimet, le Roy des Armagnacs.

La famille Gimet a de très lointaines origines qui remontent avant la Révolution. Depuis maintenant quatre générations, elle demeure à Cazeneuve et a toujours exercé dans l'agriculture et la distillation. Jean-Pierre Gimet exploite 26 hectares de vignes avec sa mère, ainsi qu'une petite maison de négoce qui peut satisfaire sa clientèle internationale. Il utilise 4 ou 5 alambics de type armagnacais et aussi cognaçais pour distiller. En plus de sa production, il distille également pour plusieurs petits propriétaires. Pendant la période de distillation, il reçoit en toute simplicité dans cette petite salle sur-chauffée par les alambics. Nombreux sont ceux qui viennent lui tenir compagnie pendant ces longues nuits, passées à surveiller les appareils. Elles sont mises à profit pour déguster les eaux-de-vie blanches, encore tièdes, juste à la sortie de l'alambic : elle possède déjà, suivant leur origine, des caractères très différents qui laisse deviner beaucoup de subtilité et de race.

Condom

Sous préfecture depuis 1800.

Siège d'une importante abbaye bénédictine mentionnée au IXème siècle, incendiée par les Normands, puis relevée de ses ruines à partir de 904. En 1317, le pape Jean XXII érigea Condom en évêché. Grâce à la navigation sur la Baïse, Condom devint au XIXème, le grand centre du commerce de l'Armagnac.

Capitale de la Ténarèze, Cathédrale gothique Saint Pierre et son cloître, Eglise romane de Scieurac, de Sainte Germaine et de Lialores avec son musée du petit outillage, nombreux hôtels particuliers, parcours historique fléché, Musée de l'Armagnac, Eglise musée du Pradau.

Marché traditionnel le mercredi, le samedi matin sous la halle et le dimanche matin quartier de la bouquerie.

Festival musical International de Bandas y penas : 2ème week-end de mai. Nuits musicales en Armagnac, Théâtrales, Illuminations de la Cathédrale. Pêche, chasse, équitation. Zone de loisirs du plan d'eau Gauge, baignade, canoë-kayak, canotage. Aéro-club. Aérodrome, hippodrome. Tourisme fluvial sur la Baïse. Randonnée pédestre en Ténarèze

Office de Tourisme de la Ténarèze - 1 place Bossuet - Tél : 05 62 28 00 80 - contact@tourisme-tenareze.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant des Trois Lys - Tél : 05 62 28 33 33 - www.les-trois-lys.com

Hôtel Restaurant Le Continental - Tél : 05 62 68 37 00 - www.lecontinental.net

Hôtel Logis Des Cordeliers - Tél : 05 62 28 03 68 - www.logisdescordeliers.com

Hôtel Relais de la Ténarèze - 22 avenue d'Aquitaine - Tél : 05 62 28 02 54

La Table des Cordeliers - Tél : 05 62 68 43 82 - www.latabledescordeliers.com

E3
17

CHÂTEAU LE COURREJOT
Patrick GIACOSA - Le Courréjot
32100 CONDOM
Tél : 05 62 68 23 80
Fax : 05 62 68 23 80
Port : 06 76 74 61 70
patrick.giacosa@orange.fr
www.chateaulcourrejot.fr

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac-Ténarèze
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze, au Concours
Général Agricole de
Paris, Prix Spécial
Encre Noire en 2005
Apéritif des Menteurs
(à base de pétillant de
cerise et de Blanche)*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visite des chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h à 19h. Projection d'un film sur l'élaboration de l'Armagnac.

Dans la pure tradition armagnacaise, nos armagnacs sont distillés, vieillis en fûts de chêne, et mis en bouteille sur la propriété familiale. Un très long vieillissement leur permet d'acquies une couleur ambrée, une palette très riche de parfums suivant les millésimes.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

ARMAGNAC RYST DUPEYRON
SARL Château Cugnac
1 rue Daunou - 32100 CONDOM
Tél : 05 62 28 08 08
Fax : 05 62 28 16 48
Port : 06 08 28 45 20
jfr@ryst-dupeyron.com
www.vintageandco.com

Armagnac-Ténarèze
*Armagnac,
Bas Armagnac,
Blanche,
Floc de Gascogne,
Crème de fruits
à l'Armagnac*



Détenteur d'alambic, visite des chais de vieillissement tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Les week-ends sur RDV sauf en juillet et août, ouvert aux mêmes horaires. Musée, vidéo son et lumière dans les chais. Réception groupe de 50. Très belle visite gratuite agrémentée d'une dégustation de produits régionaux.

La maison Dupeyron est une des plus anciennes maisons d'Armagnac à structure 100 % familiale. Elle possède une collection unique de vieux armagnacs dont les plus anciens datent de 1850. La maison Dupeyron est installée au cœur de Condom dans le très bel hôtel particulier du Marquis de Bonnas. Possibilité de passer votre diplôme de dégustateur en Armagnac.

Eauze

Eauze, cité gasconne. Eauze est la capitale de l'Armagnac car elle se situe au cœur de la région la plus productrice et la plus réputée de cette fameuse et ancienne eau de vie.

Elusa, capitale de la Novempopulanie gallo-romaine. En 1985, découverte du fabuleux Trésor d'Eauze, éveillant à nouveau ce goût pour la connaissance plus approfondie des origines de la cité, et le besoin de créer un musée moderne qui abrite notamment le fabuleux trésor monétaire gallo-romain daté du III^{ème} siècle de notre ère. Vous pourrez également visiter sa cathédrale Saint Luper de style gothique et admirer sa place à arcades et ses vieilles maisons à colombage.

Marché le jeudi et marché au gras en saison, foire aux eaux-de-vie d'Armagnac et Salon des Antiquaires semaine de l'Ascension. Foire de la Saint Marc. Journées agricoles en août. Fête locale en juillet. Hippodrome, arènes, corrida. Base de loisirs du Moulin du Pouy, piscine, pêche. Randonnées. Golf de Guinlet 18 trous.

Office de Tourisme - 2 rue Félix Soulés - Tél : 05 62 09 85 62

Site de la Mairie : www.mairie-eauze.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Henri IV - Place Saint Aurin - Tél : 05 62 08 45 40

Hôtel Auberge de Guinlet - Route de Castelnaud d'Auzan - 05 62 09 85 99

Le Moulin du Pouy - Route de Condom - Tél : 05 62 09 68 28

La Vie en Rose - 22 rue Saint July - Tél : 05 62 09 83 29

Auberge La Clé des Champs - Route de Cazaubon - Tél : 05 62 09 96 79

ARMAGNAC DUFFAU
SCEA Domaine de Juglaron
Gérard et Roland DUFFAU
Domaine de Juglaron
32800 EAUZE
Tél : 05 62 09 88 42
Fax : 05 62 09 99 33
Port : 06 80 01 87 79 / 06 87 92 49 15
armagnac.duffau@libertysurf.fr

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne
Lauréat Concours
Général Agricole de
Paris 1999-2002-2008
Lauréat Concours
Mondial des Spiritueux
de Bruxelles 1999
Lauréat Concours des
Armagnacs d'Eauze
2007
Lauréat Superprix
des Vins Blancs de
Gascogne Eauze 2008*



Détenteur d'alambic. Accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h à 12h30 et de 14h à 19h. Réception groupe de 100.

Depuis quatre générations, la famille DUFFAU, propriétaire du Domaine de Juglaron a cultivé une vraie passion de la terre, de la vigne et de l'Armagnac.

Tour à tour, Lucie et Louis DUFFAU, Gérard et Roland DUFFAU ont enrichi petit à petit la propriété et ont su marqué de leur empreinte un savoir faire et une exigence de qualité. Gérard et Roland assurent chaque étape du processus de l'élaboration des vins et de leurs armagnacs depuis la plantation du cep de vigne jusqu'à la mise en bouteille en passant par la distillation et le vieillissement en fût de chêne. Tournés résolument vers l'avenir, Gérard et Roland DUFFAU, fidèles à la tradition, s'attachent à faire partager la richesse et la diversité de leur terre et de leurs armagnacs, en France et dans le Monde.

Venir au Domaine, c'est partager un moment privilégié avec les propriétaires passionnés par leur terre et devenir le témoin d'une œuvre façonnée par le temps. Gérard et Roland DUFFAU ont sélectionné une large gamme de millésimes ainsi que des assemblages de leurs eaux de vie les plus fines pour offrir des produits plus légers et fruités tels que les VSOP ou Hors d'Age. Ils garantissent des armagnacs vieillis sous bois et la mise en bouteille est faite au fur et à mesure des commandes.

DOMAINE DE LAGAJAN
EARL GEORGACARACOS Fille et Fils
32800 EAUZE
Tél : 05 62 09 81 69
Fax : 05 62 09 92 90
Port : 06 88 57 90 53
domaine.lagajan@cegetel.net
www.lagajan.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Eau de vie des Muses
Médailles obtenues
au concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 9h à 19h. Musée familial. Réception groupe de 80.

Donnez-vous le temps d'écouter les mots... Au domaine de Lagajan, on vous raconte la distillation au pied de l'alambic. Son chai et son musée, vous ouvrent les portes pour une visite : sa forge à soufflet, ses outils de jadis, son alambic.

L'Armagnac à la source, vous livre ses secrets d'arômes et de saveurs. Tradition, saveur, arôme, prestige, de la plus Vieille Eau de Vie de France, régal des connaisseurs. Nos Armagnacs sont distillés dans notre chai à la propriété, suivant des méthodes traditionnelles, ils font l'objet de tous nos soins.

CHÂTEAU DE BORDENEUVE
Domaine de Bordeneuve
32800 EAUZE
Tél : 09 64 43 55 26 - 05 62 09 80 39
Fax : 05 62 09 80 39
Port : 06 29 30 74 71

Bas Armagnac
Bas Armagnac,



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement sur RDV, Réception groupe de 10.

Le Château de Bordeneuve est l'un des plus anciens domaines de Gascogne spécialisé dans la production d'Armagnac : le chai qui date du début du XIV^{ème} (aux alentours de 1320) conserve encore aujourd'hui les précieuses eaux-de-vie produites au Château. Deux murs, épais de 105 cm, un record à cette époque, ont traversé ces sept siècles qui nous séparent de sa Fondation. Ils restent plus que jamais le témoignage ému de cette extraordinaire antériorité. Ces deux murs soutiennent la parterie Ouest du chai annexe alors que la partie centrale actuelle ainsi que la distillerie date du XVIII^{ème} siècle. A l'est, à seulement 100 m l'on trouve l'habitation principale du domaine entièrement reconstruite au XIX^{ème} siècle. Achievé en 1848, ce manoir gascon se situe au centre d'un superbe écrin de chênes serrés avec en avant plan à chaque extrémité deux magnifiques pins-parasols de 260 ans.

Estang

Dans un département réputé pour sa qualité de vie et ses produits du terroir, Estang est lové au cœur de paysages alternant entre coteaux verdoyants, collines boisées, vignobles d'Armagnac. La situation privilégiée de cette région armagnacaise vaudra les éloges de Vert Galant (Henri IV) qui la décrit ainsi à une de ses favorites :

« Vive Dieu, mignone, rien n'est comparable au seul Armagnac ». Les vents d'ouest lui apportent les senteurs de la forêt de pins, venues des Landes toutes proches. Visitez l'église romane Notre Dame et ses arènes.

Marché le dimanche. Diverses foires. Fête patronale le 15 août. Lac de Courtès : baignade, planche à voile, pêche, parcours santé. Randonnées. Société musicale.

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Commerce - Place du 4 septembre - Tél : 05 62 09 63 41

LES ALAMBICS DU BAS ARMAGNAC
Hélène AUBAN
32240 ESTANG
Tél : 05 62 09 65 29
armagnac.auban@wanadoo.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Blanche Armagnac
Médailles au Concours
Général Agricole



Visite de chais de vieillissement. Distillerie.

Le miraculeux secret des alambics. Chaque producteur a ses secrets. Chez Yvan Auban, nous avons les nôtres, dans le choix des cépages comme dans la plus magique des étapes : la distillation dans nos alambics de cuivre spécifiquement armagnacais. Réveiller et exalter l'ardeur d'une boisson naturelle, en extraire les composants les plus subtils et les plus fins, éliminer toute trace de vulgarité : toute une technique !

Fleurance

Bastide du XIII^{ème} siècle, capitale du Comté de Gaure. A découvrir la Halle, les Statues Fontaines et l'église Saint Laurent.

Bibliothèque, théâtre municipal, espace culturel, diverses activités sportives.

A proximité : Le Château de Latour de Miramont Latour : c'est dans cette seigneurie du XIII^{ème} siècle, berceau de mousquetaires, qu'un descendant, cadet de Gascogne vous guidera.

Château, Conservatoire de la vie rurale, salle des inventions, pigeonnier classé et table du XVII^{ème} siècle vous attendent pour 2 bonnes heures de visite. Tél : 05 62 62 27 99

Office de Tourisme - 112 bis rue de la République - Tél : 05 62 64 00 00 - <http://tourismefleurance.free.fr>

Où manger, où dormir :

Hôtel Le Fleurance - Tél : 05 62 06 14 85 - www.hotel-gers.com

Hôtel Le Relais - Tél : 05 62 06 05 08 - www.hotel-relais-fleurance.com

Fources

Bastide gasconne, enceinte fortifiée, ce village féodal doit son originalité à sa forme circulaire. Son histoire et son architecture en font un des joyaux de l'Armagnac.

Se balader dans Fourcès est un vrai plaisir. Au delà de ses murs, on appréciera l'agrément d'une balade champêtre autour du village par les chemins de ronde.

En suivant les rives tranquilles de la rivière Auzoue ou du canal, on découvrira le moulin, les arboretum, la place des Cornières...

En avril, plus grand marché aux fleurs du Grand Sud, divers marchés à la brocante. En août, festival de jazz « Marciac in Fourcès », fête patronale. Pétaque, pêche, randonnées.

Informations : www.fources.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant « Château de Fourcès » - Tél : 05 62 29 49 53 - www.chateau-fources.com

DOMAINE DE MAGNAUT
Pierre TERRAUBE - Magnaut
32250 FOURCES
Tél : 05 62 29 45 40
Fax : 05 62 29 58 42
domainedemagnaut@wanadoo.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne
Médailles obtenues au
Concours des Vignerons
Indépendants et au
Concours Général
d'Eauze



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 10h à 19h et le dimanche sur RDV. Réception groupe de 50.

Ce domaine viticole familial existe depuis plusieurs générations. Un accueil chaleureux vous sera réservé. Vous découvrirez nos vins de pays des Côtes de Gascogne, nos Flocs et nos Armagnacs millésimés.

Le Domaine de Magnaut se situe en Gascogne sur la commune de Fourcès au Nord-Ouest du département du Gers. Ce domaine familial se compose d'un vignoble de 35 hectares aux terroirs riches et variés. Le mariage entre ces terroirs et les expériences professionnelles acquises par Jean-Marie Terraube, dans différents vignobles, a permis de créer une gamme de vins de pays des Côtes de Gascogne et de mettre en valeur les eaux de vie d'armagnac. Aujourd'hui les produits du domaine sont régulièrement récompensés.

Francescas

Francescas est une bastide fondée en 1288 par Edouard 1er d'Angleterre. A voir son église avec le portail du 14ème, le Château de Saint Barthélémy, la Maison de la Hire, maison médiévale au rempart urbain, la place à cornières.

Musée de la boîte en fer blanc : le musée est situé dans une maison qui a été rénovée au XXème siècle mais qui a conservé les façades d'origine, celles-ci datent de 1579. Collection de boîtes en fer blanc provenant des 5 continents.

Informations mairie - Tél : 05 53 65 40 04 - <http://albret-tourisme.com>

Où manger, où dormir :

Le Relais de la Hire - 11 rue Porte Neuve - Tél : 05 53 65 41 59 - www.la-hire.com

Gabarret

La commune conserve la Maison du Gabardan du XVème siècle. Sous sa vétusté, le parfum du passé, fièrement, elle accueille et dévoile non seulement ses secrets séculaires, mais également ceux des artisans. Gabarret offre des équipements sportifs et de loisirs complets pouvant satisfaire les plus exigeants.

A voir l'Eglise Saint Luperc, La Maison du Gabardan, les arènes et le lavoir.

Piscine chauffée, tennis, cyclotourisme et VTT, randonnées pédestres. Marché le mercredi après-midi. Fêtes locales fin juillet.

Office de Tourisme - Tél : 05 58 44 35 77 - www.tourisme-landes.com/Gabarret.html

Où manger, où dormir :

Le Relais - route d'Eauze - Tél : 05 58 44 35 74

Les Glycines - route de Créon - Tél : 05 58 44 92 90

Gondrin

Fief de la maison de Pardailan-Gondrin. Gondrin eut un couvent d'ursulines et autre de récollets au 17ème siècle. Eglise romane en moyen appareil.

Visitez le sanctuaire de la Chapelle de Tonnetau 18ème ; le lavoir de Lasdoutz ; la rue des Cornières, ancienne rue commerçante. Première base de loisirs du Gers en terme de fréquentation, la base de loisirs de Gondrin, est le site incontournable du tourisme ludique et aquatique du département. La base de loisirs offre aux vacanciers une panoplie de distractions : baignade, aire de jeux, tennis... .

Marché aux produits régionaux. Fête locale pour le 15 août. Pêche, chasse, cyclotourisme.

Office de Tourisme - place de la Liberté - tél : 05 62 29 15 89 - ot.gondrin@wanadoo.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Pardailan - 25 avenue Jean Moulin - Tél : 05 62 29 12 06 - le.pardailan@wanadoo.fr

E3
23

DOMAINE DES CASSAGNOLES
Mme BAUMANN
32330 GONDRIAN
Tél : 05 62 28 40 57
Fax : 05 62 28 42 42
j.baumann@domainescassagnoles.com
www.domainescassagnoles.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Armagnac-Ténarèze,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Fruits à l'Armagnac.
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze, Concours
Agricole de Paris.



Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Autres labels : Guide du Routard, Clé Vacances, Gîte Bacchus.

Produits exclusivement sur des terroirs argilo calcaires de la Ténarèze, nos Armagnacs sont caractérisés par la dominance du fruit, leur finesse et leur élégance. Elevés en pièce de 400 litres, ils acquièrent rondeur et souplesse au fil des ans.

Possibilité de panier pique-nique avec Bienvenue à la Ferme.



Vigneron Indépendant
Independent winegrower



Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm



Gîtes de France
Gites de France accommodation



Excellence Gers
Member of Excellence Gers



Autres Labels
Other quality classifications

Hontanx

Bastide du XIV^{ème} siècle, Hontanx conserve le château d'Aon, rare maison forte des Landes du XIII^{ème} siècle, l'église à clocher-tour à l'entrée du village du XIV^{ème} et bien d'autres curiosités. La randonnée pédestre de Hontanx va à la rencontre des étangs, des animaux, des végétaux et d'admirables châteaux. Dans un paysage vallonné, on peut apercevoir une faune sauvage très variée et découvrir la flore de la lande. A voir : l'église et son beffroi en brique rouge du XIV^{ème} siècle, surmonté d'un pittoresque hourd en bois inscrite aux Monuments Historiques en 1962. La Chapelle castrale Saint Blaise du XV^{ème} siècle. Le Château de Loubens avec sa tour médiévale. Randonnées pédestres, tennis, pêche, cyclotourisme et VTT, stages d'équitation. Fêtes locales mi-juillet.

Informations - Mairie - 1 place Antoine Dubon - Tél : 05 58 03 23 17

B4
24

DOMAINE DE LASSAUBATJU
BLONDEAU Vignobles
Frédéric BLONDEAU
4 rue des Métiers
40190 HONTANX
Tél : 05 58 03 23 01
Fax : 05 58 03 34 93
Port : 06 77 78 52 97
armagnac.blondeau@wanadoo.fr
www.armagnac-lassaubatju.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Vin de Liqueur,
Pruneaux, Liqueurs.*
Récompenses
obtenues à Paris
et au Luxembourg



Visite de chais de vieillissement tous les jours de 9h à 18h. Réception groupe de 50.
Autres labels : Gîte Bacchus 4 épis.

Entre Atlantique et Pyrénées, le Domaine de Lassaubatju est situé aux confins des Landes et du Gers, dans le pays des Sables Fauves. C'est sur cette terre d'exception que la famille Blondeau distille depuis 1850 de puissants Bas-Armagnacs au caractère affirmé.

C'est aussi sur cette terre que l'on raconte que le soir venant, les esprits de la forêt et les esprits de la vigne se réunissent pour célébrer l'aurore. Parmi eux, Blanche, esprit de la forêt, future promise de Baco mais amoureuse d'Armagnac, esprit de la forêt...

Les aventures de Blanche et Armagnac sont célèbres en terre armagnacaise. Frédéric Blondeau invite toutes les personnes en visite sur le territoire à les découvrir en jouant gratuitement en famille, entre amis ou en solo au grand jeu « Balade Nature de Blanche & Armagnac ». Un parcours dans les vignes ponctué d'étapes avec questions pouvant permettre aux visiteurs de repartir avec un cadeau souvenir (du 1er juin au 1er octobre 2008).

B4
25

DOMAINE DU MARTIN
EARL DEYRES Jean-Luc
Jean-Luc et Guy DEYRES
Martin - 40190 HONTANX
Tél : 05 58 03 37 75
Fax : 05 58 03 14 63
Port : 06 24 79 02 17

Bas Armagnac
*Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris en 1988
et au Concours Landais
en 1987*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours sur RDV. Réception groupe de 50.

Le domaine du Martin situé à Hontanx au cœur du Bas Armagnac landais, réputé par ses eaux-de-vie fines, est implanté dans les terres argileuses et de sables fauves d'une superficie de 5 ha. Il produit des armagnacs uniquement millésimés.

B4
26

DOMAINE DE MIQUER
SCEA LASSERRE
Jacques LASSERRE
753 route de Bidaous
40190 HONTANX
Tél : 05 58 03 23 02
Fax : 05 58 03 11 43
Port : 06 86 08 27 70
domainedumiquer@orange.fr

Bas Armagnac
*Armagnac médaillé
au Concours Agricole
de Paris*



Visite de chais de vieillissement du lundi au vendredi de 9h à 18h. Réception groupe de 30.

Le Domaine de Miquer est présent sur les hauteurs de Hontanx depuis le XVII^{ème} siècle. Distillé à la propriété avec un alambic personnel, l'Armagnac est issu du cépage Folle Blanche, le Piquepout de nos anciens. Il est habillé d'une belle robe brillante, de couleur blond ambré, mêlée de nuances fauves. C'est le signe d'une longue maturation au sein de pièces en chêne du pays et authentifiée par la date de mise en bouteille.

Sans agressivité, les arômes fins, typés et riches libèrent des notes de pain d'épices, de réglisse, de poudre de cacao. La douceur, soutenue par des tanins fondus et souples, marque l'entrée en bouche. Ce bel équilibre laisse l'impression d'une chaude caresse aux accents d'abricot et de vanille. La fin de bouche est intense, harmonieuse, d'une agréable persistance. Un beau témoin de la tradition. L'expression du terroir.

Jégun

A voir : l'Eglise Sainte Candide, en grande partie romane, vestiges des 4 portes de la ville, belles demeures médiévales, le Château de Lescout, l'Eglise Saint Michel de Tremblade, la Chapelle de Lézian, l'ancien couvent des Récollets.

Foire aux eaux-de-vie le 2ème samedi d'août, journée des métiers d'art, fête locale le 1er week-end de septembre, marchés les dimanches matin durant l'été.

Office de tourisme intercommunal - 31 grand rue - Tél : 05 62 64 54 62 - www.coeurdegascogne.com

A quelques kilomètres : Le Château de Lavardens : un site, un château, une histoire et des hommes. D'origine féodale, venez découvrir les diverses expositions qui font la réputation de ce monument - Tél : 05 62 58 10 61 - chateaulavardens@wanadoo.fr

Labastide D'Armagnac

Visiter un magnifique village médiéval, écouter l'histoire de sa place royale, de son église forteresse, de ses très vieilles demeures à colombages.

L'église du bourg : En bordure de la place royale avec ses pittoresques arcades, s'élève le majestueux clocher gothique fortifié du XVème siècle. A l'intérieur une pietà en bois polychrome du XVème, classée en 1967.

La chapelle Notre Dame des Cyclistes : Au quartier Géou, à 1,5 kilomètres du centre ville, avec son abside romane, ce petit sanctuaire est dédié depuis 1959 à Notre Dame des Cyclistes. Il conserve une statue en bois de la Vierge à l'Enfant du XVIème siècle.

Musée des Bastides : L'ancien temple protestant de 1607 abrite aujourd'hui le Musée des Bastides de Gascogne, première structure entièrement consacré au phénomène Bastides dans le Grand Sud Ouest.

Le château du Prada, du XVIIIème siècle, avec sa belle cour d'honneur et ses imposantes grilles.

La place royale aux vieilles demeures médiévales à colombages. Le lavoir du XVème siècle

Randonnées pédestre, journées tourisme en Espace Rural, tennis, pêche, courses de vaches landaises, jeu de quilles. Marché le lundi matin et marché d'artisanat et de produits régionaux, marché à la brocante. Visite guidée du village-bastide. Fêtes locales, week-end de la Saint Jean

Office de Tourisme - Place Royale - 05 58 44 67 56 - www.labastide-d-armagnac.com

B3
27

FERME DE LABOUC
EARL CLAVE DE LABOUC
Pascal CLAVE
40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC
Tél : 05 58 44 82 32
Fax : 05 58 44 82 32
www.ferme.labouc@wanadoo.f

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Liqueur aux agrumes.
Médailles obtenues au
Concours Agricole de
Paris en 1997, 1998,
2004, 2005, 2006,
2007.



Détenteur alambic, Visite de chais de vieillissement tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 18h. Réception groupe de 10.

Au cœur du Bas Armagnac landais, la famille Clavé perpétue la tradition familiale depuis quatre générations et vous invite à découvrir la ferme typique à colombages, son chai de vieillissement et l'alambic « armagnacais » autour duquel vous pourrez vous livrer à la dégustation de leur production.

B3
28

DOMAINE DE COUILLOHE
François COULINET
40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC
Tél : 05 58 73 01 87
Fax : 05 58 73 19 64
Port : 06 74 63 68 23
francois.coulinet@wanadoo.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac
Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris en 1987,
et au Concours des Vins
du Sud Ouest en 1988



B3
29

CHATEAU GARREAU
SARL Ch. GARREAU et ses enfants
Carole GARREAU
40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC
Tél : 05 58 44 84 35
Fax : 05 58 44 87 07
Port : 06 70 76 25 12
chateau.garreau@wanadoo.fr
www.chateau-garreau.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Côtes de la Jeunesse,
Bouquet des Gascons.
Plus de 30 médailles
aux concours agricoles
régionaux ou nationaux.
Les plus récentes :
2007 Concours régional :
félicitations du jury pour
le millésime 1985.
2008 Médaille d'or au
concours général de Paris



Visite de chais de vieillissement sur RDV, réception groupe de 25.
Autres labels : Syndicat des Vignerons des Terroirs Landais

Le domaine de Couillohe est situé sur la commune de Labastide d'Armagnac, en plein cœur de la partie landaise de l'appellation Bas Armagnac. La distillation au domaine est faite selon des méthodes ancestrales. Un alambic de type armagnacais à chauffe continue passe de propriété en propriété. Respect total des traditions ancestrales, transmises par nos anciens. Le domaine n'élabore que des millésimes élevés sans additif et sans coupage.

Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement toute l'année du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h. Et en complément du 1er avril au 31 octobre : samedi de 14h à 18h. Dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Visite guidée sur réservation (particuliers, groupe). Ecomusée de l'Armagnac : musée du vigneron (XVIIème siècle), Musée des Alambics (collection de plus de 10 alambics), diaporama, exposition permanente de bouteilles, expositions temporaires. Parcours nature autour des 6 étangs du domaine, parcours botanique, boutique gourmande et culturelle (produits régionaux...).

Le château Garreau, connu également sous le nom de domaine de Gayrosse, s'étend sur 80 hectares, à cheval sur les départements des Landes et du Gers. Il est situé au cœur du Bas Armagnac, à proximité de la magnifique cité médiévale de Labastide d'Armagnac. Il abrite sur son site l'Ecomusée de l'Armagnac, centre de recherche appliquée du terroir d'Armagnac, grâce auquel le visiteur approchera toute la magie de l'Armagnac et de son environnement.

L'Ecomusée de l'Armagnac grâce à ses musées, animations, parcours nature et boutique gourmande ..., est un lieu extraordinaire de découverte de cette fabuleuse eau-de-vie qu'est l'Armagnac.

Le terroir ensoleillé du domaine, ses bois de chênes, son vieux chai souterrain, idéal pour le vieillissement, son alambic (1919), toujours en service, donnent à ses Armagnacs une personnalité, une saveur et un bouquet incomparables, où embaument prunelle et violette.



B3
30

DOMAINE DE LUQUET
Maryse ESCOUBET
Place Royale
40240 LABASTIDE D'ARMAGNAC
Tél : 05 58 44 81 24
Fax : 05 58 44 81 24
escoubet@domaine-luquet.fr

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze, au Concours
Agricole de Paris,
au Concours des
Armagnacs Landais*



Réception groupe de 12.

Le domaine de Luquet se trouve dans la partie Ouest du Bas Armagnac, sur le département des Landes. Ce territoire se caractérise par son sol, principalement sablonneux, mêlé de quartz, que l'on appelle sables fauves. Cette dénomination se rapportant à la couleur du sable provenant des éléments ferrugineux qu'il contient. Cette zone produit des eaux-de-vie légères, fruitées, délicates et réputées. Ce domaine appartient à la même famille de viticulteurs depuis plusieurs générations. Maryse Escoubet, propriétaire actuelle et héritière de cette lignée, gère avec mesure ses stocks en privilégiant le vieillissement pour permettre aux Armagnacs de développer leurs arômes de pruneau, vanille et fruits confits, caractéristiques du terroir. Dans le passé, Joseph Lafargue, l'arrière grand-père de l'actuel propriétaire, fut l'inventeur de la première sulfateuse sur roues tirées par des bœufs, que l'on appelait « sulfateuse Lafargue ». Preuve que cet amour des vignes ne date pas d'hier... En effet, les cépages ont changé, le matériel d'exploitation s'est modernisé, mais le même amour et le même soin à élever un Armagnac de grande qualité animent toujours cette famille. Le domaine de Luquet offre ainsi aux amateurs, des Armagnacs millésimés qui séjournent entre 10 et 40 ans en fût de chêne. Et il est à noter que ses eaux-de-vie d'Armagnac sont régulièrement primées pour leur richesse et leurs qualités aromatiques.

Lannemaignan

Petit village aux limites du Gers et des Landes. Belles maisons gasconnes, site boisé à proximité de la forêt landaise. Pittoresque route d'accès au village.
Fête patronale mi mai, chasse, pêche

B3
31

DOMAINE DE POUTÉOU
SCEA DE POUTÉOU
Marc TARBE
32240 LANNEMAIGNAN
Tél : 05 62 09 65 21
domaine.depouteou@orange.fr
www.pouteou.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement sur RDV. Réception groupe de 40.

Depuis plusieurs générations, notre famille exploite un vignoble constitué de cépages Folle blanche et Baco, sur les terroirs de sable fauve du Bas Armagnac landais et gersois, à Labastide d'Armagnac, Arthez d'Armagnac, Mauléon d'Armagnac et Lannemaignan. Chaque année, après les vendanges, nous distillons les vins blancs avec notre alambic armagnacais, à chauffe continue. Dans nos chais, l'Armagnac s'affine au fil des ans, dans des pièces en bois de chêne de la région (barriques de 420 litres), et s'enrichit en couleur, arômes et saveurs. Nos armagnacs millésimés sont proposés au degré d'alcool naturel de vieillissement pour respecter leur authenticité.

B3
32

DOMAINE DE LA TUILERIE
Colette REMAZEILLES
32240 LANNEMAIGNAN
Tél : 05 62 09 65 19
colette.remazeilles@wanadoo.fr

Bas Armagnac
*Armagnacs
récompensés
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et distillerie tous les jours à partir de 18 h en semaine, tous les week-ends et jours fériés. Réception groupe de 50.

Le Domaine de la Tuilerie est une petite propriété familiale située au cœur du Bas Armagnac, terroir réputé des « sables fauves », à la limite du Gers et des Landes. Le vignoble est exclusivement planté en baco. La récolte est distillée entre 52 et 53 degrés dans un alambic traditionnel chauffé au bois de charme (environ 17 heures pour produire une pièce de 400 litres). Les eaux-de-vie sont ensuite élevées en fûts de chêne de Gascogne élaborés par le dernier artisan tonnelier landais, dans le chai centenaire bénéficiant de conditions de vieillissement idéales.

Lannepax

Bastide fortifiée construite au 13ème siècle sur la colline d'Ario où, selon la légende, Crassus aurait reçu la soumission de la Novempopulanie.

A voir : restes des remparts, place centrale à arceaux bordée de maisons à colombage. Château de Gajan, Château de Galaubas et de Bellevue. Tour de Jurvarre.
Fête patronale le dernier dimanche de juillet, pêche, chasse.

E4
33

DOMAINE DE GASTON
Alain DAURIAC
32190 LANNEPAX
Tél : 05 62 06 37 40
Fax : 05 62 64 44 00
Port : 06 07 38 90 53
dauriaca@wanadoo.fr

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne*



Détenteur d'alambic. Visite de chais de vieillissement tous les jours de 8h à 20h.

Réception groupe de 25.

Vieille famille gasconne, sur le même domaine depuis 1814, allie expérience et tradition avec une traçabilité parfaite dans toutes les étapes de l'élaboration de l'Armagnac depuis la culture de la vigne jusqu'à la vente en bouteilles.

ARMAGNAC DELORD
Rue Principale
32190 LANNAPAX
Tél : 05 62 06 36 07
Fax : 05 62 64 41 98
armagnacdelord@free.fr
www.armagnacdelord.com

Bas Armagnac

*Armagnac,
Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne*
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze : VSOP, Hors
d'Age, 25 ans, 1988 :
Or ; Concours Agricole
de Paris : 1988 : Or ;
1981, 25 ans : Argent



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement du lundi au vendredi du 8h à 12h et de 14h à 18h. Le samedi, sur RDV. Réception groupe de 80.

C'est Prosper Delord qui en 1893, fonde la maison Delord qui devient les Armagnacs Delord Frères quand ses deux fils, Gaston et Georges, lui succèdent. Aujourd'hui la tradition familiale est portée par Jacques et Pierre Delord, les fils de Gaston, ainsi que par la jeune génération, Jérôme et Sylvain. Notre vignoble (composé des cépages colombard, ugni blanc et folle blanche), la distillerie et nos chais se trouvent à Lannepax, village natal de la famille. Nos chais comptent plus de 1000 fûts de chêne qui font mûrir et protègent des eaux-de-vie datant du 20ème siècle à nos jours.

Les plus vieux armagnacs sont logés en bonbonnes dans une partie du chai, baptisé le Paradis. Le doyen d'entre eux a été distillé en 1900.

Le savoir faire et les vieux stocks transmis depuis 4 générations, vous permettront d'apprécier un héritage des plus précieux pour la famille Delord. Toutes nos bouteilles sont cachetées à la main avec de la cire. Chaque assemblage et chaque millésime sont différenciés par une couleur de cire. Nos étiquettes peuvent être personnalisées à la demande. La main de Jacques Delord, sa plume et son pot d'encre de chine feront ainsi de chaque bouteille une pièce d'exception.

DOMAINE DE OUARDERE
Muriel DE WIT - EARL LOSS
32190 LANNAPAX
Tél : 05 62 06 41 42
Fax / 05 62 64 43 84
Port : 06 75 87 36 74
lossmuriel@hotmail.fr
www.cavegourmandeauch.com

Bas Armagnac

*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne
blanc, doux, rouge, rosé*
Médailles obtenues au
Concours Agricole de
Paris en 2005,
au concours
des Vignerons
Indépendants en 2006
et au Concours Général
d'Eauze en 2007



Accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement du lundi au samedi de 8h à 19h.
Réception groupe de 50.

Larée

Ancienne bastide, traces fondations gallo-romaines au lieu dit Glézia. Panorama sur la forêt landaise et les Pyrénées.
Fête patronale dernier dimanche de mai, fête des vendanges, pêche, chasse, randonnées pédestres.

DOMAINE DE GUILHON D'AZE
Denis TASTET
32150 LAREE
Tél : 05 62 09 53 88
Fax : 05 62 09 58 92
Port : 06 08 86 89 75
contact@domaine-guilhon-daze.fr
www.domaine-guilhon-daze.fr

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Jus de raisins,
Mousseux, Liqueurs*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h à 12 h et 14h à 18h. Réception groupe de 50. Autres labels : Culture raisonnée

Le Domaine de Guilhon d'Aze est une propriété familiale. Elle s'étend sur une superficie viticole d'une quarantaine d'hectares au cœur de la Gascogne à l'ouest du département du Gers dans « Bas Armagnac ».

Notre Bas Armagnac résulte de la distillation de nos vins blancs de baco vinifiés de façon traditionnelle, élaboré par un alambic traditionnel armagnacais à simple chauffe. Au sortir de l'alambic, l'eau-de-vie incolore mais puissante et parfumée, titre entre 52 et 65 % en volume.

DOMAINE DE PUJO
Daniel DUBOS
32150 LAREE
Tél : 05 62 69 55 08
Fax : 05 62 09 52 42
Port : 06 07 81 33 84
dubosda@wanadoo.fr
site.voilà.fr/armagnac-dubos

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne*
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au samedi de 10h à 19h30. Exposition de vieux outils des champs et de la vigne. Réception groupe de 50.

Situé au cœur du Bas Armagnac, à 6 km de Barbotan les Thermes, ce domaine est exploité par la famille Dubos depuis 1865. Sa superficie viticole est aujourd'hui d'une centaine d'hectares.

Notre Bas Armagnac résulte de la distillation du vin de Baco élaborée par un alambic simple chauffe. Ce cépage, uniquement produit sur notre appellation, permet les meilleurs vieillissements. La Folle blanche, autre cépage de l'appellation donne des eaux-de-vie fruitées que l'on peut consommer jeunes. A la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie est incolore et titre entre 52° et 55°. Elle est logée en fûts de chêne d'une contenance de 420 litres, dont le bois provient des forêts de Gascogne. Le vieillissement dans le chêne permet aux eaux-de-vie de s'enrichir à la suite de réactions complexes au cours desquelles les matières tanniques et aromatiques du bois se dissolvent dans l'alcool.

REMAZEILLES Didier
Aux quatre Vents
32150 LAREE
Tél : 05 62 09 51 91

Bas Armagnac

Visite de chais de vieillissement tous les jours de 8h à 18h

Vignoble sur les versants du Lac de Barbotan. Promenade possible sur les bords du lac à 400 m

La Romieu

Le village de La Romieu, situé au croisement des chemins de Saint Jacques de Compostelle, est riche bien sûr de son patrimoine mais riche également de son histoire. La Collégiale Saint Pierre et son cloître (classés Monuments Historiques depuis 1901) ont été inscrits au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'UNESCO depuis 1998.

Les Jardins de Coursiana : visiter l'arboretum et ses 700 essences rares d'arbres et d'arbustes, le jardin à l'anglaise, le jardin de plantes médicinales et le petit potager familial - Tél : 05 62 68 22 80 - www.jardinsdecoursiana.com

Informations - www.la-romieu.com

Où manger, où dormir :

Le Cardinal - Tél : 05 62 68 42 75

Larressingle

Face au Camp de Siège Médiéval, se situe les remparts de la cité fortifiée de Larressingle, site touristique le plus visité de la région Gers-Gascogne. On dit souvent que Larressingle est la "petite Carcassonne" du Gers.

Camp de siège médiéval : La Cité des Machines du Moyen-Age

Entrez par le pont-levis de la bastille et Participez au déclenchement de tir des machines de guerre. Tirez à l'arc, à l'arbalète, au javelot. Joutez à la quintaine. A l'assaut avec le bélier, la tour roulante et la bombarde. Tir au canon. Armement du chevalier. Métiers d'autrefois : fabrique corde en chanvre, cotte de maille, frappe de monnaie, taille du boulet. Spectacle en musique médiévale pour tous et tous les jours du 1er avril au 11 novembre de 10h à 19h. Le reste de l'année sur rendez-vous.

Fête patronale 1er dimanche de mai, fête médiévale, chasse, pêche, randonnées pédestres.

Cité médiévale - Tél : 05 62 68 33 88 - <http://larressingle.free.fr>

Larroque Sur L'Osse

A voir : Tour de Luzan, Château de Stautzis, Moulin à vent de Caillaous, Pigeonnier de Mazères, Eglise avec autel à tabernacle en forme d'urne en bois.

Fête communale 1er dimanche de juin, chasse, pêche, randonnées pédestres.

E3
39

DOMAINE DU PETO
Sté Fermière le Peto
32100 LARROQUE SUR L'OSSE
Tél : 05 62 28 02 99
Fax : 05 61 41 22 50
Port : 06 07 62 56 92
microsemi@infonie.fr
www.le-petot.chez.tiscali.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Armagnac récompensé
au Concours Général
d'Eauze



Visite de chais de vieillissement tous les jours de 9h à 20h sur RDV.
Réception groupe de 30. Possibilité de pique-niquer dans le parc.
Autres labels : Chambre d'hôtes : 3 épis

Nous ne proposons que de vieux Armagnacs millésimés. Petite propriété mais environnement agréable avec parc de conifères de plus de 10 000 m2 et visite possible moulin à vent rénové. Gîte à caractère.

Lavardac

Située à l'orée de la forêt landaise, le chef-lieu de canton Lavardac compte 2311 habitants.

La ville, par sa position géographique, offre de nombreuses possibilités touristiques, tant sur le plan régional que départemental. Tout en flânant dans Lavardac, vous découvrirez le parc de la Mairie avec ses arbres de légendes, les allées ombragées et son kiosque à musique ; le marché traditionnel tous les mercredis ; le moulin fortifié du XIIIème siècle, situés aux portes de Lavardac ; et tous les commerces pouvant satisfaire vos besoins. Dans ce coin d'Albret respire l'harmonie, recevoir est un art qui se perpétue.

Vous accueillir dans les meilleures conditions, pour vous faire vivre des vacances inoubliables, chacun s'en fait un devoir. Vous faire goûter la cuisine gastronomique est un plaisir et une fierté.

Marché le mercredi, canoë kayak, pétanque, tennis, club ULM, randonnées, cyclisme.

Syndicat d'Initiative - 53 avenue du Général de Gaulle - Tél : 05 53 65 94 69 - lavardacinitiative@orange.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant La Chaumière d'Albret - Route de Nérac - Tél : 05 53 65 51 75

E1
40

ARMAGNAC CASTAREDE
Pont de Bordes - 47230 LAVARDAC
Tél : 05 53 65 50 06
Fax : 05 62 09 64 21
Port : 06 11 19 66 65
florence.castarede@wanadoo.fr
www.armagnac-castarede.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Armagnac

Ce site est un chai de vieillissement pour nos Armagnacs.
Pour l'instant, aucune visite n'est possible.

E3
38

CHÂTEAU DE BEAUHAS
Jacques et Marie-Thérèse SAN MARTINO
32100 LARRESSINGLE
Tél : 05 62 28 11 47
Port : 06 71 11 05 17

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Armagnac 1981
médaillon Or en 2003



Visite de chais de vieillissement tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 20h.
Réception groupe de 50.

Beauhas, sur ses coteaux, prépare l'Armagnac que vous dégusterez dans tous les coins de France. Il est pur, il est fort, c'est le parfum intact de ce que nos anciens ont dans leur souvenance. De ce produit de notre terroir, vous ne connaissez pas encore les vertus mais le Château de Beauhas, depuis plus de 200 ans, expose sur ses coteaux les vignes dont notre armagnac est issu.

L'Armagnac, né sur nos coteaux, de notre terre est l'allégresse. Il s'échappe de nos tonneaux pour réjouir les cœurs en liesse.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

Le Frêche

Le frêne a fait naître le Frêche. En 1943, les vestiges d'une villa gallo-romaine sont découverts avec un squelette de l'époque néolithique. A découvrir les vestiges du couvent des Clarisses de Beyries dans lequel François 1er s'est marié à Eléonore d'Autriche, le manoir des Templiers de Tampouy, le vieux lavoir et la chapelle de Saint Vidou.

Randonnées pédestres, tennis, cyclotourisme, VTT, Fêtes locales début juillet.

Informations Mairie - Tél : 05 58 45 24 14

B3
41

DOMAINE DE MAOUHUM
Christelle LASSEIGNOU
Sanouva - 40190 LE FRECHE
Tél : 05 58 45 24 98
Fax : 05 58 45 23 03
aline.lasseignou@aliceadsl.fr
http://domainedemaouhum@free.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement tous les jours de 8h à 21h. Réception groupe de 50.

Entre Villeneuve de Marsan et Labastide d'Armagnac, le domaine de Maouhum s'inscrit sur les premières collines du Bas Armagnac landais, à la lisière de la grande forêt landaise. Les 7 hectares de vignes comprennent les cépages Ugni Blanc, Colombard et Baco et sont plantés sur des sables fauves au milieu du quels se trouve notre chai. Venez à notre rencontre, nous vous ferons découvrir des produits authentiques dans le plus grand respect de la tradition. La distillation se pratique sur la ferme avec un alambic ambulant chauffé au feu de bois. Ils sont logés dans des fûts de chêne issus de la propriété. Au cours de leur vieillissement, ils s'affinent, s'enrichissent et s'aromatisent au contact du bois.

Le Houga

Le Houga signifie lieu planté de fougères. Ce fut une place forte, entourée de murs, flanquée de tours et de fossés âprement disputée entre les maisons de Béarn et d'Armagnac puis entre les rois de France et d'Angleterre. Chapelle de Saint-Aubin : très beau retable classé en bois sculpté. Chapelle de Toujun et son clocher-mur. Fontaines et lavoir du 2ème empire. Haras Nationaux. Courses landaises réputées dans les arènes restaurées. Plan d'eau (activités de loisirs).

Informations mairie - Tél : 05 62 08 90 57

B4
42

LA FERME AUX CERFS
Henri et Claudine SAINT LANNES
Route de Mont de Marsan
32460 LE HOUGA
Tél : 05 62 08 96 97
la.ferme.aux.cerfs@wanadoo.fr
http://lafermesauxcerfs.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac
Conserve de gibiers et
canards gris



Accueil lors de la distillation. Visite de la Ferme (parc animalier), plus de 500 animaux. Réception groupe de 60. Autres labels : Ferme de découverte.

Le Domaine de Laffargue est une toute petite ferme confidentielle. Dans notre ferme auberge, 10 apéritifs à base d'Armagnac, 5 recettes à l'Armagnac, 4 desserts à l'Armagnac, une carte avec une dizaine de domaines et en fin de repas la « goutte » est offerte systématiquement à nos clients ! Sur un parcours, promenade rencontre avec les animaux de la ferme : cerfs, daims, sangliers, boeufs gascons... + de 500 animaux différents.



Lectoure

Venez découvrir Lectoure, ancienne Cité gallo-romaine, ancien Evêché et principale résidence des Comtes d'Armagnac qui, du haut de son oppidum fortifié, veille sur la Lomagne : un site prestigieux, unique dans le Sud-Ouest. Découvrir Lectoure, c'est entrer au cœur d'une forteresse parée de 2,7 kms de remparts qui ceignent la Ville. Visiter le centre historique de Lectoure ; c'est aussi être confronté à des monuments imposants : la Cathédrale Saint-Gervais, l'ancienne Tannerie Royale, le Château des Comtes d'Armagnac ; c'est être séduit par la Fontaine de Diane, par les ruelles, les Hôtels Particuliers qui ont gardé leur majesté d'antan. Ne manquez pas la visite du Musée Archéologique dans les caves voûtées de l'Ancien Palais des Evêques. Mais venir à Lectoure, c'est aussi profiter de nombreuses animations : Eté Photographique, Expositions d'Art Contemporain, Vespérales de l'Orgue, Folklore, Théâtre, Fête de la Lumière, Fête du Melon, courses landaises, Salon des Antiquaires. Venez retrouver la tradition des marchés tous les vendredis matin. Enfin, halte sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, Lectoure offre plus de 200 kms de sentiers pédestres et VTT balisés. N'oubliez pas la base de loisirs Le Lac des Trois Vallées : baignade, canoë kayak, mini golf.

Le Centre Thermal, installé dans l'ancien Hôtel de Goulard (XVIII^e), magnifiquement restauré et aménagé à cet effet, propose diverses formules de remise en forme et de traitement des affections rhumatismales et séquelles de traumatismes ostéo-articulaires - caractéristiques des eaux : sulfatées chlorurées, sodiques, thermales à 42°.

A quelques kilomètres, le Château de la Cassagne à Saint Avit Frandat où la salle des Chevaliers de Malte est un joyau de l'oubli grâce à la persévérance de la maîtresse actuelle des lieux : Mme Edange - Tél : 05 62 68 83 24

Office de Tourisme - Place de la Cathédrale - Tél 05 62 68 76 98 - ot.lectoure@orange.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Bastard - Rue Lagrange - Tél : 05 62 68 82 44 - www.hotel-de-bastard.com

Hôtel Lous Grits - Au village - 32700 MARSOLAN - Tél : 05 62 28 37 10 - www.hotel-lousgrits.com

G3
43

DOMAINE D'ARTON
Patrick de MONTAL
Route de Miradoux
32700 LECTOURE
Tél : 05 62 68 84 33
Fax : 05 62 68 73 09
Port : 06 14 29 60 76
patrickdemontal@arton.fr
www.arton.fr

Haut Armagnac

Haut Armagnac,
Blanche Armagnac,
Côtes de Gascogne,
Crème de pêches de
vignes
Médailles obtenues :
Or au Concours Agricole
de Paris en 2008,
Argent au Concours
Général d'Eauze en
2007



Accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 9h à 19h, le dimanche sur RDV. Réception groupe de 30.

Sur le plateau de Lectoure qui incline au sud vers les Pyrénées, le domaine d'Arton s'étend aujourd'hui sur 50 hectares. Les vignes dont les racines plongent dans le sous sol argilo-calcaire filtrant et frais, bien caractéristique du lectourois et que l'on nomme « peyrusquet », présentent une palette de cépages autochtones variés : colombar, sauvignon, gros et petit manseng, pour les vins blancs et merlot, syrah, cabernet sauvignon pour les vins rouges tandis que l'ugni blanc est réservé à la production exclusive de l'Armagnac du Château Arton, rare appellation Haut Armagnac contrôlée. Les vins distillés dans nos chais et distillés sur place, pour ceux destinés à l'Armagnac, bénéficient pour leur élaboration de la meilleure technicité actuelle. Le domaine produit depuis plus de 25 ans une exceptionnelle Blanche d'Armagnac.

F3
44

DOMAINE DU BEDOS
Arlette et Marcel LE CLAIR
Le Bedos - 32700 LECTOURE
Tél : 05 62 68 70 03
Port : 06 89 56 07 39

Haut Armagnac
Armagnac



Visites des chais du 1er juin au 1er septembre.

Depuis 1970, Marcel Le Clair, amoureux de la terre et de la vigne, cultive deux hectares de terre en cépages d'ugni blanc saint-émilion. Dans son domaine du Bédos, situé à Lectoure, dans le Gers, assisté d'un maître de chai, les récoltes sont vinifiées et le vin distillé suivant les méthodes traditionnelles armagnacaises. Vieilli en fûts de chêne de premier choix, dans les chais de la propriété, l'Armagnac du Bédos est produit de façon artisanale, cette production très soignée offre des armagnacs millésimés de grande qualité.

Loubédats

Loubédats : de le « bédats », un lieu clos. Eglise gothique (XV^e et XV^e), dédiée à la vierge bâtie sur une construction plus ancienne, sans doute romane. Des peintures murales ont été découvertes datant probablement du XV^e. Le mobilier de l'église (boiseries du chœur, confessionnaux Louis XV, une toile peinte) est classé à l'inventaire des monuments historiques.

La fontaine de « Courbas » au milieu des bois, très fréquentée jusqu'au XIX^e, était réputée pour guérir toutes sortes de maladies.

Fête locale 3ème week-end de septembre

Informations mairie - Tél : 05 62 69 03 12

C5
45

CHÂTEAU DE MAUHC
Patrick IMMELE
SCEA Château de Mauhic
32110 LOUBEDATS
Tél : 05 62 08 52 02
Fax : 05 62 08 52 02
Port : 06 07 96 45 91
chateau-de-mauhic@orange.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Vin de noix



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification sur RDV.

Château du XV^e siècle avec un domaine de 82 ha dont 13.5 ha de vignes destinées à l'Armagnac.

Manciet

Le vieux village est un castelnau aux maisons anciennes. L'origine pour le nom de Manciet serait « mansio » : demeure ou gîte d'étape. Du Moyen Age jusqu'à la fin des guerres de Religion, Manciet, était une place forte, dotée d'un beau château, située sur le chemin des pèlerins de St Jacques de Compostelle. Au milieu du XVIe s, Manciet devient citadelle protestante, détruite en 1624 sur ordre de Richelieu, les pierres ayant été utilisées pour la construction de maisons. L'église Notre Dame de Pitié construite vers 1545. L'important hameau de Saubaires, à 3 kms au nord de Manciet possède une église dédiée à Saint Roch. Les arènes de Manciet typiques de la région de l'Armagnac et des Landes, ont été reconstruites en 1919 après un incendie. Un lavoir, construit en 1844 a été couvert en 1896.

A noter le château de Blancastel, vieille demeure embellie aux XVIIe et XVIIIe s.

Fête locale 2ème week-end de septembre, sentiers de randonnées pédestres

Où manger, où dormir :

La Bonne Auberge - Tél : 05 62 08 50 04

D4
46

DOMAINE DE LAUROUX
Karen KITCHENER
32370 MANCIET
Tél : 05 62 08 56 76
Fax : 05 62 08 57 44
Port : 06 75 51 40 83
karen@lauroux.com
nick@lauroux.com
www.lauroux.com

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au samedi de 10 h à 12h et de 14h à 16h. Réception groupe de 12.

Le domaine de Lauroux est une propriété viticole d'une superficie de 40 ha dont 16 de vignes, situé au Sud ouest de la France, le domaine est une exploitation familiale. Nicolas et Karen Kitchener, un couple anglais, en sont les propriétaires. Depuis l'acquisition du vignoble en 2004, ils ont centré leur activité sur le maintien de la réputation à laquelle a su prétendre à travers les générations. Le domaine est reconnu pour sa haute qualité, les récompenses pour ses vins, son Floc de Gascogne et son Armagnac. Armagnacs au chai depuis 1929.

Mansencôme

Ancien village fortifié.

Fête communale le 2ème dimanche de mai et patronale le 30 novembre.

E4
47

CHÂTEAU DU BUSCA MANIBAN
SCV - Floriane de FERRON
Château du Busca
32310 MANSENCÔME
Tél : 05 62 28 40 38
Fax : 05 62 68 20 44
busca-maniban@wanadoo.fr
www.buscamaniban.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Armagnacs médaillés
au Concours Général
d'Eauze,
au Concours Agricole
de Paris,
au World Spirit
Competition à San
Francisco,
au Trofeo Habanos,
au Tasting Beverage à
Chicago.



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement sur rdv.
Autres labels : Patrimoine et Tourisme en Gascogne.

Le Château : Situé au cœur de l'Armagnac, il est un des plus beaux exemples de l'architecture du XVIIème siècle en Gascogne. Noble demeure des illustres Marquis de Maniban, il fut construit en 1649 par Thomas, avocat au Parlement de Toulouse. Ses deux façades reflètent par leur forme majestueuse et classique la dignité des grands magistrats qui, de père en fils, ont illustré le Parlement du Languedoc aux XVIIe et XVIIIe siècles. A l'intérieur un escalier monumental avec balcon et colonnes ioniques accueille le visiteur. La Salle d'Armes, la Salle des Gardes, la Chapelle sont autant de témoins de la grandiose authenticité du monument, et leur visite vous permettra de vivre un moment du Grand Siècle. L'Armagnac : Près du Château, un ancien bâtiment est la vieille "brûlerie" (1650) où au XVIIe siècle déjà on distillait les vins du domaine pour en faire de l'Armagnac dès 1693. Aujourd'hui encore, l'Armagnac du Château du Busca est fait selon les méthodes traditionnelles. Il est dégusté gratuitement au cours de la visite.

Marciac

Marciac, bastide du XIV^e siècle, vous accueillera sous ses charmantes arcades et sa place typique. Venez vous détendre au milieu des vallons... Le bonheur est à Marciac...

Se détendre : Bases de loisirs, centre de remise en forme, pêche

Se dépenser : Golf à Tillac, randonnées pédestres, circuits découvertes, salles de sport

Visiter : Expositions, Les Territoires du Jazz, musée d'histoire naturelle et le Musée Doubrère

Vivre : Festival et Concerts Jazz In Marciac, récitals de musique classique

Office de Tourisme - Place du Chevalier d'Antras - Tél : 05 62 08 26 00 - www.marciac.net

Où manger, où dormir :

Le Relais du Bastidou - 32160 BEAUMARCHES - Tél : 05 62 69 19 94 - www.le-relais-du-bastidou.com

Les Comtes de Pardiac - 28 place de l'Hôtel de ville - Tél : 05 62 08 20 00 - www.hotel-comtespardiac.fr

La Petite Auberge - Tél : 05 62 09 31 33

Mauléon D'Armagnac

Fête locale le dernier dimanche de juillet et transhumance le 3ème dimanche de septembre.

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 65 10

C3
49

DOMAINE DE MOUREOU
LUFILADE Père et Fils
GAEC de Mouréou
32240 MAULEON D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 09 65 10
Fax : 05 62 09 61 87
Port : 06 85 21 19 71

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne



Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h à 18h.
Réception groupe de 40.

Armagnac de propriétaire-récoltant. Gamme de 1974 à nos jours.

Floc de Gascogne et vins de pays.

C3
48

ARMAGNAC CASTAREDE
Maniban
32240 MAULEON D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 09 66 80
Fax : 05 62 09 64 21
florence.castarede@wanadoo.fr
www.armagnac-castarede.com

Bas Armagnac
Bas Armagnac
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze,
au Concours Agricole
de Paris, et à divers
concours à l'étranger



Détenteur d'alambic.

Fondée en 1832, notre maison est la plus ancienne maison d'Armagnac. Depuis 6 générations, notre famille collectionne des millésimes conservés dans des chais multicentenaires, le plus ancien datant de 1888. Notre maison familiale possède aussi un vignoble de 16 ha à Mauléon d'Armagnac, situé en plein cœur du Bas Armagnac. Notre famille veille personnellement sur la production, la distillation, l'élaboration et le vieillissement de nos eaux de vie. Notre maison vient d'ouvrir un show room dégustation en plein cœur de Paris.

C3
50

DOMAINE DE PAPOLLE
Mr Piffard
32240 MAULEON D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 09 62 85
Fax : 05 62 09 68 72
Port : 06 71 60 93 23
papolle@wanadoo.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne
Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris et au Concours
Général d'Eauze



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et 14h à 17h, le week end sur RDV. Réception groupe de 20.

Le Domaine de Papolle est situé au cœur de la région Bas Armagnac ; il couvre 120 hectares dont 53 de vignes. Avec un savoir faire issu de la vinification et de la distillation traditionnelle depuis le XVIème siècle, le Domaine de Papolle propose une gamme de vins blancs, rosés et de Bas Armagnacs reconnus et exportés.

Mauvezin d'Armagnac

Sur les rives de la Douze, ce village accueille la plus ancienne église de la Vicomté de Juliac et la fontaine de dévotion St Loup qui est tarie. Les maisons à colombage font partie du paysage et participent au charme du village. La rue semi-piétonne traverse Mauvezin ; le pas se feutre d'attention et défile les images sorties droit d'un film de cape et d'épée.

Informations Mairie – Tél : 05 58 44 67 20

DOMAINE D'ESPERANCE
Claire de Montesquiou
40240 MAUVEZIN D'ARMAGNAC
Tél : 05 58 44 85 93
Fax : 05 58 44 87 15
Port : 06 85 93 85 27
info@esperance.fr
www.esperance.fr

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Vins de Pays des
Landes
Médailles obtenues
au Concours des Bas
Armagnacs Landais et
au Concours Agricole
de Paris



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et du 15 juillet au 30 août de 8h à 12 h et de 14h à 18h. Réception groupe de 40. Autres labels : Terre d'Armagnac, Gîte Bacchus.

« Grand pendu, j'iray taster de ton vin en passant. Votre meyllleur mestre et affectionné amy », signé Henry. C'est ainsi que le roi Henry IV s'invitait à goûter le bon vin de son ami Montesquiou. Faites de même !

Si l'armagnac est fabriqué en Gascogne depuis le XV siècle, la trace écrite des Montesquiou dans la région remonte au Xème siècle. Tandis que les aînés de la famille restaient en Armagnac pour gérer leurs domaines, les cadets partaient à Paris tenter leur chance en se mettant au service du roi et ont laissé leur souvenir à l'histoire de France, comme le fameux Monluc des guerres de religion, ou bien le Duc de Montesquiou d'Artagnan, maréchal de Louis XIV ou encore le général de Montesquiou-Fezensac qui fit la campagne de Russie avec Napoléon et bien entendu le légendaire d'Artagnan des Trois Mousquetaires d'Alexandre Dumas et encore bien d'autres....

En 1990, Jean-Louis et Claire de Montesquiou ont acquis le domaine d'Espérance, un coteau du Bas-Armagnac en Gascogne. La propriété, un des meilleurs crus d'armagnac mais qui produisait aussi un vin apprécié dans la région, avait été peu à peu laissée à l'abandon. Après avoir remonté le vignoble, le vin a été vendu dans un premier temps au négoce. Depuis 1994, le vin est embouteillé et vendu en France, en Grande-Bretagne, aux Etats-Unis, en Allemagne, au Danemark et au Japon.

Mézin

Aux confins de ce Pays d'Albret, en terres gascogne d'Armagnac, Mézin la secrète se révèle à nous, au fur et à mesure que se dissipent les brumes matinales.

Histoire : d'abord ancienne cité monastique au Moyen Age, la ville se développe circulairement autour de son église St Jean-Baptiste, classée Monument Historique et d'un grand monastère aujourd'hui disparu. La ville devient riche grâce au commerce établi dès cette époque. Elle renaît paisiblement au XIXe siècle, grâce à l'or local : le liège, travaillé dans toute la région. Un Musée vous invite aujourd'hui de manière très agréable et moderne à découvrir cette page d'histoire. N'oublions pas non plus une figure locale importante : Armand Fallières, qui après un parcours politique croissant, est devenu Président de la République de 1906 à 1913.

A visiter :

Les Jardins Paysagers, Le musée du Liège et du Bouchon

Circuits découvertes, Canoë Kayak, base de loisirs de Lislebonne, piscine, Randonnées pédestres, cyclotourisme, tennis, clubs équestres, terrain de tir à l'arc.

Office de Tourisme du Mézinnais - Place A. Fallières - Tél : 05 53 65 77 46 - www.mezin-tourisme.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Relais de Gascogne - 1 avenue Max Grosselle - Tél : 05 53 65 79 88

Hôtel Restaurant Les Sept Princes - Avenue J. Bertrand - Tél : 05 53 65 83 04

E2
51

LA FERME DE GAGNET
Mme LORENZON
Gagnet - 47170 MEZIN
Tél : 05 53 65 73 76
Fax : 05 53 97 22 04
Port : 06 82 36 19 82
fermedegagnet@wanadoo.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Foie gras, confits de
canard élevés et gavés
à la ferme.
Médailles obtenues au
Concours Agricole de
Paris



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 20h. Réception groupe de 100.

Autres labels : Gîte Bacchus

Exploitation familiale de 22 hectares dont 9 de vignes. Nous produisons du Floc de Gascogne et de l'Armagnac. Nos Armagnacs ont une attaque vive et franche et un fond de bouche très fruité.

Nous élevons nos canards nourris avec des céréales. Gavés au maïs, ils sont ensuite cuisinés sur place. Stage de cuisine sur demande.

Monclar d'Armagnac

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 55 84

C3
52

CAZADE MICHEL ET MICHELE
Jourdanet
32150 MONCLAR D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 09 53 63
Fax : 05 62 09 53 63
Port : 06 76 21 35 05
jourdanet32@aol.com

Bas Armagnac
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne



Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours sur RDV.
Réception groupe de 50.

Domaine de taille moyenne dans la tradition armagnacaise. Vente Armagnacs millésimés. Accueil chaleureux. Vignobles situés sur les départements du Gers et des Landes.

Monguilhem

Le toponyme provient du prénom de son co-fondateur Guilhem de Montaigut. Monguilhem est une bastide. C'est en 1319 qu'un acte marque la fondation de la nouvelle cité: une place centrale avec halle (détruite peu avant la dernière guerre) et arcades. La production d'armagnac connu un grand essor au XIXe s et les alambics d'Alphée Verdier étaient fabriqués à Monguilhem. De l'ancienne église St Pierre de Bérobie, il ne reste qu'une petite construction édifiée en 1932 qui abrite une représentation de Notre Dame de la Salette.

Fête locale le 2ème week end de juin, courses landais, chasse, pêche

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 67 30

B4
53

ARMAGNAC CAMES
Clos de Moutouguet
32240 MONGUILHEM
Tél : 05 59 33 81 19
Port : 06 14 69 99 96

Bas Armagnac
Bas Armagnac,



Visite de chais de vieillissement sur RDV. Réception groupe de 30.

Montesquiou

Le castelnau domine la vallée de l'Osse et ses coteaux boisés. Des Promenades, par temps dégagé, la vue sur les Pyrénées et la campagne Gasconne est magnifique. Montesquiou fut le berceau de la noble et vieille famille des Montesquiou, d'où sont issus les Montesquiou-d'Artagnan et les Montesquiou-Monluc, deux grandes familles qui donnèrent des hommes de guerre, Blaise de Monluc, maréchal de France et grand mémorialiste de son siècle, la mère de d'Artagnan, la nounou de l'Aiglon, le duc de Montesquiou, ministre de Louis XVIII et Robert de Montesquiou, poète, dandy devant l'Eternel et qui sera le Monsieur de Charlus, de Proust. Le chœur de l'église, d'origine romane, fut remanié au XVe et la nef au XIXe siècles. Le clocher et la porte fortifiée datent du XIIe siècle.

Syndicat d'Initiative - Tél : 05 62 06 07 73 - www.montesquiou.info

Où manger, où dormir :

Château Le Haget - route de Miélan - Tél : 05 62 70 95 80 - www.kasteel-camping.com

Montréal Du Gers

Construite en l'an 1255, Montréal du Gers est une des plus anciennes bastides gasconnes. Placée sous un oppidum celte, elle offre un site remarquable avec sa place à arcades, son église gothique (12ème siècle) au cœur de la ville et ses belles maisons médiévales à colombages et couverts. A proximité de Montréal, des châteaux et tours jalonnent cette ancienne frontière de la guerre de cent ans : Balarin, Luzan, Lamothe. De très belles églises, Genens, remarquable construction romane et Luzanet et ses trois nefs gothiques. On y découvre également la riche Villa Gallo-romaine de Séviac (IVème siècle) qui n'a à envier qu'Italica que son amphithéâtre. Aujourd'hui sur trois hectares, on peut admirer plusieurs centaines de mètres carrés de mosaïque polychrome représentant plus de trente motifs différents. On peut découvrir également les vestiges de l'habitat mérovingien (VIème et VIIème siècles) et l'ensemble paléochrétien qui atteste que le lieu fut occupé jusqu'au IXème siècle. Visite du musée.

Lac municipal avec sa plage de sable fin et toboggan géant. En juillet, foire médiévale et fête de la bière. Sentiers de randonnées, chemin de Saint Jacques de Compostelle.

Office de Tourisme - Tél : 05 62 29 42 85 - www.montrealdugers.com

Où manger, où dormir :

Restaurant Chez Simone - Tél : 05 62 29 44 40

D3
54

DOMAINE DE LA HAILLE
Jean-Luc LAPEYRE
La Haille
32250 MONTREAL DU GERS
Tél : 05 62 29 47 46
Port : 06 77 11 08 37
lahaille@lahaille.com
www.lahaille.com

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Côtes de Gascogne



Visite de chais de vieillissement et de vinification, musée de vieux outils, réception groupe de 40.

En Ténarèze, au cœur de la Gascogne, depuis trois générations, nous élevons nos vins sur le domaine familial, dans la plus pure tradition des Vins de Gascogne, en alliant les techniques modernes et le savoir faire des Anciens.

D3
55

LABENNE CLAUDINE
Balarin « Jean de Montrejeau »
32250 MONTREAL DU GERS
Tél : 05 62 29 41 04
Fax : 05 62 29 41 04
vincent.dandre@wanadoo.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Vins de table



Visite de chais de vieillissement sur RDV.
Armagnacs prestigieux, anciens millésimes.

D3
56

DOMAINE DE MAUBERT
Henry DE WIT - Maubert
32250 MONTREAL DU GERS
Tél : 05 62 29 46 08
Fax : 05 62 29 48 42
Port : 06 89 80 32 43
henri.dewit@worldonline.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac,
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne



Accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours sur RDV. Réception groupe de 50.

La famille Henry DE WIT, vigneron-récoltants, est heureuse de vous accueillir au Domaine de Maubert situé sur le vignoble de la Ténarèze. Nous vous proposons de vous initier aux plaisirs de la dégustation des produits issus de notre vignoble : du Vin de Pays des Côtes de Gascogne, en passant par le Floc de Gascogne, sans oublier le célèbre Armagnac. Originaires de Hollande, nous nous transmettons depuis trois générations, le savoir faire et la passion de l'art de vivre Gascon. Nous vous invitons à venir partager notre histoire et déguster nos produits.

Mouchan

Situé à 10 km au sud-ouest de Condom, Mouchan s'étale dans la vallée de l'Osse autour d'une belle église prieurale romane, sur l'ancienne voie conduisant à Saint Jacques de Compostelle. Aujourd'hui, Mouchan est un charmant village de forme ovale où l'on trouve trace de l'ancien fossé, une façade du XVIIIe siècle (1753), une maison presbytérale, une croix en pierre de Saint Roch, une fontaine du XIXe siècle avec son lavoir et des ruines du pont roman qui enjambait l'Osse. L'église de style roman (classée aux MH et site Clunisien) est une des plus anciennes du département, avec une partie datable du début du XIe siècle. La tour carrée qui flanque l'abside au sud est antérieure à l'église.

Fête patronale le dimanche suivant le 20 mai.

Musée « Autrefois en Gascogne » : Domaine de la Salle - Tél : 05 62 28 96 26

E4
57

DOMAINE SEAILLES
Jean LABERENNE
Séailles - 32330 MOUCHAN
Tél : 05 62 28 44 03
Fax : 05 62 47 73 74
Port : 06 07 67 14 49
domaineseailles@orange.fr
www.domaineseailles.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Côtes de Gascogne



Visite de chais de vieillissement et de vinification le vendredi et le samedi de 9h à 12h et 14h à 18h.

Le domaine Séailles, domaine familial depuis 1961, est situé au cœur de la Gascogne sur la commune de Mouchan à deux pas du Château de Larressingle et de l'abbaye de Flaran.

Le domaine Séailles est un des pionniers de la viticulture biologique en vin de Côtes de Gascogne. Le domaine est, en Agriculture Biologique, certifié par Ecocert.

Le cépage du vin de distillation est exclusivement l'ugni blanc sur des parcelles qui bénéficient de l'A.O.C. Armagnac-Ténarèze. Les sols sont de type argilo-calcaire, typiques de la Ténarèze. Le domaine est en Appellation d'Origine Contrôlée sur trois hectares de vigne.

La distillation est conduite au domaine, en général au mois de novembre par Philippe Gironi, distillateur réputé, au moyen d'un vieil alambic en continu chauffé au bois.

Les eaux-de-vie du domaine sont élevées en pièces de chêne de 300 ou 400 litres. Les fûts sont fabriqués par la tonnellerie Berthomieu avec des chênes issus des vieilles forêts françaises les plus prestigieuses de l'Allier, des Vosges et du Nivernais. La chauffe est blonde et les différentes essences de bois après assemblage confèrent à nos armagnacs une complexité aromatique tout à fait surprenante. La plupart de nos armagnacs sont millésimés entre 44° et 48° et se caractérisent par leur parfum très marqué de pruneaux et de fruits confits, une bouche puissante et nerveuse propre au terroir de la Ténarèze.

Le domaine élève aussi des armagnacs issus de l'assemblage de plusieurs millésimes d'au moins vingt ans d'âge, réduits à 44°, plus souples et plus ronds, mais qui conservent les arômes fruités des eaux-de-vie du Domaine.

Les armagnacs ne sont commercialisés qu'après 20 ans d'élevage dans nos chais. Les armagnacs du domaine sont présents chez des cavistes et dans la grande restauration. Plusieurs établissements étoilés au Guide Michelin nous font régulièrement confiance.

Notre packaging se décline en trois tubes de présentation moderne et épurée pour les contenances 20 cl, 50 cl, et 70 cl, et en coffret bois pour les magnums 1.5 l. Toute personnalisation des étiquettes ou contre-étiquettes est possible, même sur de petites quantités.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gites de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

Nérac

Nérac, pays de gastronomie, a la saveur du melon, le parfum du cèpe, le fumet du salm de palombe, le fondant du foie gras. Dans la fraîcheur des ruelles médiévales, sous les toits baignés d'un soleil aux accents italiens, les portes s'ouvrent, accueillantes, véritable patrimoine local. Monuments : Château-musée Henri IV - Le parc de la Garenne - Vieux Pont du XVIème siècle - Eglise Notre-Dame du XIXème siècle (style néo-gothique) - Espace Culturel -

Nérac au fil de l'eau : La Baïse s'offre à nouveau aux navigateurs, les bateliers sont devenus des plaisanciers qui goûtent au calme poétique d'une promenade sur l'eau.

Fête patronale : 1er dim. mai. Été : fête de juillet ; exposition de peinture ; théâtre de la nature. Foire : Jeudi gras, sam. après Pâques, sam. avant 1er dim. mai, 15/6, 29/8, 4ème sam. sept., 20/10, 15/12. Foire aux bestiaux : 2ème et 4ème sam. mensuel. Port sur la Baïse. Visite du château. Centre équestre. Promenade à bord d'une gabare sur la Baïse. Camping. Maison des jeunes. Société de musique. Artisanat traditionnel.

Office de Tourisme du Pays d'Albret - 7 avenue Mondenard - Tél : 05 53 65 27 75 - www.albret-tourisme.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant du Château - 7 avenue Mondenard - Tél : 05 53 65 09 05

Hôtel Restaurant d'Albret - 40 allées d'Albret - Tél : 05 53 97 41 10

Les Terrasses du Petit Nérac - 7 rue Sèderie - Tél : 05 53 97 02 91 - terrasses.petit.nerac@wanadoo.fr

Hôtel Henri IV - 4 place du Général Leclerc - Tél : 05 53 65 00 63 - hotel.henri4@orange.fr

Nogaro

Le canton de Nogaro recèle de nombreux sites touristiques et historiques. Vous y trouverez de jolies chapelles, des églises, des châteaux et plusieurs vestiges de l'histoire depuis l'époque romaine.

NOGARO se situe dans une région harmonieuse faite de coteaux et de vallées fertiles. La nature y est généreuse et offre des produits à la saveur remarquable. Déjà les premiers pèlerins en route pour St Jacques de Compostelle appréciaient les vins élaborés au cœur de la Gascogne. On peut aussi pratiquer ou assister à des sports très différents : avec le célèbre Circuit Paul Armagnac, le passionné de "Formule" vibrera au passage des bolides. La découverte en avion de tourisme, en planeur ou en hélicoptère des bastides et des belles demeures vous laissera un souvenir ébloui. Vous pourrez aussi applaudir aux exploits accomplis lors des courses landaises qui expriment toute la fougue du tempérament gascon.

Terroir gastronomique, Nogaro est le pays du canard, de l'oie, des crustacés, des vins frais, du Flocc et bien sûr de l'Armagnac. Ici, tout est prétexte à festoyer : match de rugby, chasse à la palombe, fête locale animée par une banda, course landaise.

Office de Tourisme - Tél : 05 62 09 13 30 - www.nogaro.fr

Circuit Paul Armagnac - Tél : 05 62 69 05 44 - www.circuit-nogaro.com

Aérodrome Jean Armagnac - Tél : 05 62 08 80 82 - www.aeronogaro.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Solenca - Route d'Auch - Tél : 05 62 09 09 08 - www.solenca.com

Hôtel Restaurant Le Commerce - 2 place des Cordeliers - Tél : 05 62 09 00 95

E2
58

CHÂTEAU DU FRANDAT
Patrice STERLIN
47600 NERAC
Tél : 05 53 65 23 83
Fax : 05 53 97 05 77
chateaudufrandat@orange.fr

Armagnac-Ténarèze
Armagnac-Ténarèze,
Floc de Gascogne,
Vins de Buzet,
Pruneaux



Visite de chais de vinification du lundi au samedi du 10h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le dimanche et les jours fériés. Sur RDV de novembre à mai. Réception groupe de 60 sur réservation.

Situé sur le territoire de la commune de Nérac et dominant les rives de la Baïse, le Château du Frandat (XVIème siècle) a le privilège de pouvoir revendiquer trois AOC : Buzet, Floc de Gascogne et Armagnac. Le vignoble s'étend sur 28 hectares et comporte 5 cépages. Les sols argilo-calcaires résistent particulièrement bien aux périodes de sécheresse et permettent aux raisins de mûrir sans précipitation.

L'âge moyen des vignes est supérieur à 25 ans, gage de finesse et de qualité : elles permettent l'élaboration de vins aux couleurs intenses et harmonieusement structurés.

C5
59

DARTIGALONGUE & FILS
BP 9 - 32110 NOGARO
Tél : 05 62 09 03 01
Fax : 05 62 09 01 78
contact@dartigalongue.com
www.dartigalongue.com

Bas Armagnac
Armagnac,
Bas Armagnac



Visite de chais de vieillissement du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h (à 17h le vendredi). Réception groupe de 12.

C'est en 1838, sous Louis Philippe, que Pascale DARTIGALONGUE, fonda à Nogaro, en plein cœur du Bas Armagnac sa maison d'Armagnac. En 1870, son fils Joseph acquit notre domaine viticole de La Croutz à Salles d'Armagnac, à 4 km de Nogaro. En 1978, Pierre DARTIGALONGUE, son

arrière petit-fils, créa le Musée où sont rassemblés les archives de la Maison, la correspondance depuis 1838 ainsi qu'une authentique collection de vieux Armagnacs depuis 1829, 1848, 1852, 1870, 1900. Plus de 160 ans d'Histoire.

En 1969, Pierre DARTIGALONGUE installa la distillerie à Salles d'Armagnac. Chaque année nous distillons des vins blancs originaire du Bas Armagnac. Dès sa sortie de l'alambic, l'eau de vie incolore et d'une limpidité de cristal est logée en fûts de chêne appelés « pièces », d'une contenance de 400 litres. Soumis à l'épreuve du temps, l'Armagnac sommeille de nombreuses années dans nos chais. Un de nos chais est construit en étage au XIXème siècle pour améliorer le vieillissement des Armagnacs. Les matières tanniques, sous l'influence du temps, se marient au liquide ; une évaporation se produit « la part des anges » ; l'eau de vie se colore, son arôme se développe.

Forts des traditions transmises par cinq générations de la même famille, ses descendants dirigent la Maison et remplissent avec foi leur minutieuse tâche d'éleveurs.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

CPR LES HAUTS DE MONTROUGE
Monique DECONS
32110 NOGARO
Tél : 05 62 09 01 79
Fax : 05 62 09 10 99
cpr@de-castelfort.com
www.de-castelfort.com

Bas Armagnac

*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Cocktails gascons,
fruits à l'Armagnac.
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation. Visite de chais de vinification du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h (sauf le vendredi à 17h). Petit musée composé d'un vieil alambic ambulant, vieux outils liés au travail de la vigne, de la fabrication des fûts. Diffusion d'un film français ou anglais sur l'élaboration de l'Armagnac. Réception groupe de 50, pour plus, nous contacter.

La Maison de Castelfort

Située à Nogaro, en plein cœur du Bas Armagnac, la maison de Castelfort vous propose une grande diversité de produits issus de ses terroirs. Ses eaux-de-vie d'Armagnac sont distillées avec un savoir-faire ancestral. Vous apprécierez nos millésimes. La maison Castelfort vous propose également le Floc, un apéritif régional à base de raisin et d'Armagnac. Et ne manquez pas de déguster nos fruits à l'Armagnac, nos liqueurs à l'orange et à la framboise.

COMPAGNIE DES PRODUITS DE
GASCOGNE
Monique DECONS
32110 NOGARO
Tél : 05 62 09 09 79
Fax : 05 62 09 10 99
montal@de-montal.com
www.de-montal.com

Bas Armagnac

*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Cocktails gascons,
Fruits à l'Armagnac.
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation. Visite de chais de vinification du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h (sauf le vendredi à 17h). Petit musée composé d'un vieil alambic ambulant, vieux outils liés au travail de la vigne, de la fabrication des fûts. Diffusion d'un film français ou anglais sur l'élaboration de l'Armagnac. Réception groupe de 50, pour plus, nous contacter.

Les Armagnacs de Montal :

En Gascogne, terre d'élection des Armagnacs de Montal, le temps fait bien les choses. Ici les vignes prodigent les fruits d'une passion ancestrale. De la distillation au miracle du vieillissement dans le secret des chais, les Armagnacs de Montal, vous proposent de savourer les richesses incomparables de leurs terroirs. A vous gastronomes, de choisir parmi la gamme prestigieuse de Montal.

Noulens

Eglise romane construite en plusieurs campagnes : construction primitive d'un chevet et murs en briques crues, sacristie, plus récemment la chapelle de la Vierge, autel de la Vierge 18ème avec tabernacle en forme d'urne. Coteaux verdoyants et boisés. Fête locale le dimanche suivant le 24 juin.

Informations Mairie- Village - Tél : 05 62 06 57 38

VIGNOBLES FONTAN
Famille FONTAN
Domaine de Maubet
32800 NOULENS
Tél : 05 62 08 55 28
Fax : 05 62 08 58 94
contact@vignoblesfontan.com
www.vignoblesfontan.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne*



Accueil lors de la distillation. Visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Le week-end sur RDV. Réception groupe de 30.

Le Domaine de Maubet, était autrefois une ferme de polyculture qui avait été donné en cadeau de mariage à Esilda et Maximen Fontan. Leurs descendants ont continué à pratiquer la polyculture (maïs, céréales, élevage, vigne...) jusque dans les années 80. En 1985, Aline et Jean-Claude Fontan décident de faire de ce Domaine une propriété exclusivement viticole. La première commercialisation en bouteilles de Vins de Pays des Côtes de Gascogne Domaine de Maubet a été faite en 1987. Depuis l'année 2000 le respect de l'environnement et la traçabilité sont les nouveaux engagements de la famille Fontan. Aujourd'hui, le vignoble de 70 hectares se répartit entre Noulens, où se trouvent les chais de vinification et d'élevage, et Vic Fezensac.

Depuis l'année 2000, Nadège et Sylvain Fontan ont rejoints l'équipe ; Sylvain, diplômé en viticulture est responsable des vinifications ; Nadège, chargée de la commercialisation vous accueillera au Domaine.

Notre propriété est familiale, le service et l'accueil est adapté à chacun de nos clients.

Notre Armagnac est soigneusement distillé avec un alambic armagnacais dans nos chais à partir des vins issus des cépages d'Ugni Blanc et Bacco. Grâce à son vieillissement en fûts de chêne, l'Armagnac s'enrichit de toutes les senteurs du bois tout en évoluant vers une rare couleur dorée.

Plus qu'un digestif riche en arômes, l'Armagnac du Domaine de Maubet exprime également toute sa puissance et ses saveurs dans de nombreux cocktails fruités.

Panjas

Belles maisons gasconnes, ancien moulin à vent, ruines du château féodal, flanqué de 4 tours rondes. Eglise Saint Laurent ; fresques romanes. Fontaine de dévotion Saint Jean.

Fête patronale 1er dimanche d'août, pêche, randonnées pédestres.

C4
63

DOMAINE DE JOY
GAEC GESSLER ET FILS
Olivier GESSLER
32110 PANJAS
Tél : 05 62 09 03 20
Fax : 05 62 69 04 46
Port : 06 83 51 40 88
contact@domaine-joy.com
www.domaine-joy.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Foie Gras, Confits,
Plats cuisinés.*
Médailles obtenues
au Trofeo Habanos
Armagnac en 2008



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 19h. Réception groupe de 20
Autres labels : Qualité France, Agriculture Raisonnée.

Ici en Gascogne, entre Pyrénées et océan, sur cette terre bénie des dieux, il est un domaine qui cultive la joie de vivre. La belle aventure tentée par la famille Gessler au début du siècle dernier, et que continuent Olivier et Roland, se raconte avec le cœur. Car en viticulture, s'il n'y a pas d'amour, il n'y a pas de vin. Nos deux vigneronnes l'ont bien compris. Pétris par la main de l'homme, loin des modes et des produits standardisés, leurs vins vous parleront sans manière, de plaisir, de volupté et d'amour. Pour que reste intact le rêve du vin.

Le Vignoble du Domaine est situé au cœur du Bas Armagnac. Les plateaux aux sols sablo-limoneux et acides (dits sables fauves) sont les meilleurs crus et produisent les eaux-de-vie les plus délicates et fruitées. L'âge moyen des vignes est de 25 ans.

L'Armagnac est obtenu par la distillation de vins blancs produits essentiellement à partir des cépages ugni-blanc qui donne le volume et la longueur, le baco pour la typicité et le gras et enfin la folle blanche très réputée pour son fruité surprenant.

Le vin est distillé au Domaine de Joÿ, très tôt après la fermentation par simple chauffe. Dès sa sortie de l'alambic, l'armagnac est logé dans un chai, en fûts neufs de chêne de Gascogne pour la typicité et le caractère, mais aussi du Centre de la France pour la souplesse et l'élégance. Après une prise de tanins rapides, les eaux-de-vie sont transférées dans des fûts plus âgés, pour terminer les transformations amorcées et trouver l'équilibre boisé/fruité. Une fois ces conditions requises, un suivi rigoureux et des aérations successives, permettront d'obtenir des produits équilibrés pour constituer une gamme qualitative constante ou de garder certaines années un millésime qui paraît apte au vieillissement prolongé.

Les barriques sont logées dans 2 chais construits fin XIXème. Une hygrométrie idéale permet l'extraction des tannins du bois tout en dosant l'évaporation de l'alcool.

Parleboscq

Cette commune est née de la réunion de sept paroisses dont chaque église est conservée, celle de Saint Cricq, église paroissiale, étant inscrite à l'inventaire des Monuments Historiques. A découvrir le château Lacaze, bâtisse du XVIème siècle. De magnifiques promenades à réaliser dans les bois et une halte gourmande aux fermes pour découvrir comment accompagner avec finesse floc de Gascogne et vieil Armagnac.

Randonnées pédestres, cyclotourisme, pêche, tennis, fêtes locales mi-juin.

Informations Mairie - chemin vicinal - Tél : 05 58 44 32 07

C3
64

DOMAINE DU CASTAGNET
Jean-Pierre SARROT
40310 PARLEBOSCQ
Tél : 05 58 44 32 13

Bas Armagnac
*Bas Armagnac
Médailles obtenues
au Concours des
Armagnacs Landais*



Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 10h à 19h. Réception groupe de 10.

Très ancien domaine antérieur à 1661. Vente à domicile depuis 1886. Vieux millésimes.

Perquie

Dans un superbe parc à la française, le château de Ravignan conserve des gravures représentant Henri IV, des meubles anciens dont certains proviennent du Comptoir des Indes et une splendide collection de costumes de ville et de cour du XVIIIème siècle. Par ailleurs, le circuit de randonnée de Perquie allie des paysages variés, le plus souvent sur d'agréables chemins forestiers et la traversée de quelques ruisseaux rafraîchissants. A découvrir l'église romane de Gaube, le moulin de Lussion et la fontaine de Maureilhan.

Randonnées pédestres, pêche, cyclotourisme, VTT.

Informations mairie - Tél : 05 58 45 21 14

B4
65

CHÂTEAU DE RAVIGNAN
Mr et Mme D'ORGLANDES
40190 PERQUIE
Tél : 05 58 45 33 07
Fax : 05 58 45 80 85
Port : 06 07 26 77 88
aderavignan@free.fr
ravignan@wanadoo.fr
www.armagnac-ravignan.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Framboises à
l'Armagnac*
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze,
au Concours Agricole
de Paris et au Concours
des Armagnacs Landais



Visite de chais de vieillissement tous les jours sauf le mardi de 9h à 12h et de 14h à 18h ainsi que le samedi et le dimanche de juillet à septembre. Réception groupe de 30.

A la limite du Gers et des Landes s'élève le Château de Ravignan, de style Louis XIII, inscrit à l'inventaire des monuments historiques. Entouré d'un beau parc à la française, il offre en outre le charme d'une demeure habitée. Les visites de chais permettent de goûter différents armagnacs millésimés, élaborés selon la méthode traditionnelle.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gites de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

Plaisance

Cette bastide créée en 1322 par acte de pariage entre Jean 1er, comte d'Armagnac, et l'abbé de la Case-Dieu conserve de ses anciens remparts une Tour d'angle carrée et des maisons à colombages. Le plan originel était très généreux, mais la proximité d'autres bastides et surtout les épidémies de peste et les guerres de cette période obligèrent la bastide de Plaisance à se resserrer, dès le XVe siècle, à l'intérieur d'une nouvelle enceinte quatre fois plus petite. Cependant, le développement de la ville au XIXe siècle amena cette dernière à reprendre ses proportions primitives. L'église paroissiale, de style néogothique, a été construite selon les plans de Durand, l'architecte de la basilique de Lourdes. A l'intérieur, un grand orgue de quarante-trois jeux a été installé par les ateliers de facture instrumentale de Plaisance.

Randonnées pédestres, VTT, Festival d'Orgues, Festival des Sens

Office de Tourisme - 10 rue Adour - Tél : 05 62 69 44 69 - ot.plaisance@wanadoo.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Le Ripa Alta - 3 place de l'église - Tél : 05 62 69 30 43 - ripa.alta@wanadoo.fr

Riscle

Aux confins du Gers, la commune de RISCLE est située sur la rive gauche de l'Adour, fleuve capricieux qui se déplace entre les "Saligas" et les lits de graviers offrant un joli paysage aux promeneurs et pêcheurs longeant ses berges. RISCLE jouit d'une situation géographique privilégiée au carrefour de quatre provinces de l'Armagnac, des Landes et de la Bigorre.

Office de Tourisme - 6 place du Foirail - Tél : 05 62 69 74 01 - www.riscle-canton.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel Minvielle - 32400 SEGOS - Tél : 05 62 09 40 90 - iminvielle@wanadoo.fr

Roquefort

Sur un chemin de Saint Jacques de Compostelle, trait d'union entre la forêt de Haute Lande et les vieux cépages de l'Armagnac, Roquefort, originaire du XIème siècle, conserve un magnifique patrimoine à découvrir au fil de ses ruelles, de ses places, de l'enrichissement architectural apporté par l'histoire. Des curiosités débusquées, une faune variée et rare, une flore protégée, un mariage inaltérable entre la pierre et l'eau, dans un Présent toujours en marche.

L'église fortifiée de Roquefort : son origine remonte au XIIème siècle, où se fonde un prieuré bénédictin sur l'emplacement de l'ancien château-fort.

Anciennes fortifications et château de Pènedet : construit probablement au IXème siècle. Peu à peu, un bourg, défendu par une enceinte périphérique, va s'édifier tout autour. Les grottes du Cros et les falaises calcaires au bord de l'Estampon. De belles maisons bourgeoises en pierre de taille.

Marché le samedi matin. Parcours de santé et chemins de randonnées. Promenade en canoë kayak sur l'Estampon et la Douze. Cyclotourisme, VTT, pêche, tennis, pétanque. Courses de vaches landaises et feria. Fêtes locales mi-août.

Syndicat d'Initiative - place Soleil d'Or - Tél : 05 58 45 50 46

Où manger, où dormir :

Hôtel le Colombier - 105 rue Porte Lerang - Tél : 05 58 45 50 57

B2
66

BAS ARMAGNAC FRANCIS DARROZE
Delphine PUJOS
277 avenue de l'Armagnac
40120 ROQUEFORT
Tél : 05 58 45 51 22
Fax : 05 58 45 57 12
delphine@darroze-armagnacs.com
www.darroze-armagnacs.com

Armagnac
*Bas Armagnac,
Médailles obtenues
au Concours des Vins de
Bruxelles,
au London Wine and
Spirit Competition
et au Spirit Journal*



Visite de chais de vieillissement du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Le week-end sur RDV. Diaporama français/anglais. Réception groupe de 35.

Depuis des années maintenant, nous sommes fiers de proposer une collection unique de Bas Armagnacs millésimés. Ceux-ci sont vieillis dans nos chais de façon naturelle, sans ajout d'eau distillée, de « boisés » destinés à accélérer le vieillissement. Nous n'effectuons aucun assemblage entre les propriétés et les millésimes. Chaque bouteille indique l'année de production, la date de mise en bouteille indispensable pour connaître le nombre d'année de vieillissement en fûts de chêne, le nom de la propriété accompagné de son terroir d'origine.



Vigneron Indépendant
Independent winegrower



Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm



Gîtes de France
Gîtes de France accommodation



Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

Roquelaure

L'ancien oppidum semble attester d'une occupation depuis le néolithique. Plus récemment, le village fut le berceau de l'illustre famille des Roquelaure, descendant des comtes d'Armagnac et dont la figure emblématique fut Antoine de Roquelaure, qui marqua de son empreinte l'histoire des châteaux de roquelaure, du Rieutort et de Lavardens à proximité.

On peut aujourd'hui voir : les vestiges du château et des remparts, la chapelle d'Arcamont, au bord du GR Cœur de Gascogne, l'église paroissiale, de style gothique, qui possède un retable du XVII^{ème} et une mise au tombeau du XVI^{ème}.

Festival de théâtre de rue le 3^{ème} week-end de juillet, fête locale début septembre.

Informations Mairie - Tél : 05 62 65 56 67 - mairie.roquelaure@wanadoo.fr

A quelques kilomètres : le Jardin Carnivore de Peyrusse Massas : Unique en son genre, le jardin de Peyrusse Massas est un jardin carnivore. Alors ne laissez pas traîner vos doigts ni votre nez en s'approchant un peu trop près de ces fleurs... C'est qu'elles sont attirantes et envoûtantes les coquines ! Tél : 05 62 65 52 48 - www.natureetpaysages.fr

Où manger, où dormir :

Le Papillon - 32810 MONTAUT LES CRENEAUX - Tél : 05 62 65 51 29 - www.restaurant-lepapillon.com

F5
67

COMPAGNIE DES PRODUITS DE
GASCOGNE
Château du Rieutort
32810 ROQUELAURE
Tél : 05 62 09 09 79
Fax : 05 62 09 10 99
montal@de-montal.com
www.de-montal.com

Haut Armagnac
Armagnac,
Blanche Armagnac,
Cocktails gascons,
Fruits à l'Armagnac.
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris

Visite sur RDV

Les Armagnacs de Montal :

En Gascogne, terre d'élection des Armagnacs de Montal, le temps fait bien les choses. Ici les vignes prodigent les fruits d'une passion ancestrale. De la distillation au miracle du vieillissement dans le secret des chais, les Armagnacs de Montal, vous proposent de savourer les richesses incomparables de leurs terroirs. A vous gastronomes, de choisir parmi la gamme prestigieuse de Montal. Nouveauté : Blanche Armagnac médaillée d'Or au CGEauze en 2006 et 2007, au CGA Paris en 2007. Dégustée en apéritif sous forme de cocktails (jus de banane, fruits de la passion, un trait de grenadine).

F5
68

DOMAINE DU GRAND COMTE
Michel BAYLAC
32810 ROQUELAURE
Tél : 05 62 65 59 45
Fax : 05 62 65 59 49
michel.baylac@wanadoo.fr
grand-comte@wanadoo.fr

Haut Armagnac
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Panache d'Eloïse
(pétillant)
Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris, Prix
d'Excellence 2008



Accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 9h à 19h. Réception groupe de 50.

La famille BAYLAC vous accueille toute l'année avec ses vins de Pays Côtes de Gascogne, son Floc de Gascogne et son Armagnac. Premier producteur en arrivant de Toulouse, l'exploitation accueille des groupes toute l'année.

Saint Justin

Cité de caractère des Landes d'Armagnac fondée en 1280. Belle place à arcades typiques des bastides du Sud Ouest. Destinée guerrière que rappellent trois tours octogonales et le chemin de ronde longeant les vestiges de remparts.

Randonnées pédestres, marché traditionnel le lundi. Fêtes locales mi-juillet

Office de tourisme - place des tilleuls - Tél : 05 58 44 86 06 - otsaintjustin@wanadoo.fr

Où manger, où dormir :

Hôtel de France - place des tilleuls - Tél : 05 58 44 83 61

Saint Puy

Berceau du « Pousse-Rapière » et du foie gras, cette commune essentiellement rurale, étend sa polyculture sur un relief de plateaux à dominance calcaire et les pentes ensoleillées des coteaux environnants. Les informations sur le village et le château sont assez peu nombreuses: la seule référence étant le livre de Judet de la Combe. Ensuite nous pouvons citer l'étude de Benoît Cursente, dans ses différents ouvrages consacrés aux villages gascons.

Fête patronale dernier dimanche d'août, chasse, randonnées en forêt, cyclotourisme, hippodrome, vélodrome.

F4
69

CHÂTEAU DE MONLUC
SA MONLUC - 32310 SAINT PUY
Tél : 05 62 28 94 00
Fax : 05 62 28 55 70
administration@monluc.fr
www.monluc.fr

Armagnac-Ténarèze

Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Pousse Rapière,
Vin Sauvage



Détenteur d'alambic, visite de chais de vieillissement du 1er octobre au 31 mai, du mardi au samedi inclus de 10h à 12h et de 15h à 19h ; du 1er juin au 30 septembre, du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h, et de 15h à 19h les dimanches et jours fériés. Fermeture annuelle en janvier. Réception groupe de 50.

Autres labels : Qualenvi

Au Château de Monluc, berceau du Pousse Rapière. Découvrez histoire, terroir et saveurs dans le cadre magnifique de l'ancien oppidum des Garites : caves souterraines voûtées, pressoir du XVI^{ème} siècle, alambic, matériel de champagnisation ancien

70

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gites de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

71

Salles D'Armagnac

Salles signifie maison forte, manoir, petit château. Curieusement, l'église Saint-Jean Baptiste se trouve au fond d'un vallon boisé, autrefois marécageux. Cette église, sans doute d'origine romane est construite en matériaux divers. Des sculptures sont visibles sur les clefs de voûtes: faces humaines, fleur de lys... De style très simple, l'ensemble peut dater des XIIe et XIIIes. Le château est une gentilhommière datant du XVIIIe s. La fontaine Saint-Jean Baptiste qui coule sous la nef principale de l'église était renommée pour soigner les maladies des yeux.

Panorama sur les Pyrénées.

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 19 30

Où manger, où dormir :

Hôtel Moulin du Comte - Tél : 05 62 09 06 72 - lemoulinducomte@wanadoo.fr

Sorbets

Sorbets signifie lieu planté de sorbiers. On connaît l'existence d'un Nicolas de Sorbets qui figure sur une liste de gentilshommes gascons ayant combattu les Anglais en 1372. Le bâtiment sans conteste le plus intéressant est le château de Laubade et les bâtiments d'exploitation qui l'entourent. L'église de Sorbets semble très ancienne, mais a été considérablement remaniée, recrépie, et déformée.

Fête locale 3ème week-end d'août

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 13 13

A proximité : La Palmeraie du Sarthou : nombreuses plantes tropicales, plusieurs dizaines d'espèces de palmiers

Tél : 05 62 09 01 79 - <http://palm-sarthou.ifrance.com>

C4
70

CHÂTEAU DE SALLES
Benoît et Dominique HEBERT
Thérèse HEBERT
32370 SALLES D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 69 03 11
Fax : 05 62 69 07 18
Port : 06 81 54 89 41
contact@armagnac-chateau-de-salles.com
www.armagnac-chateau-de-salles.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Pruneaux à l'Armagnac,
Liqueurs;
Médailles obtenues
au SLA Paris (Or 1988
et Or 1986)*



Accueil lors de la distillation, visites de chais de vieillissement dans un chai du XVIIIème siècle tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Peintures et divers arts dans le chai du 1er juin au 30 septembre.
Réception groupe de 50.

Le Château de Salles est une maison de maître du XVIIIème siècle au cœur du Bas Armagnac. L'architecture des bâtiments est très originale car ils sont construits probablement dans les anciennes douves, d'où des chais semi-enterrés convenant particulièrement au vieillissement des eaux-de-vie. Le domaine connut la visite de Lamartine qui fut l'ami du précédent propriétaire, alors député dans la même assemblée que lui. Le Château est situé près d'une église romane construite sur une fontaine miraculeuse ; près d'un lac et d'une aire de pique-nique.

Si vous venez nous voir, nous aurons à cœur de vous proposer une visite commentée dans nos chais, qui vous initiera aux traditions de l'élevage de l'Armagnac, et bien sur une dégustation de nos meilleurs millésimes.

C5
71

CHÂTEAU DE LAUBADE
Arnaud LESGOURGUES
32110 SORBETS
Tél : 05 62 09 06 02
Fax : 05 62 69 08 92
Port : 06 71 45 38 37
a.lesgourgues@leda-sa.com
www.vignobles-lesgourgues.com

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Blanche Armagnac,
Floc de Gascogne
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze,
au Concours Agricole
de Paris,
au San Francisco World
Spirit Competition*

Le Château de Laubade, avec 105 hectares de vignes, est la plus grande propriété de l'appellation. Elle dispose de son propre alambic et d'un stock de près de 2800 barriques d'Armagnac réparti dans 7 différents chais. Une collection de sculpture jalonne la visite du parc de la serre d'hiver à la distillerie, des chais de vieillissement jusqu'à la salle de dégustation. Visite du Paradis où sont conservées les plus vieilles eaux-de-vie. Parcours de visite jalonné de sculpture d'art, créé pour la propriété, en rapport avec son histoire, son métier et la nature qui l'entoure.

72

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
 Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

73

Termes D'armagnac

Un panorama unique : la Tour de Termes d'Armagnac dresse sa fière silhouette sur un coteau dominant les vallées de l'Arros et de l'Adour, avec une vue incomparable sur la chaîne des Pyrénées. Aujourd'hui elle demeure l'un des plus beaux témoignages de l'architecture militaire gasconne du XIII^{ème} siècle ; elle est aussi un conservatoire des Gascons illustres représentés dans les salles de la Tour. Il ne reste aujourd'hui que le donjon, dont la hauteur est de 36m et la façade nord du logis. La Tour abrite des reconstitutions de scènes historiques et de traditions locales.

Site médiéval – tél : 05 62 69 25 12 – www.tourdetermes.fr

C5
76

ROUCHON Robert
32400 TERMES D'ARMAGNAC
Tél : 05 62 69 27 32
cathy.rouchon@wanadoo.fr
www.lepouy.com

Armagnac
*Armagnac, Médailles
obtenues au Concours
Général d'Eauze et
au Concours Agricole
de Paris*



Visite de chais de vieillissement sur RDV. Réception groupe de 15.
Autres labels : Guide du Routard

Au cœur de la Gascogne, sur des coteaux couverts de vignes et boisés, dominant la vallée de l'Adour, découvrez une chartreuse du XVIII^e où Cathy et Robert vous accueillent dans leurs 3 chambres d'hôtes de charme. Belles dépendances avec box pouvant accueillir votre cheval pour de belles promenades dans les alentours. Issu de la distillation de vins blancs de cépages Colombar, Ugni blanc, Baco, l'eau de vie vieillie en fûts de chêne révèle des parfums intenses et un caractère vif. Souvent récompensés dans différents concours, vous pourrez déguster nos armagnacs millésimés et emporter un peu de notre Gascogne.

Toujouse

Toujouse signifie lieu planté de touyas. Au début du XIX^{ème}, les seigneurs de Toujouse sont parmi les plus puissants de la contrée. Ils créent en une ville nouvelle, Monguilhem, en paréage avec le roi d'Angleterre. L'église Sainte-Marie (XV^e, XVI^e s) est presque entièrement édifiée en briques plates sans doute sur un édifice plus ancien (le château?). Des arènes construites par des bénévoles permettent d'accueillir plusieurs courses landaises par an. Sur deux hectares dont 800m² couverts, l'Ecomusée du Paysan Gascon nous ramène chez nos grands-parents.

Fête locale le 1^{er} week-end de septembre. Sentier de randonnée pédestre.

Informations Mairie - Tél : 05 62 09 62 50

B4
72

DOMAINE JEAN-BON
EARL SOURDOIS LACOURT
Béatrice LACOURT
32240 TOUJOUSE
Tél : 05 62 09 63 93
Fax : 05 62 09 63 93
Port : 06 99 88 63 93
armagnac.sourdois@wanadoo.fr

Bas Armagnac
*Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Jus de raisin,
Liqueurs artisanales.
Médailles obtenues
au Concours Agricole
de Paris en 2008*



Visite de chais de vieillissement et de vinification tous les jours de 8h à 12h et de 14h à 19h. Exposition de peintures durant l'été. Réception groupe de 50.
Autres labels : France Passion, Clévacances

Depuis 4 générations, le Domaine élève des Armagnacs dans un ancien chai à colombages en respectant la pure tradition familiale. Armagnacs uniquement millésimés.

Valence Sur Baïse

Valence sur Baïse est une petite cité calme située au bord de la Baïse. La Bastide de Valence sur Baïse s'élève sur un coteau assez abrupt, elle doit sa fondation en 1274 aux moines cisterciens installés tout près de l'Abbaye de Flaran. Valence souligne son caractère de bastide : son nom rappelle celui d'une ville étrangère, sa fondation par un contrat de paréage, son plan géométrique où les rues se coupent à angle droit et aboutissent à une place centrale entourée de couverts surmontés de maisons. Elle a le privilège de voisiner avec la prestigieuse Abbaye de Flaran, abbaye cistercienne devenue centre culturel. En dessous les jardins se succèdent bien exposés vers le Midi et proches de la Baïse, pour l'irrigation, rivière sur laquelle se faisait le trafic du vin, des eaux de vie et des céréales, vers Bordeaux. L'Espace-Bastides, ancien grenier de la fin du XVIII^{ème} siècle est actuellement le siège du Syndicat d'Initiative, lieu d'informations et d'expositions. Il est aussi, le siège social de l'Association "Bastides du Sud-Ouest". Ce bâtiment est situé dans le quartier noble, près d'une maison forte.

Syndicat d'Initiative - rue Jules Ferry - Tél : 05 62 28 59 19 - www.citaenet.com/valence-sur-baïse/

Où manger, où dormir :

La Ferme de Flaran - Bagatelle - Tél : 05 62 28 58 22 - www.fermedeflaran.com

Vic Fezensac

Vic, terre de rencontres, terre de cultures... Vic est une ville de tradition et de passion, loin de la routine, cité taurine mais aussi cité gasconne animée de temps forts. Vic, pays de la fête, de l'art de vivre, du Tourisme Vert, vous invite au voyage à travers les corridas, la Salsa, l'Armagnac, le foie-gras ... au centre du Gers en Gascogne.

Marché le vendredi. Féria de Pentecôte, Festival Tempo Latino en juillet. Randonnées pédestres.

Office de tourisme - 22 place Julie Saint Avit - Tél : 05 62 06 34 90 - www.vic-fezensac.com

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant du Midi - 4 rue de la Treille - Tél : 05 62 06 35 17

Hôtel Restaurant le d'Artagnan - place de la Mairie - Tél : 05 62 06 31 37 - ledartagnan32@orange.fr

E5
73

ARMAGNAC GÉLAS SA
46-48 avenue Edmond Bergès
32190 VIC FEZENSAC
Tél : 05 62 06 30 11
Fax : 05 62 06 58 95
contact@gelas.fr
www.gelas.fr

Armagnac-Ténarèze
*Bas Armagnac,
Haut Armagnac, Armagnac-
Ténarèze, Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne, Floréac,
Foie gras cuisinés de Pauline.
Médailles obtenues au
Concours Agricole de Paris,
au Mondial du Vin à
Bruxelles,
au International Spirit Fair
London Wine Fair*



Détenteur d'alambic, accueil lors de la distillation, visite de chais de vieillissement et de vinification du lundi au vendredi de 9h à 18h et le samedi de 9h à 12h. Le samedi après midi et le dimanche sur RDV. Film sur l'art de la distillation. Réception groupe de 100.

Créée en 1865, la maison Gélas reste une des rares maisons familiales de Père en Fils spécialisée dans la présentation d'Armagnacs mono cépages : 100 % Folle Blanche, 100 % Ugni blanc, 100 % Baco. Gamme millésimée depuis 1887 à nos jours. Gamme unique de 25 bas Armagnacs et Ténarèze de propriétaire présentée aux degrés naturels. La Maison Gélas présente également une gamme de 350 types de vins avec une sélection spéciale de vins régionaux et vins étrangers.

74

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
 Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Vigneron Indépendant
Independent winegrower

Bienvenue à la Ferme
Welcome to the farm

Gîtes de France
Gîtes de France accommodation

Excellence Gers
Member of Excellence Gers

Autres Labels
Other quality classifications

75

Villeneuve De Marsan

Au cœur de l'Armagnac landais, Villeneuve de Marsan, ancienne bastide du XVIIIème siècle, conjugue vestiges historiques, activité économique centrée sur la production d'Armagnac et services de loisirs, d'accueil et culturels de qualité. La ville offre de nombreux équipements sportifs et de loisirs ainsi qu'un patrimoine architectural digne d'intérêt : l'église Saint Hippolyte, la tour, l'amphithéâtre de verdure, son lavoir et bien d'autres curiosités.

Randonnées pédestres, cyclotourisme, piscine, tennis, pêche, boulodrome. Marché le mercredi matin. Fêtes locales fin juillet, début août.

Office de Tourisme - 181 Grand'rue - Tél : 05 58 45 80 90

Où manger, où dormir :

Hôtel Restaurant Hervé Garrapit - 21 avenue Armagnac - Tél : 05 58 45 20 08

B3
74

ARMADIS
Jean-Christophe DUCOUDRE
Karine LUFLADE
1334 avenue d'Aquitaine
40190 VILLENEUVE DE MARSAN
Tél : 05 58 45 21 76
Fax : 05 58 45 81 92
commercial@armadis.fr
www.armadis.fr

Bas Armagnac

Armagnac,
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Côtes de Gascogne,
Liqueur Belle Sandrine
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze et au Concours
Agricole de Paris



Réception groupe de 20 à 30.

Située au cœur du Bas Armagnac, la Société Armadis vous propose une large gamme de produits : millésimes d'Armagnac, Floc de Gascogne, les Flocquins, Fruits à l'Armagnac.

B3
75

ARMAGNAC SEMPE
Jean-Christophe DUCOUDRE
1334 avenue d'Aquitaine
40190 VILLENEUVE DE MARSAN
Tél : 05 58 45 30 66
Fax : 05 58 45 30 67
armagnac.sempe@wanadoo.fr
www.sempe-armagnac.com

Bas Armagnac

Armagnac,
Bas Armagnac,
Floc de Gascogne,
Fruits à l'Armagnac,
Liqueurs à l'Armagnac.
Médailles obtenues
au Concours Général
d'Eauze en 2006 et
au Concours Agricole
de Paris en 2007



Réception groupe de 20.

Maison de négoce fondée en 1934 par Abel Sempé, présentée sur les cinq continents. Reconnue comme l'une des cinq plus importantes marques d'Armagnac. Au moins, une à deux récompenses par an depuis les années 70.

Accueil 100% Armagnac
Exclusively Armagnac
Accueil Armagnac et autres produits
Armagnac and other products

Lieu de vente
aménagé
Shop

Ventes en ligne
Online sales

Dégustation gratuite
Free tasting

Accueil de groupe
Groups welcome

Paiement Carte
Payment by
bank card accepted

Espagnol
parlé

Anglais
parlé

Allemand
parlé

Crédit photos : Collection BNIA, Michel CAROSSIO,
Michel FAINSILBER, Shutterstock.
Illustrations enforM publicité

Conception & réalisation

L'agence enforM publicité décline toute responsabilité concernant le contenu rédactionnel et photographique de ce document

ARMAGNAC

E A U X - D E - V I E D ' A U T E U R S

L' Armagnac est unique, par son caractère propre, son tempérament, à l'image de ses hommes. Fruit d'une terre lovée au cœur de la Gascogne, il caresse l'épreuve du temps pour s'offrir une qualité hors d'âge. Il est volupté et convivialité, l'Armagnac se fait alors instant. Instant de plaisirs, d'échanges, instant de rencontres et de fête. Il ne résiste à aucune tentation, étonnant en cocktail, charmeur autour d'un bon plat, séducteur, seul, sur un cigare ou un café.

Chaque Armagnac est différent, il vous raconte une histoire, vous murmure une mélodie, vous invite à l'essentiel... ne prendre Que du Plaisir !

www.armagnac.fr



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