



Armagnac
South of France

armagnac

LA FLAMME DE L'ARMAGNAC

2011/2012

Les vendanges sont terminées et voici revenue la période de distillation. Dès novembre, et jusqu'en janvier environ, toute la Gascogne vit au rythme de la distillation de l'Armagnac. Les festivités qui l'accompagnent sont autant de grands moments de convivialité, mais aussi de culture, de rencontres et de découvertes, notamment à l'occasion de dîners organisés autour de l'alambic dans diverses propriétés.

C'est ainsi que la « Flamme de l'Armagnac », allusion au foyer brûlant de l'alambic, reprend sa tournée d'automne...

Elle sillonne les routes de l'Armagnac et donne lieu à des manifestations variées, au cœur des villages, dans les domaines, et tout autour.

Découvrez le programme ci-après, et rejoignez-nous au pied de l'alambic pour partager la douceur des soirées d'automne.



DANS
NOS VILLAGES...

LE DÉBUT DE LA VENDANGE (140) et LE PAIN EN FÊTE

SAMEDI 29 OCTOBRE 2011

8h00 : Allumage de l'ambic

À partir de 9h30 : Place Royale : marché aux Armagnacs et découverte des Sites Remarquables du Goût France et producteurs italiens « Cittaslow ». / « Le Pain en fête » : fabrication de pain, cuisson au feu de bois. / Place des Ormeaux : producteurs de terroir. / Temple des Bastides : expositions, parcours sensoriel

11h45 : Apéritif en musique

12h30 : Déjeuner « Vigneron » sur la Place Royale 15 €

À partir de 14h00 : Découverte des pôles de dégustation : producteurs, démonstration de cuisine, cocktails... tonnelier. / Les sens du goût, au Temple des Bastides : découverte des senteurs, des couleurs des terroirs, des goûts... / Animation pour tous : initiation au jeu de quilles, à la course landaise, balades à poney. / Vendanges « Royales » et intronisations de personnalités à la Confrérie de l'Escoubade. / Arrivée du « bourret » et brûlot.
20h00 : « Escoubade » : repas de fin des vendanges sous les couverts de la Place Royale, un dîner original et convivial à composer vous-même auprès des Sites Remarquables du Goût, des producteurs italiens et du traiteur.

DIMANCHE 30 OCTOBRE 2011

8h00 : Allumage de l'ambic

À partir de 9h30 : Place Royale : marché aux Armagnacs et découverte des Sites Remarquables du Goût France et producteurs italiens « Cittaslow ». / « Le Pain en fête » : fabrication de pain et cuisson au feu de bois. / Place des Ormeaux : producteurs de terroir. / Temple des Bastides : expositions, parcours sensoriel

11h45 : Apéritif en musique animé par « La Mayoral »

12h30 : Déjeuner « Campagnard » sur la Place Royale 15 €

À partir de 14h00 : Découverte des pôles de dégustation : producteurs, démonstration de cuisine, cocktails... tonnelier. / Les sens du goût, au Temple des Bastides : découverte des senteurs, des couleurs des terroirs, des goûts... / Animation pour tous : initiation au jeu de quilles, à la course landaise, balades à poney. / Départ de la Flamme de l'Armagnac. / Brûlot.

Renseignements et réservations :

Office de Tourisme du Pays de Roquefort - Antenne Labastidienne

Tel : 05 58 41 67 56

Mirmandoux (33)**DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2011**

10h00 : Vendanges de la Saint Martin, les enfants vendangent la vigne du village, foulage pressage et dégustation du jus de raisin. / Animation Les Baladins Gersois

11h30 : La Flamme au « Temps libre ». / Allumage de l'alambic – Distillation

12h00 : Cocktail à base d'Armagnac

13h00 : Les Poullois sur la table. / Animation avec les Baladins Gersois. / Animation La Joyeuse Compagnie de la Poullois.

15h00 : Brûlot

16h00 : Danses gasconnes, initiation aux danses avec les Baladins Gersois

Renseignements et réservations :

Comité Flamme / Poullois : M.A. Bénac-Dussaux Tél : 05 62 70 81 78

Marc Rivière Tél : 05 62 70 91 37

Mirmandoux-Mirmande (33)**SAMEDI 12 NOVEMBRE 2011**

21h00 : Bal Gascon avec la Saucisse de Saint-Michel

Mimuit : Merveilles et brûlot

Renseignements et réservations :

Le Rouleau de Margouët

Marie-Reine Mirgoudou Tél : 05 62 09 27 72



Caudeau Du Montreuil Du Gers

SAMEDI 19 NOVEMBRE 2011

« ALLUMONS ENSEMBLE, LA FLAMME DE L'ARMAGNAC »

LABARRERE (32) / Randonnée pédestre n°1 - 12 kms

9h00 : Rassemblement devant la salle des fêtes avec accueil café

9h30 : Départ de la randonnée

12h00 : Le repas sera sorti du sac (apéritif, vins, café offerts) au domaine viticole de Caude

13h30 : Retour vers Labarrère

Randonnée pédestre n°2 - 7 kms

9h30 : Rassemblement devant la salle des fêtes avec accueil café

10h00 : Départ de la randonnée

12h00 : Le repas sera sorti du sac (apéritif, vins, café offerts) au domaine viticole de Caude

13h30 : Retour vers Labarrère

Montréal Du Gers (32) / Randonnée VTT

8h45 : Rassemblement devant la salle multimédia avec accueil café.

9h00 : Départ pour 2 circuits au choix 20 ou 35 km le matin.

11h30 : Grillades au Domaine de Maubert (apéritif, vin, café offerts).

13h30 : Retour vers Montréal sur un circuit de 15 km. Les 2 circuits seront balisés.

Randonnée Cyclo

9h00 : Rassemblement devant la salle multimédia avec accueil café.

9h15 : Départ de la rando 60 km passage dans les villages du canton.

12h00 : Grillades au Domaine de Maubert (apéritif, vin, café offerts).

13h30 : Retour de la rando. Le règlement de la randonnée sera à signer au départ.

Montréal du gers

19h00 : Rassemblement de tous les participants avec allumage symbolique de la flamme de l'Armagnac salle multimédia et début des animations musicales.

20h00 : Repas gastronomique gascon de l'almic, à la salle multimédia du Montréal sur réservation et dans la limite des places disponibles. Animation dansante banda, orchestre Chris Miller et sa chanteuse et brûlot en fin de soirée

Montréal Du Gers (32)

DIMANCHE 20 NOVEMBRE 2011

9h00 : Petit déjeuner gascon salle multimédia

10h00 : Départ de la randonnée, circuit 5 kms. Accueil au domaine viticole de La Haillie

13h00 : Retour à la salle multimédia pour le repas



Renseignements et réservations :

Office de Tourisme

Tél : 05 62 29 42 85

mél : contact@montrealdudgerstourisme.com

GASTRONOMIE D'ARMAGNAC (32)

10h00 à 18h00 : « Lire et Ecrire en Gascogne » au foyer municipal. Entrée gratuite. / Rencontres avec les auteurs. / Animations avec ateliers : calligraphie, causerie, lecture et reliure. / Concours d'écriture.

Renseignements :

Syndicat d'Initiative

Tél : 05 62 29 20 21- mél : aizan.info@avanadoo.fr / Maïthé Lacourt : 06 70 65 65 80

Evénement (32)

JEUDI 24 NOVEMBRE 2011

A partir du matin : Marché au terroir et marché aux Armagnacs sur la Place d'Armagnac

11h00 : Allumage de l'alambic, inauguration officielle

12h00 : Apéritif « Armagnac Perfect » offert fourni par le BNIA

De 11h00 à 15h00 : Distillation publique

18h00 : Café Armagnac et débat sur l'histoire de l'alambic

19h00 : Brûlot sur la Place d'Armagnac

21h00 : Projection gratuite d'un film « Et maintenant on va où ? » au cinéma

VENDREDI 25 NOVEMBRE 2011

Matin : Concours professionnel de l'Armagnac

A partir de 12h00 : Tente berbère devant le hall des Expositions proposant thé à la menthe et pâtisseries orientales. / Animations culturelles

19h00 : Remise des prix du Concours Professionnel de l'Armagnac au hall des Expositions et apéritif offert par le BNIA

20h30 : Dîner « Armagnac et Cuisines du Monde » sous le signe de l'Orient

SAMEDI 26 NOVEMBRE 2011

Rallye sur la « Ronde des Alambics »

18h00 : Café Armagnac et débat sur l'histoire de l'alambic

19h00 : Brûlot sur la place d'Armagnac. / Remise des prix aux participants du rallye



DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2011

Randonnée pédestre avec étape au pied de l'alambic

Renseignements :

Office de Tourisme d'Eauze

Tel : 05 62 09 85 62 - mël : info@tourisme-eauze.fr

Nogaro (32)

SAMEDI 26 NOVEMBRE 2011

9h00 : Randonnées pédestres de la Flamme de l'Armagnac, organisée par le Club de raando Loux Escagarols Nougaroules

11h30 : Dégustation de cocktails à l'Armagnac (recette Armagnac Perfect et dégustation d'Armagnacs commentée) à la CPR Les Hauts de Montrouge à Nogaro

19h00 : Repas de prestige au pied des Alambics de la CPR. / Spectacle de François Grand-Clément et Chantal Armagnac (Légendes, Anecdotes et Fables)

Renseignements et inscriptions :

Office de Tourisme de Nogaro en Armagnac

Tel : 05 62 09 13 30 mël : info@nogaro-tourisme.fr

Eauze (32)

SAMEDI 21 JANVIER 2012

FETE DE LA SAINT VINCENT DES VIGNERONS

10h00 : 31ème Concours des Vins de Gascogne

12h00 : Apéritif et repas des dégustateurs

14h00 : Randonnée de la Saint Vincent organisée par l'office de Tourisme

17h30 : Messe de la Saint Vincent à la cathédrale Saint Luperc d'Eauze et retraite aux flambeaux

18h00 : Dégustation des vins du Concours

18h30 : Lecture du palmarès et remise des prix du concours. / Apéritif avec les vins primés au Concours

20h00 : Repas à thème et animations musicales, brûlot

Renseignements et réservations :

Union des Producteurs du Bas Armagnac - Thérèse Hébert

Tel : 05 62 09 08 38





LES **ARMAGNACAIS**
OUVRENT LEURS CHAIS
ET VOUS **INVITENT** A
DÉCOUVRIR LA MAGIE
DE LA **DISTILLATION**

LES 11, 12, ET 13 NOVEMBRE 2011

DOMAINE DE BILE - BASSOUES (32)

FAMILLE DELLA VEDOVE

Tel : 06 12 86 01 97 - *mail* : contact@domaine-de-bile.com

Portes ouvertes avec découverte du domaine, de ses productions et du savoir-faire de la distillation.
Sur réservation pour les groupes, possibilité grillades au pied de l'alambic
Animations le 11 et le 12.

DOMAINE DE POLIGNAC - GONDRIN (32)

MARYLENE GRATIAN

Tel : 05 62 28 54 74 - *mail* : j.gratian@cerfrance.fr

Portes ouvertes au Domaine. Dégustation gratuite autour de l'alambic.

DU 16 AU 18 NOVEMBRE 2011

CHATEAU DE MONS - GAUSSENS (32)

ALAIN MASSABIE

tel : 05 62 68 30 30 - *mail* : a.massabie@gos.chambagri.fr

Week-end distillation. Venez séjourner au Château pendant la distillation, ou venez déjeuner ou dîner avec votre entourage. Vous irez ensuite aux chais déguster le nouvel Armagnac en compagnie des distillateurs et du maître de chais.

Jour 1 : • Arrivée au Château,

- Découverte d'un chai de vinification et de vieillissement
- Apéritif autour de l'alambic avec explications et dégustation de blanche d'Armagnac
- Dîner sur le thème de la Gascogne avec accord mets et vins, Armagnac offert
- Le brûlot d'Armagnac au pied de l'alambic avec une soirée riche en animations ludiques et musicales
- Nuit au Château.

Jour 2 : • Petit déjeuner (et départ)

- Visite de Condom et les bords de la Baïse libre
- Possibilité de Déjeuner au Château (menu plus léger avec accord mets et vins avec apéritif) et Armagnac offert.
- Départ

Possibilité d'arriver le Vendredi ou le Samedi

Tarifs :

- Forfait Dîner distillation + nuit + petit déjeuner 90 €/personne
- Dîner distillation : 60 €/personne
- Déjeuner distillation : 35 €/personne

DU VENDREDI 18 AU DIMANCHE 27 NOVEMBRE 2011

CHATEAU GARREAU / ECOMUSEE DE L'ARMAGNAC - LABASTIDE D'ARMAGNAC (40)

CAROLE GARREAU

Tél : 05 58 44 81 35 – e-mail : chateau.garreau@wanadoo.fr

Repas déjeuner et dîner au pied de l'alambic en fonctionnement

Initiation à la distillation avec un alambic miniature électrique

SAMEDI 19 ET DIMANCHE 20 NOVEMBRE 2011

DOMAINE DE GATURLON - MONTREAL DU GERS (32)

MARTINE BOUSQUET

Tél : 05 62 29 43 57 – e-mail : carl.bousquet@cerfrance.fr

Journées portes ouvertes au domaine.

DU 1ER AU 5 DÉCEMBRE 2011

samedi 19 novembre

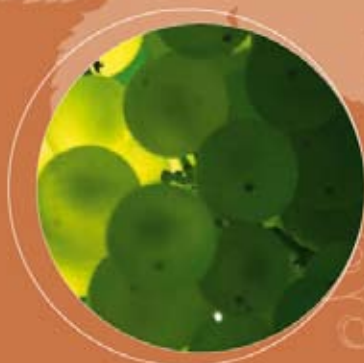
CAVE DES PRODUCTEURS RÉUNIS - NOGARO (32)

CHANTAL MAURANX, JACQUES BARTHE

Tél : 05 62 09 01 79 – e-mail : cpr@de-castelfort.com

Journée Portes ouvertes à partir de 9h00.

- A la distillerie : Présentation des Hauts de Montrouge, son activité, ses processus et ses engagements
- Atelier Taille : Démonstration de la taille de vigne
- Station de Pressurage : Présentation des installations et du matériel, explications du processus réception vendange
- Chai isotherme vin : Présentation des installations par les œnologues, atelier dégustation jus de raisin de différents cépages, jus en cours de fermentation, vin fini.
- Chai Armagnac : Visite du chai, atelier initiation à la dégustation, reconnaissance des différentes senteurs en fonction des années de vieillissement, processus de fabrication d'une coupe.
- Chabine d'embouteillage : présentation
- Stand de vente : présentation des produits, dégustation et ventes, remise d'un cadeau aux visiteurs majeurs qui auront visité tous les lieux



CHATEAU DE MILLET - EAUZE (32)

LAURENCE DECHE

Tél : 05 62 09 87 91 - mél : chateaudemillet@wanadoo.fr

De 9h à 12h et de 14h à 18h :

- Visite de la distillerie, découverte de l'alambic armagnacais
- Exposition Artistique « autour du vin »
- Dégustation des Armagnacs et du vin nouveau

Le samedi 3 à 20 h : Repas autour de l'alambic, 22 €/personne. Places limitées

Le dimanche 4 à 12 h 30 : Repas autour de l'alambic, 22 €/personne. Places limitées

SAMEDI 10 DÉCEMBRE 2011

DOMAINE DE MAGNAUT - FOURCES(32)

CECILE ET JEAN-MARIE TERRAUBE

Tél : 05 62 29 45 40 - mél : domainedemagnaut@wanadoo.fr

Portes Ouvertes au domaine de 10h à 18h : visite des chais et découverte d'un alambic

12h00 : déjeuner gascon sur réservation uniquement (à partir du 9 novembre) : 19 €/personne

15h00 : Théâtre avec Armagnac et Légendes : 10 €/adulte et 2€ pour - 10 ans

16h30 : Visite des chais et dégustation

SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 DÉCEMBRE 2011

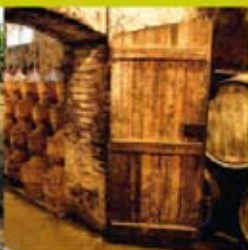
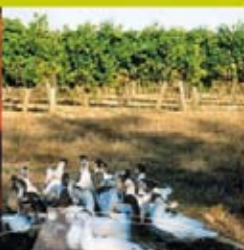
DOMAINE DE LA TUILERIE - IANNEMAIGNAN (32)

COLETTE REMAZÉILLES

Tél : 05 62 09 65 19 - mél : colette.remazeilles@wanadoo.fr

De 14h à 19h : visite de la distillerie et du chai de vieillissement, dégustation au pied de l'alambic.





WEEK-END
ALAMBIC

D'OCTOBRE A DÉCEMBRE 2011

CHATEAU BELLEVUE - CAZAUBON (32)

SEJOUR FLAMME DE L'ARMAGNAC

Michèle Consolaro

Tél : 05 62 09 51 95 – mél : chateau.bellevue@yahoo.fr

3 jours / 2 nuits en demie pension comprenant :

- un cocktail de bienvenue
- 2 nuits en chambre double
- 2 petits-déjeuners dont un « Casse croûte du Vigneron »
- un diner gascon
- un diner gastronomique autour de l'Armagnac
- une dégustation d'Armagnac commentée par notre sommelier

Forfait séjour 235 € par personne

(boissons non comprises sauf mentionnées - taxe de séjour 0,77 €/personne/jour)



DE NOVEMBRE A DÉCEMBRE 2011

WEEK-END ALAMBIC EN PAYS D'ARMAGNAC

LOISIRS - ACCUEIL, GERS - AUCH (32)

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

1er jour : • Accueil dans un chai d'Armagnac

- Visite dégustation
- Soirée gasconne avec diner autour de l'alambic
- Hébergement (hôtel ou chambre d'hôtes)

2ème jour : Circuit découverte de la région et déjeuner en ferme auberge

DU 14 AU 20 NOVEMBRE 2011

NOGARO (32) – HOTEL SOLENCA

LE CLASSIC ARMAGNAC

LA RENCONTRE DES MILLESIMES PENDANT LA FLAMME DE L'ARMAGNAC

Tél : 05 62 09 09 69 – mél : groupe@solenca.com

Lundi 14 : arrivée à Nogaro. Hôtel Solenca route d'Auch. Installation, apéritif d'accueil, diner et présentation du séjour

Mardi 15 : Visite et dégustation d'Armagnac au Château de Cassaigne, déjeuner sur Condom, visite de l'Abbaye de Flaran et visite du village fortifié de Larressingle. Retour à Solenca pour le diner et la soirée Conteur Gascon

Mercredi 16 : Matinée, visite d'une conserverie artisanale de foie gras, avec dégustation. Déjeuner à Solenca. L'après-midi, visite et dégustation d'Armagnac au domaine de Bilé à Bas-soues et visite libre de la cité. Retour en fin de journée et diner à Solenca.

Jeudi 17 : Temps libre au marché d'Eauze et visite et dégustation au domaine de Juglaron à Eauze. Retour à Solenca pour le déjeuner. L'après-midi découverte de l'Écomusée du Paysan Gascon à Toujouse. Retour à Solenca pour le buffet spécial à l'occasion du Beaujolais nouveau.

Vendredi 18 : Visite et dégustation à la maison du Jambon de Bayonne à Arzacq. Déjeuner dans les environs de Pau. L'après-midi, visite du Musée du Cigare à Navarenx. Retour à Solenca pour le dîner.

Samedi 19 : Visite de la ganadéria Buros avec un ancien écarteur. Retour à Solenca pour déjeuner. Après-midi, visite libre et animations dans les locaux de la Cave des Producteurs Réunis les Hauts de Mont rouge. Dîner de Gala sur place aux pieds des alambics avec apéritif au son des bandas, initiation à la danse folklorique et démonstration de brûlot.

Dimanche 20 : Rassemblement de véhicules de collections et balade sur les coteaux du Gers. Visite du musée d'Artagnan à Lapiac puis 3 tours découvertes sur le circuit Paul Armagnac. Déjeuner à Solenca. Retour vers vos régions.

Prix par personne en chambre double :

du 14 au 20 novembre : 7 jours / 6 nuits (604 kms) : 599 €

du 18 au 20 novembre : 3 jours / 2 nuits (148 kms) : 228 €

le 20 novembre (67 kms) : 30 €

LES DIMANCHES DU 6 NOVEMBRE AU 11 DÉCEMBRE 2011

MOULIN DE LAUMET – VIC FEZENSAC (32)

VINCENT LATERRADE

tél : 05 62 06 33 62 – [mél : infos@moulindeलाumet.com](mailto:infos@moulindeलाumet.com)

De 9h à 12 h sur réservation : initiation à la dégustation de l'Armagnac

Tout le mois de novembre et décembre : repas associé à l'Armagnac à la table d'hôte





Armagnac

11, place de la Liberté
32800 EAUZE - France
TEL : + 33 (0)5 62 08 11 00
FAX : + 33 (0)5 62 08 11 01
info@armagnac.fr
www.armagnac.fr • www.theblanche.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
The abuse of alcohol is dangerous. Consume in moderation.