



Les vignerons des appellations Madiran et Pacherenc du Vic Bilh ouvrent leurs portes aux amateurs de vins les 17 et 18 novembre 2018. Durant tout le week-end, du samedi 9h au dimanche en fin de journée, soirée du samedi comprise, 32 propriétés indépendantes et caves coopératives accueilleront les curieux de tous âges et proposeront des animations et activités

pour tous. Visites et dégustations bien sûr, marchés de producteurs et restauration sur place également, mais aussi concerts, escape game, randonnées, soirée guinguette, jeux pour les enfants, expositions ...

Une nouvelle occasion festive et vigneronne de prolonger les 70 ans des 2 appellations.

LISTE DES PROPRIÉTÉS PARTICIPANT :

Château Arricau-Bordes • Château d'Aydie • Château Barréjat • Clos Basté • Domaine Benguerats
Domaine Bernet • Domaine Berthoumieu • Château Bouscassé • Domaine Brana
Domaine Capmartin • Domaine du Crampilh • Château de Crouseilles • Domaine Damiens
Chai Doleris • Domaine Dou Bernes • Clos de l'Eglise • Clos Fardet • Château de Fitère
Domaines Hourcadet • Domaine Labranche-Laffont • Château Laffitte-Teston • Domaine Laougué
Domaine des Maouries • Château Montus • Domaine du Moulié • Cru du Paradis • Domaine Pichard
Plaimont Producteurs • Château du Pouey • Domaine Poujo • Domaine Sergent • Château de Viella

A chaque propriété / cave son programme. Programme complet et plan en annexes.



Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

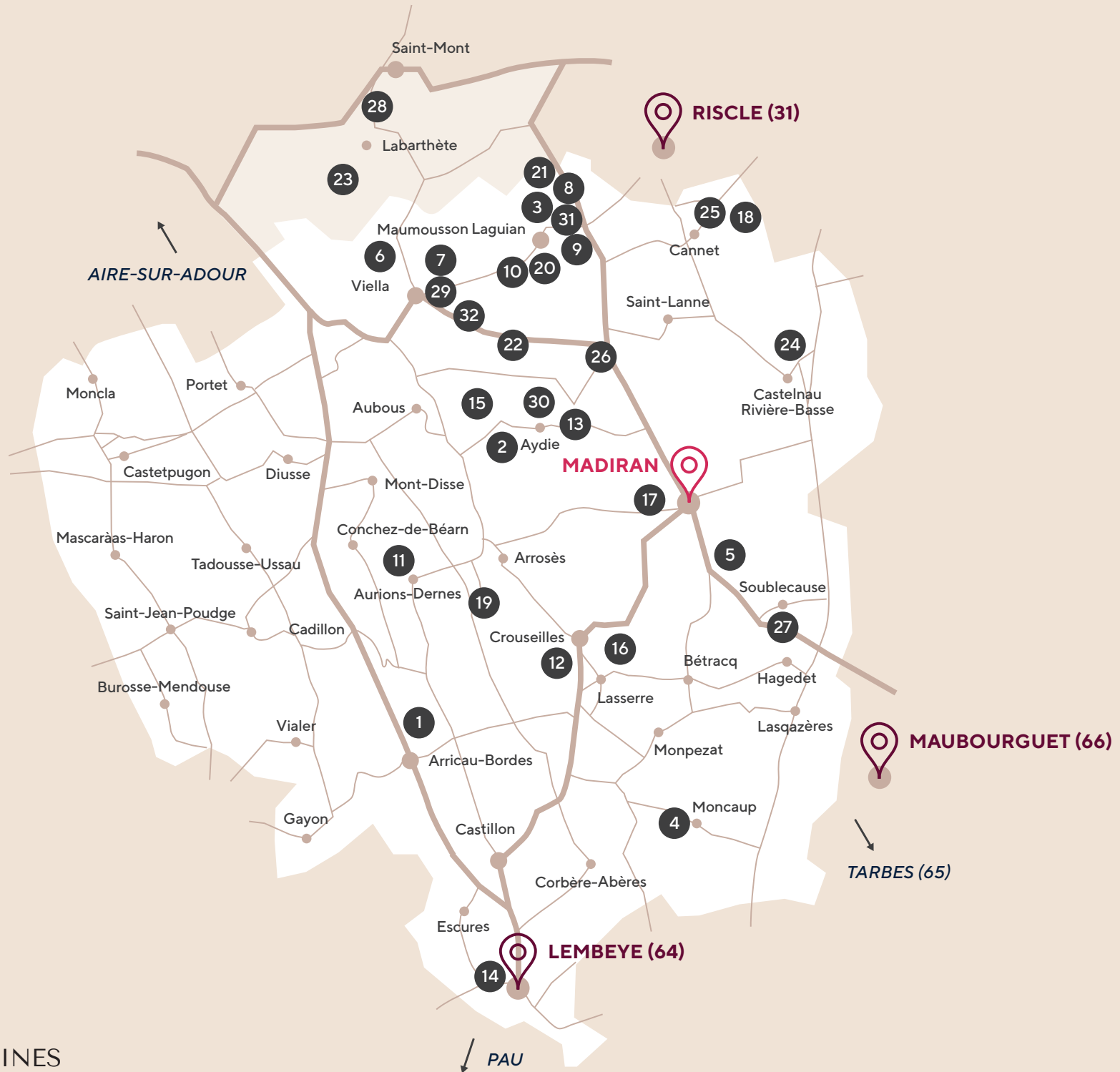
PROGRAMME + PLAN



OUVERTES

MADIRAN
PACHERENC DU VIC-BILH
17-18 NOVEMBRE





CARTE DES APPELLATIONS ET DE NOS DOMAINES

1 – CHAI DU CHATEAU ARRICAU BORDES

Camille LANYOU – 64350 Arricau-Bordes 06 08 27 75 93 – info@crouseilles.fr

Samedi et dimanche. Ouverture du Chai dès 10h00.
Toute la journée : Dégustation Grands Millésimes du Chai d'Arricau Bordes et Pacherenc Barriques d'Or 2017, visites du chai, marché de producteurs.
A 10h30 : L'histoire du château par Jean-Paul CASSOU, vigneron — Gratuit.
Samedi midi : Déjeuner au Food Truck « La Roulante ».
A 16h : Atelier accords mets et vins « Safran et Madiran » En partenariat avec le Safran de Ninan et les Grands Vins du Chai du Château Arricau-Bordes. Sur réservation, places limitées - gratuit

Dimanche. **Toute la journée** : Dégustation, visites du chai, marché de producteurs.
A 10h : Randonnée pédestre guidée « Terroir des Orchidées Sauvages ».
A 11h : Atelier dégustation « Rencontre entre la vigne et le safran ». Sur réservation, places limitées - gratuit.
Dimanche midi : Déjeuner dans le chai avec le Food Truck « La Roulante » 25€, places limitées — sur réservation.
A 16h : L'histoire du château par Jean-Paul CASSOU, vigneron — Gratuit.

2 – CHÂTEAU D’AYDIE

Famille LAPLACE – n°696, chemin 317 – 64330 Aydie 05 59 04 08 00 – contact@famillelaplace.com

Samedi. Dégustation gratuite des vins
De 9h à 18h : Jeux pour enfants — Exposition d'Art — Ambiance musicale.
A partir de 10h : Concours d'assemblage « Mon Madiran à moi » — 15€ (comprend inscription + déjeuner) — Sur réservation et uniquement aux personnes majeures — Places limitées.
TENTEZ DE GAGNER 120 BOUTEILLES.
A partir de 14h : Nouveauté pour les 70 ans ! Après-midi « Escape Game » — Sur réservation uniquement.

Dimanche. Dégustation gratuite des vins
De 9h30 à 11h : Casse-croûte — 5€.
A partir de 12h30 : Tapas « Ambiance Bodéga » - De 2€ à 8€, A la table d'hôte : Repas à 29€ - sur réservation uniquement — places limitées
TAXI Vignes à travers le vignoble d'Aydie. Découverte des trois autres domaines du village - Gratuit

3 – CHÂTEAU BARREJAT

Denis CAPMARTIN - 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 74 92 – deniscapmartin@laposte.net

Samedi et dimanche. Visite du chai et dégustations sur barriques. Marché fermier et artisanal. Animations diverses.

4 - CLOS BASTE

Chantal et Philippe MUR 6 Chemin Duviau – 64350 Moncaup 05 59 68 27 37 – closbaste@wanadoo.fr

Samedi et dimanche. **De 9h à 10h30**: « Casse-croûte paysan » (5€/personne). Dégustation des vins du domaine, la cuvée emblématique « Clos Basté ». Offre spéciale «20 ans du Clos Basté », nous proposons de créer votre caisse anniversaire parmi tous les millésimes du Clos Basté. Jeux pour les enfants. Les midis. Repas 19€/adulte, 8€/enfant. Sur réservation.

Samedi. **10h30** : Initiation à la dégustation.
De 16h à 18h30 : « Le Rallye du Sommelier » - 5€ par personne.
A partir de 19h : soirée « vins et fromages » - 27€ /personnes. Sélection de fromages de Dominique Bouchait MOF Fromager

5 - DOMAINE BENGUERATS

Marie-Aurore MOUTOUÉ FARDET 1 chemin du pigeonnier –65700 Madiran 06 33 71 80 12 - domaine.debenguerats@gmail.com

Samedi. **A 14h** : marché régional avec produits régionaux - dégustations.

Dimanche. **A 10h** : Dégustations en matinée.
Le midi : Repas avec produits régionaux, sur réservation. Animation musicale

6 - DOMAINE BERNET

Nadine et Yves DOUSSAU Domaine Bernet - 32400 Viella 05 62 69 71 99 / 06 07 51 21 26 / 06 87 59 23 79 earl.bernet@wanadoo.fr

Samedi et Dimanche. Visite du chais et dégustations des vins.
Dimanche : marché artisanal et produits régionaux.
Le midi : Repas avec animation musicale dans salles chauffées. Prix du repas 24€ sur réservation.

7 - DOMAINE BERTHOUMIEU

Claire et Marion BORTOLUSSI Lieu dit Dutour – 32400 Viella 05 62 69 74 05 – contact@domaine-berthoumieu.com

Samedi et Dimanche. Dégustation millésimes Pacherenc du Vic Bilh sec et moelleux. Ateliers autour des Madiran emblématiques : Constance, Charles de Batz et Vitis MCM. Survol des parcelles en ULM ou en drone : chasse au trésor depuis le ciel — sur réservation. Restauration au Food Truck « Sur le pouce ».

8 - CHÂTEAU BOUSCASSE

Jessica BARADEL – 32400 Maumusson Laguian 05 62 69 74 67 – jessica.baradel@brumont.fr

Samedi et dimanche. **11h, 12h, 15h** : Verticale de Château Bouscassé Vieilles Vignes (8 plus beaux millésimes).Gratuit, places limitées, sur réservation.
13h : À table autour des jardins nourriciers de Bouscassé et des Nouvelles Filières. Atmosphère et produits des marchés d'antan.
11h-13h & 15h-17h : Visite du chai d'élevage, 1^{er} chai souterrain du Sud-Ouest, dessiné par Edmon Lay, architecte de renom.

9 - DOMAINE BRANA

Pierre DELLE VEDOVE – 32400 Maumusson-Laguian 06 30 02 82 90 – delle.vedove@hotmail.fr

Samedi et dimanche. Visite et dégustation.
De 10h à 15h : Brunch - 8€. Sur réservation

10 - DOMAINE CAPMARTIN

Famille CAPMARTIN Le Couvent – 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 87 88 – capmartinguy@yahoo.fr

Samedi et dimanche. Dégustation gratuite vins biologiques et primés. Exposition de dessins humoristiques. Marché artisanal, agriculture biologique et locale.
Les midis : Repas avec animation musicale, 20 €. Sur réservation.

11 - DOMAINE DU CRAMPILH

Bruno OULIE 14 Chemin Lafitau – 64350 Aurions-Idernes 05 59 04 00 63 – madiranrampilh@orange.fr

12 – CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Roland PODENAS Route de Madiran – 64350 Crouseilles 05 59 68 57 14 – info@crouseilles.fr

Samedi et dimanche. **A partir de 10h et toute la journée**: Visites guidées des chais, dégustations gratuites des Grands Vins de la Cave de Crouseilles et Marie Maria, départ de sentiers de randonnées balisés. Marché Epicerie fine — Animation musicale jazzy.
De 11h à 12h : Dégustation des Barriques d’Or de Pacherenc 2017

Samedi. **A 15h** : Dégustations à l'aveugle avec notre œnologue : Grands Vins de la Cave de Crouseilles - Réservation conseillée, gratuit - **Le midi** : Brunch revisité - 6€.

Dimanche. **A 10h** : Randonnée guidée « Lecture des paysages du Madiran » - Avec dégustation au Château La Motte (niv. Facile).
A 11h00 : Grand Atelier Assemblage « Créer votre Grand Vin » avec notre œnologue (bouteille offerte)
Réservation conseillée - 5€/personne.
A 15h30 : Atelier « Vin, Raisin et Chocolat » avec notre oenologue et Audrey, artisan chocolatier - Réservation conseillée, places limitées, gratuit.
A partir de 13h : Grand Déjeuner (Enologique des Portes Ouvertes. Animation par les Chanteurs Vignerons du Vic-Bilh et repas gastronomique béarnais avec les Grands Vins de la Cave de Crouseilles. 45€/ personne.

13 - DOMAINE DAMIENS

Pierre-Michel BEHEITY – 64330 Aydie 05 59 04 03 13 – domainedamiens64@gmail.com

Samedi et dimanche. Dégustation — Expo peintures — Sculpteur sur pierre en action — Animation musicale avec le groupe « Swing 007 & Marque Brothers ».
A partir de 12h30 : Méchoui et Cantere : 22€. Réservation obligatoire.

Samedi. La viticulture Bio du Domaine en images (10 min toutes les heures).

Dimanche. « Marché des Saveurs du Béarn et Artisanat - Cass'dalle des producteurs au milieu des palox à partir de 5€ (en plus du Méchoui) — Taxis-Vigne

14 - CHAI DOLERIS

Fabien GARNIER Route de Lembeye – 64350 Lembeye 05 59 68 20 79 – chaidoleris@crouseilles.fr

Samedi et dimanche. **A partir de 10h et toute la journée**: exposition d'art, visites guidées du chai souterrain avec dégustations vieux millésimes et grands vins de la cave.

Samedi. **A 10h** : Randonnée guidée « Le Chemin de la ligne » A 16h : Atelier accords mets et vins, dégustation Grands Vins et vieux millésimes - gratuit.
A partir de 12h30 : Carte blanche au Camiou et composition de pizzas, accompagnement vin.
A 19h30: Grand Dîner Vigneron « Autour du Canard »- Sur réservation, 15€/personne, 10€ -12 ans

Dimanche. **A 12h** : Déjeuner du terroir

15 - DOMAINE DOU BERNES

Famille CAZENAVE 442 Impasse Curon – 64330 Aydie 05 59 04 06 78 ou 06 88 30 10 36 domaine.doubernes@orange.fr

Samedi et dimanche. Dégustation et visite libre du chai.

Dimanche. Journée de convivialité et dégustations. Exposition de véhicules anciens.
Le midi : Restauration sur réservation uniquement.

16 - CLOS DE L’EGLISE

Arnaud VIGNEAU – 7 Route de l’Eglise – 64350 Crouseilles 06 07 13 05 06 – closdeleglise@orange.fr

Samedi et Dimanche. Dégustation.

Samedi soir. Soirée tapas (assiettes de 6 à 12€). Concert «vintage-blues-rockers». Sur réservation.

Dimanche midi. Repas poule au pot : 23€. Sur réservation

17 - CLOS FARDET

Pascal SAVORET 3, chemin de Beller – Bel-air – 65700 Madiran 06 88 80 68 89 – closfardet@gmail.com

Samedi et dimanche. Rencontre avec le vigneron, ateliers initiation dégustation et œnologie, travail sur la particularité de nos appellations et les méthodes particulières du domaine.

18 - CHATEAU DE FITERE

René CASTETS – 32400 Cannet 06 84 85 00 72 – rene.castets@gmail.com

Samedi et dimanche. Dégustation accompagnée de tapas — Expositions diverses. Sur réservation

19 - DOMAINE HOURCADET

Christian et Nathalie HOURCADET 5 Chemin Coustasse – 64350 Aurions-Idernes 05 59 04 01 98 / 06 33 80 51 36 - christianhourcadet@orange.fr

Samedi. **De 9 h à 11 h 30** : petit-déjeuner : œufs/ventrèche, fromage, café et vin — 5€/personne.

Dimanche. Producteurs régionaux de fromage, gâteaux, canards, porc, ail, miel. Le midi : Garbure, assiette charcuterie-canard, daube de bœuf et ses pommes vapeur, fromage Pur Brebis, tarte, café et vin compris. Tarif : 14 €. Réservation nécessaire

20 - DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY – 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 74 90 – christine.dupuy@labranchelaffont.fr

Samedi et dimanche. Visite des chais et dégustations des nouveaux millésimes certifiés agriculture biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Exposition photos, animation musicale, marché fermier.

21 - CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

Famille LAFFITTE – A Teston – 32400 Maumusson Laguian 05 62 69 74 58 – info@laffitte-teston.com

Samedi et dimanche. Dégustations gratuites, marché de produits régionaux, exposition de photos (Traquin et Pix'Adour). Dégustation d'anciens millésimes de notre cuvée phare Madiran « Vieilles Vignes ».

Les midis : Menu gascon à 20€ sur réservation animé par groupe musical.

22 - DOMAINE LAOUGUE

Sylvain DABADIE - Route de Madiran, 32400 Viella 05 62 69 90 05 – contact@domaine-laougue.fr

Samedi et dimanche. Marché des producteurs, dégustations gratuites.
Samedi midi: menu du terroir à 13 €/personne et 10 €/enfants (-12 ans). Sur réservation.
Samedi soir et Dimanche midi: menu de Prestige à 27 € pour les adultes et 18 € pour les enfants. Sur réservation.
Animation du samedi soir: groupe musical à l'esprit festif.
Animation du dimanche midi : cuivres des Pyrénées et « les Bodégas ».

23 - DOMAINE DE MAOURIES

Isabelle DUFAU – 32400 Labarthète 05 62 69 63 84 – domainemaouries@gmail.com

Samedi. **De 10h30 à 12h30**: Visites guidées des chais et dégustations.
Midi et soir : Tapas sur réservation.
Le soir : Repas et animation musicale - 18€. Sur réservation.

Dimanche. Visite libre et dégustations gratuites toute la journée.
A partir de 11h30: CHAI EN FETE ! Animé par le groupe « ETHS AMICS ». Apéritif Bourret et Châtaignes grillées.
A partir de 12h: Restauration avec les producteurs fermiers. Réservation conseillée.

24 - CHÂTEAU MONTUS

Jessica BARADEL – 65700 Castelnau Rivière Basse 05 62 69 74 67 – jessica.baradel@brumont.fr

Samedi et dimanche. **10h, 11h, 12h, 15h**: Verticale de Château Montus La Tyre. Dégustation des 8 plus beaux millésimes. Sur réservation.

Déjeuner Gastronomique : interprétation magistrale de l'excellence des nouvelles-filières agro-alimentaire du Sud-Ouest. 3 plats - 5 vins, sur réservation - Concert Philharmonique au coeur de la Cathédrale du Tannat

Samedi. **11h30 à 12h30**: 2^{ème} Rendez-vous des Icônes des meilleurs jambons du monde. Dégustation avec comité professionnel. 50 personnes, sur réservation
19h30 : Soirée de Prestige — dîner autour du Noir de Bigorre et spectacle, sur réservation.

Dimanche. **11h**: 17^{ème} Rendez-vous des Icônes : Dégustation à l'aveugle - trois cuvées emblématiques de Montus au milieu d'une sélection de 7 grands internationaux. 50 personnes, sur réservation.

25 - DOMAINE DU MOULIE

Lucie et Michèle CHARRIER – 32400 Cannet 05 62 69 77 73 – domainedumoulie@orange.fr

Samedi et dimanche. Visite du Domaine et dégustation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh certifié vin biologique (AB). Marché producteurs locaux. Exposition mosaïques artisanales et photos

Samedi. Marché gourmand, composition de menus

Dimanche. **Midi** : Repas paysan et animation Fanfare. 19€ - Réservation conseillée. Restauration rapide proposé par nos producteurs

26 - CRU DU PARADIS

Chantal MAUMUS – Le Paradis – 65700 Saint Lanne 05 62 31 98 23 / 06 87 09 38 48 cru.du.paradis@wanadoo.fr

Samedi et dimanche. Visite des Chais et dégustation gratuite accompagnée de toasts.

Dimanche. **A 12 h**: repas spectacle — Théâtre et concert. Tarif : 20 € uniquement sur réservation avant le 03/11/2018. Coffrets offerts par tirage au sort.

27 - DOMAINE PICHARD

Jean SENTILLES Côte de Pichard – 65700 Soublecause 05 62 96 35 73 – pichard65@orange.fr

Samedi et dimanche. Découverte millésimes bio nouveaux et de la cuvée Bouchy. Dégustation de millésimes anciens (2005, 2007). Visite guidée du chai et méthodes de production. Casse-croûte gratuit. Expositions diverses.

28 - PLAIMONT PRODUCTEURS

Morgane PERROT 101 rue Bernard Tumapaeler – 32400 Saint-Mont 05 62 69 69 50 – stand.saintmont@plaimont.fr

Samedi et dimanche. Boutique ouverte le samedi de 9h-12h30 et de 14h30-19h et le dimanche de 10h-12h30 et de 14h-18h. Visite des chais (départs à 10h ou 15h). Dégustations gratuites, ludiques à l'aveugle. Dégustation et vente de produits du terroir.

29 - CHÂTEAU DU POUEY

Bastien LANNUSSE – 32400 Viella 05 62 69 78 25/06 31 82 96 91 – ch.pouey@orange.fr

Samedi et dimanche. Visite du chai, dégustations gratuites, marché artisanal, exposition de peinture.
De 11h à 16h : Formule tapas sans réservations.
A partir de 20h : repas «menu gourmand» à 28€ vins compris - Sur réservation.

Dimanche. **A partir de 13h**: repas «menu épicienr» 22€ vins compris - Sur réservation. Salle chauffée, animations musicales

30 - DOMAINE POUJO

Famille LANUX – 515 Chemin Poujo – 64330 Aydie 06 84 63 71 10 – domainepoujo@gmail.com

Samedi et Dimanche. Dégustation des vins et visite des chais.

Dimanche. Exposition de produits locaux.
Le midi : repas élaboré par la Taverne du Gaulois de Rotignon - service de 12h à 14h30. Sur réservation.

31 - DOMAINE SERGENT

Famille DOUSSEAU – 32400 Maumusson 05 62 69 74 93 – contact@domaine-sergent.com

Samedi et dimanche. Visite des chais, dégustation, artisans, exposition photos. Animation avec le Chœur d'Hommes. Atelier dégustation.
A toute heure : assiette de charcuterie, sandwich, pâtisseries.
De 12h à 14h : repas 20€. Sur Réservation.
A partir de 19h30 : Soirée Tapas et Bandas - 20€. Sur Réservation.

32 - CHATEAU DE VIELLA

Famille BORTOLUSSI Route de Maumusson – 32400 Viella 05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

Samedi et dimanche. Marché gourmet, découverte de l'application numérique d'œnotourisme : Ampélograf, créations artistiques, visite du Château XVIIIème.
Les midis: repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château — 29€. Repas traditionnel dans les chais du domaine — 19€.
Samedi soir : soirée au Château, sanglier à la broche dans la cheminée — 27€. Repas sur réservation.

RESTAURATION

- **Arroses** : Restaurant Larrieu chez Josiane
05 59 68 16 02 - Samedi midi et dimanche midi
- **Aydie** : Restaurant Le Relais d'Aydie
05 59 04 00 09 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Diusse** : Le Relais du Vigneron
05 59 04 04 52 - Dimanche midi
- **Gayon** : Restaurant Au Rey
05 59 68 13 30 - Samedi midi et dimanche midi
- **Lascazères** : La Palombe Gourmande
05 52 36 15 81 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Lembeye** : Restaurant de la Tour
05 59 68 97 16 - Samedi et dimanche midi
- **Lembeye** : Le Veneto
05 59 68 12 92 - Samedi
- **Madiran** : Restaurant Le Prieuré
05 62 31 44 52 - Samedi et dimanche midi (12h-14h30)
et soir (19h-22h30)
- **Madiran** : L'Estanquet
05 62 55 35 44 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Soublecause** : l'Adourable Auberge
05 62 96 76 88 - Samedi midi et soir - Dimanche midi



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

La maison des vins

4, rue de l'église - 65700 Madiran
05 62 31 90 67
contact@madiran-story.fr



@madiranstory



@vinsdemadiran

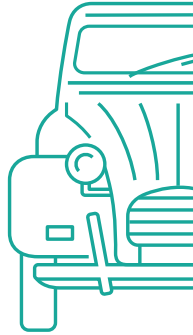


ANIMATION À LA MAISON DES VINS

DIMANCHE 18 NOVEMBRE VISITE DE L'APPELLATION EN 2CV !

2 Départs (11h et 15h)

Animation gratuite, pensez à réserver, les places sont limitées !



POUR TOUTES DEMANDES D'INFORMATIONS PENDANT LES PORTES OUVERTES

La maison des vins de Madiran sera ouverte le samedi et le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 16h.

