

Carte des appellations et de nos domaines

RESTAURATION

- **Arroses**: Chez Josiane
05 59 68 16 02 - Samedi et dimanche midi de 12h à 14h
- **Aydie**: Restaurant Le Relais d'Aydie
05 59 04 00 09 - Samedi et dimanche midi et soir
- **Diusse**: Le Relais du Vigneron
05 59 04 04 52 - Dimanche midi
- **Gayon**: Restaurant Au Rey
05 59 68 13 30 - Samedi 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 et soir
- **Madiran**: L'Estantquet
05 62 55 35 44 - Samedi et dimanche midi et soir
- **Saint-Mont**: Le Monastère
06 32 86 46 11 - Samedi midi et soir et dimanche midi
- **Soublecause**: l'Adorable Auberge
05 62 96 76 88 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Viella**: Le snack viellanaï
05 62 03 07 39 - Samedi et Dimanche midi et soir

ANIMATION À LA MAISON DES VINS

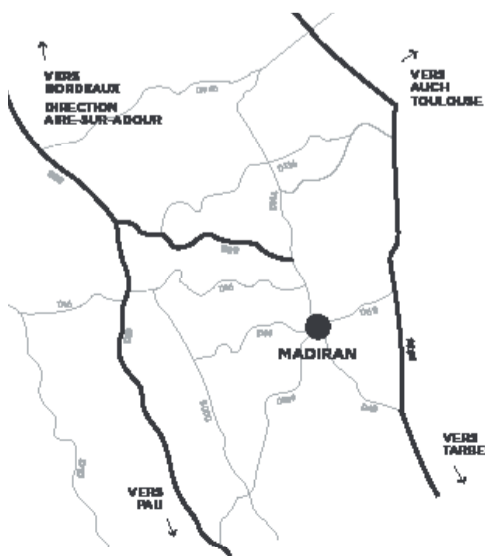
DIMANCHE 17 NOVEMBRE
VISITE DE L'APPELLATION EN 2CV !

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.

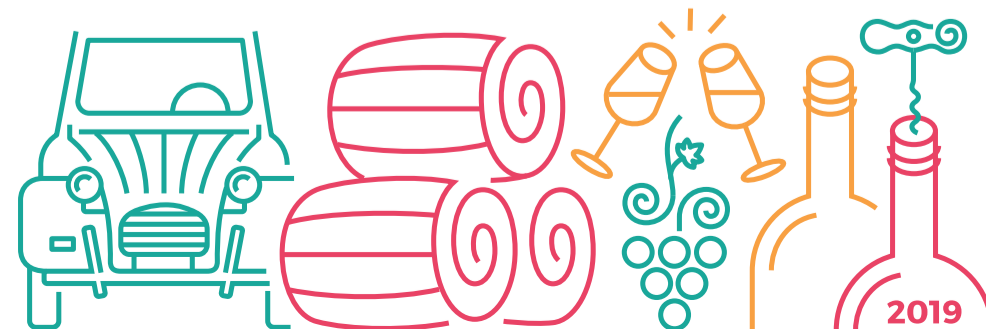


Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

PROGRAMME + PLAN



PORTES OUVERTES
MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
16 & 17 NOVEMBRE 2019



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh
Vivre le temps du Sud-Ouest

La maison des vins
4, rue de l'église - 65 700 Madiran
05 62 31 90 67
contact@madiran-pacherenc.com

@madiranpacherenc
@vinsdemadiran



1 — CHAI DU CHÂTEAU ARRICAU BORDES

Alice et Paul DABADIE - 64350 Arricau-Bordes info@crouseilles.fr

Samedi et dimanche. Dès 10h et toute la journée: Ouverture du chai et dégustation des Grands Millésimes, visites du chai, marché de producteurs.

Samedi. A 10h30 : Balade guidée «Les origines du Pacherenc» avec Jean-Paul CASSOU — Gratuit.
A 10h30, 12h et 14h30 : Atelier Yoga et Vins, sur réservation — 10€.
A partir de 12h : Déjeuner Food Truck — La caravane des Frangines.
A 15h : Masterclass dégustation vin sans soufre — Gratuit, Réserveation conseillée.

Dimanche. A 10h30 : A la découverte des pratiques environnementales, visite pour les enfants.
A partir de 13h : Banquet vigneron dans le Chai du Château — Garbure, poule au pot, fromage des Pyrénées et croustade — 21€.
A 16h : Balade guidée «Les Origines du Pacherenc» avec Jean-Paul CASSOU — Gratuit.

2 — CHÂTEAU D'AYDIE

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

Samedi et dimanche. Dégustation gratuite des vins.
De 9h à 18h: Jeux pour enfants, expo d'Art, ambiance musicale.

Samedi. Toute la journée : Accueil à partir de 9h.
Début à 10h : Concours d'assemblage «Mon Madiran à moi» — 16€ (comprend inscription + déjeuner) — Sur réservation — Places limitées.

Dimanche. A partir de 11h : Peña Laplace — Tapas & Bar à vins autour de la barrique «Ambiance Bodéga».
A partir de 12h30 : A la table d'hôte : Repas à 29€ — sur réservation uniquement — places limitées.

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.
Le midi : Repas sur réservation — 19€.

4 — CLOS BASTE

Chantal et Philippe MUR - Domaine certifié BIO 6 Chemin Duviau - 64350 Moncaup 05 59 68 27 37 - closbaste@wanadoo.fr

Samedi et dimanche. De 9h à 10h30 : «Casse-croûte paysan», 5€ sur réservation.
Les midis : Repas fermier, 19€/adulte et 12€/enfant de moins de 12 ans, sur réservation. Verticale d'anciens millésimes et dégustation de vins. Jeux gonflables pour les enfants.

Samedi. 10h30 et 16h : Initiation à la dégustation, un moment insolite — sur réservation.

5 — 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 chai et dégustations.

Dimanche. Marché artisanal et de producteurs.
Le midi : Repas, animation musicale dans salle chauffée — 25€ sur réservation — Garbure, foie gras, magret de canard, fromage de brebis, tourtière, café et vins.

6 — DOMAINE BERTHOUMIEU

Claire et Marion BORTOLUSSI - 1352 chemin Estremdebat, Dutour - 32400 Viella 05 62 69 74 05 - contact@domaine-berthoumieu.com

Samedi et Dimanche. Dégustation de nos cuvées emblématiques. Exposition photo argentique de Christian Jarno «Vins et Vignobles». Survol du vignoble en ULM.

Le dimanche à partir de 11h et en continu : Brunch Gourmet (assortiments sucrés et salés en buffet et plat à l'assiette : Parmentier de Canard au Foie gras et jus de Truffe) proposé par Damien et Alexandra Cazaux du restaurant l'Aragon — 25€ — sur réservation.

7 — CHÂTEAU BOUSCASSÉ

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. Visite des chais — Durée 45 min., gratuit, places limitées, sur réservation. Découverte du Château — Visites du chai d'élevage. Promenades dans les Jardins de Bouscassé, réalisés par Gilles CLÉMENTS. Découvertes du «Coffre Fort du Tannat», plateforme logistique et de stockage nouvelle génération. Ouverture exceptionnelle du «Cellier éphémère», le cellier privé du Château.
11h-13h & 15h-17h : Espace producteurs en libre accès — Animation musicale.

8 — DOMAINE BRANA

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

Samedi et dimanche. Dégustations et brunch.

9 — DOMAINE CAPMARTIN

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

Samedi et dimanche. Dégustation gratuite des vins biologiques et natures. Exposition et ventes issues de l'agriculture biologique et locale. Repas avec animation musicale : 23€ sur réservation.
De 10h à 16h : Assiettes de tapas chauds et froids.

10 — DOMAINE DU CRAMPILH

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

Samedi et dimanche. De 10h à 18h : dégustation des vins et visite du domaine.

Dimanche. A partir de 12h : Repas tapas sur réservation.

11 — 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, départ de sentiers de randonnées balisés.
Toute la journée : Escape Game - uniquement sur réservation.

Samedi. A 10h : Randonnée pédestre guidée «Lecture des paysages du Madiran» — Avec dégustation au Château La Motte — Départ du Château de Crouseilles (3km, facile).
A partir de 12h30 : OenoBrunch - 9€ - Brochette de jambon et grains de Pacherenc, Aiguillettes de canards vinaigre balsamique, Fromage des Pyrénées, Croustade aux pommes, Café.
A 15h30 : Grand Atelier Assemblage «Créer votre Grand Vin» avec notre œnologue Loïc DUBOURDIEU et repartez avec votre propre bouteille ! — Réserveation conseillée — 5€.
A partir de 18h : La Nuit du Pacherenc,soirée étoilée dans le chai. Concert, bar à vins, bar à cocktails, mixologie, son et lumière, tapas.

Dimanche. à Crouseilles, à partir de 10h : Dégustation de Grands Pacherenc d'Or — payante & sur réservation. Exposition ART & VIN , vente de Grands Pacherenc d'Or du Château.
A partir de 12h : Déjeuner Food Truck - La caravane des Frangines

12 — DOMAINE DAMIENS

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

Samedi et dimanche. Dégustation des vins et jus du domaine certifié en Agriculture Biologique, expo peintures — Sculpteur sur pierre, musique au chai : «Swing 007 & Marque Brothers» et «The Swingles».
A 12h30 : méchoui et Canere — 23€, sur réservation, assis, salle chauffée avec «Les Chanteurs Vignerons du Vic Bilh» le samedi et «Cantar per Cantar» le dimanche.

Dimanche. Marché des Saveurs du Béarn et Artisanat «Lou Gnac». Restauration rapide autour d'un palox avec les Cass'dalle concoctés par les producteurs à partir de 5€ à toute heure sans réservation.

13 — 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 dans la salle des voûtes, visites guidées du chai souterrain avec dégustations de vieux millésimes, dégustation des grands vins de la cave.
A 10h : Randonnée pédestre guidée «Le Chemin de la ligne», départ du Chai Doléris.

Samedi. 12h : Déjeuner du terroir avec les poulets rôtis de Marilyn et David LOUSTAU.
A 16h : Dégustation confidentielle à la bougie de nos Grands Vins, dont les vieux millésimes — Sur réservation, gratuit.

Dimanche. A partir de 12h30 : Déjeuner des cinq sens, dans la salle des voûtes du Chai Doléris. Expérience inédite — Sur réservation, payant.

14 — DOMAINE DOU BERNES

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

Samedi et dimanche. Dégustation et visite libre du chai.

Dimanche. : Journée de convivialité autour de dégustations de vins et de produits fermiers de producteurs. Exposition de véhicules anciens.
Le midi : Restauration possible sur réservation uniquement.

15 — CLOS FARDET

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

Samedi et dimanche. Visite des chais, initiation à l'œnologie et atelier dégustations sur réservation.

16 — CHÂTEAU DE FITERE

René CASTETS - 32400 Cannel 06 84 85 00 72 - rene.castets@gmail.com

Samedi et dimanche. Expositions diverses.

Samedi. Dégustation accompagnée d'assiettes de tapas.

Dimanche. Repas traditionnel avec animations musicale. Réserveation nécessaire.

17 — DOMAINE HOURCADET

Christian et Nathalie HOURCADET
5 Chemin Coustasse - 64350 Aurions-Idernes
06 33 80 51 36 - christianhourcadet@orange.fr

Samedi. Dégustation des vins et visite du chai.
Petit-déjeuner : œufs/ventrêche, fromage, café et vin — 5€.

Dimanche. Dégustation des vins et visite du chai, Producteurs de fromage, de foie gras, d'ail, gâteaux.... Artisans : peinture sur porcelaine, savons naturels et bios.
Repas : Garbure, assiette gourmande, daube et son accompagnement, fromage, dessert — 14€, sur réservation.

18 - DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

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

Samedi et dimanche. Visite des chais. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en agriculture biologique, accompagnés d'assiettes gourmandes. Exposition dans les jardins, de sculptures contemporaines Les Botta. Animation musicale, marché fermier.

19 - CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

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

Samedi et dimanche. Dégustations gratuites - survol du domaine en ULM - Exposition photos - Marché fermier : huîtres d'Arcachon, boulanger, fromager, foie gras du Gers, Porc Noir de Bigorre, croustades du terroir, safran, torréfacteur Gers.

Samedi. A 10h30 : Dégustation commentée par le vigneron des anciens millésimes de notre cuvée phare «Vieilles Vignes».
A 12h30 : Thème Basque — formule tradition. Déjeuner assis servi à l'assiette 25€ : charcuterie, côte à l'os et ses pommes de terre sautées, cèpes, ossau-iraty, gâteau basque, café et vins compris. Sur réservation.
De 12h à 15h : formule conviviale. Planche de tapas 18€ : boudin, chiffonnade de jambon, pâte basque au piment d'espelette, terrine de légumes, fromage de brebis, gâteau basque, café et vins compris. Sur réservation. Animation musicale pendant le repas : Les Fantaskes.

Dimanche. Thème Gascon — **Services à 12h et 13h30** : déjeuner terroir assis, servi à l'assiette 20€/adultes, 10€/enfants. Garbure aux manchons de canards du Gers et lingots blancs, civet de charolais au vin du Château et pâtes fraîches, fromage de brebis de la laiterie Onetik et confiture d'Itxassou, tarte des demoiselles Tatin, crème à la vanille Bourbon, café et vins. Sur réservation. Animation musicale pendant le repas : Les Fantaskes.

20 - DOMAINE LAFFONT

Virginia CORNETTE
Lieu dit Laffont - 32400 Maumusson Laguian
05 62 69 75 23 - info@domainelaffont.fr

Samedi et dimanche. Exposition, visite et dégustation.

Samedi. Dégustation vin et fromage.

Dimanche. Food Truck.

21 - DOMAINE LAOUGUE

Sylvain DABADIE - Route de Madiran - 32400 Viella 05 62 69 90 05 / 06 76 78 35 08
contact@domaine-laougue.fr

Samedi et dimanche. Marché des producteurs, dégustation gratuite des vins du domaine.

Samedi. Le midi : repas terroir sur réservation. Exosants, artisans divers.

Dimanche. Le midi : repas prestige sur réservation, animation musicale par les Bodéga et Cuivre des Pyrénées. Artisans divers.

22 — DOMAINE DE MAOURIES

Isabelle DUFAU - 32400 Labarthête 06 87 74 81 63 - domainemaouries@gmail.com

Samedi et dimanche. Visite libre des chais et dégustation. Jeux autour de la dégustation. Jeu de piste/mini ferme.

Samedi. Le midi : ardoises gourmandes à partir de 5€.
Nouveauté l'après-midi : Concours de cuisine
Repas le soir : plats cuisinés par les équipes - 15€.

Dimanche. «Chai en Fête»,
A 11h30 : apéritif bourret/ châtaignes, animation musicale. Restauration avec les producteurs fermiers. Nouveauté : balade en traîneaux pyrénéens.

23 — CLOS LES METS D'ÂMES

Céline OULIÉ
4 chemin Lafitau - 64350 Aurions Idernes
05 59 12 00 80 / 06 83 26 57 38
contact@lesmetsdames.com

Samedi et dimanche. Dégustations et vente, découverte de la biodynamie. Assiettes grignotage 5€.

Samedi. 10h et 14h30 : Balade enchantée des Mets d'Âmes, avec Céline Oulié, vigneronne à travers le vignoble biodynamique. Dégustation de vins naturels en fin de circuit — 6€/adulte, 2€/enfant de moins de 15 ans. Prévoir chaussures type randonnée.

Dimanche. 9h30 : Balade enchantée des Mets d'Âmes.

24 — CHÂTEAU MONTUS

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

Samedi et dimanche. 10h, 11h, 12h, 16h : Verticale de Château Montus La Tyre. Sur réservation — Salon du Château Montus. Durée : 45 min - Places limitées, sur réservation, 15€/pers.

A partir de 13h : Déjeuner Accords Mets et Vins, Salle de réception du Château Montus. Entrée, plat, dessert et 5 vins - Places limitées, sur réservation, 55€/pers.
De 11h à 13h et de 15h à 17h : Animation musicale.

Samedi. A 11h00 : 17ème Rendez-Vous des Icônes «Les Meilleurs du Grand Sud France face aux illustres Vins du Monde» avec Pierre LURTON. Salle à manger du Château Montus - Places limitées, sur réservation, 90€ /pers.
A 19h30 : Diner de prestige «Les Étoiles du Sud-Ouest». Le jeune Chef Auscitain mets sous les feux des projecteurs les meilleurs producteurs locaux - sur réservation, 75€/pers.

Dimanche. A 11h00 : 3ème Rendez-vous des Icônes : les plus grands jambons au monde. En partenariat avec le Consortium du Noir de Bigorre et l'Académie des Jambons. Salle à manger du Château Montus - Places limitées, sur réservation, 20€/pers.

25 — DOMAINE DU MOULIE

Lucie et Michèle CHARRIER - 32400 Cannel 05 62 69 77 73 - domainedumoulie@orange.fr

Samedi et dimanche. Visite du Domaine certifié Haute valeur environnementale, dégustation des vins certifiés vins biologiques. Petit marché de producteurs locaux. Exposition de peinture par NINI.

Samedi. Marché gourmand (canard, porc). Composez votre menu avec des produits locaux.

Dimanche. Midi : Repas paysan élaboré par la Roulante, salle chauffée ou dans la cour fermée — 20€, Réserveation conseillée. Restauration rapide proposée 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.

27 — CHÂTEAU DE PERRON

Isabelle DE SAINT-SERNIN
10 Route de Perron (D58) - 65700 Madiran
06 86 52 27 06 - isabelle@chateaudeperron.fr

Samedi et dimanche. A partir de 10h30 : Dégustation. Visite du grenier du chai avec une yourte Kirghize et une exposition photos de paysages d'Asie Centrale. Visite de la Chapelle. Etienne FERNBACH, tourneur d'art sur bois, fera des démonstrations et exposera ses œuvres. De jeunes pianistes interpréteront des morceaux de musique variés. Promenades en vieilles voitures avec L'Amicale Rétro Peugeot. Promenades en calèche.
A partir de 12h30 : Déjeuner sur réservation - places limitées.

28 - DOMAINE PICHARD

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

Samedi et dimanche. Casse-croûte gratuit, visite commentée des vignes, du chai, dégustation verticale de 10 millésimes. Dégustation d'un millésime mythique 1990. Exposition photos, coutellerie artisanale.

29 - PLAIMONT À SAINT-MONT

Perrine LAMONT
101 rue Bernard Tumapaeler - 32400 Saint-Mont 05 62 69 62 87 - p.lamont@plaimont.fr

Samedi et dimanche. A partir de 10h et toute la journée : Dégustation des grands vins, marché de producteurs, visite de l'exposition de la Galerie Bleue.

Samedi. 17h : Dégustation des Grands Vins Plénitude et Saint Sylvestre. Gratuit, sur réservation.
19h : Dîner de prestige autour du Pacherenc au Monastère de Saint-Mont, Réserveation au 06 32 86 46 11.

Dimanche. A Saint-Mont à partir de 10h : Dégustation de Grands Pacherenc d'Or — payante & sur réservation. Exposition ART & VIN par la Galerie Bleue - L'art d'associer une œuvre à une cuvée- vente de Grands Pacherenc d'Or des vigneronns de Plaimont

30 - 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 réservation
A partir de 20h : repas «menu gourmand» à 28€ vins compris - Sur réservation.

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

31 - 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.

32 - DOMAINE SERGENT

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

Samedi et dimanche. Visite des chais, dégustations, artisans, exposition photos. Animations avec le Chœur d'Hommes. Atelier dégustation.
A toute heure : assiette de charcuterie, sandwiches, pâtisseries.
De 12h à 14h : repas assis servi à table dans nos chais chauffés — 20€ sur réservation.

Samedi. A 19h30 : soirée tapas et bandas dans les chais chauffés — 20€ sur réservation.

33 - CHÂTEAU DE VIELLA

Famille BORTOLUSSI
54, chemin Delalarieu - 32400 Viella
05 62 69 75 81 - contact@chateauviella.fr

Samedi et dimanche. Rendez-vous gourmand et festif ! Tous nos espaces vous sont ouverts : marché gourmet et de savoir-faire, créations artistiques, parcours pédestre ludique dans les vignes, visite du Château.
Les midis : Repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château — 29€. Repas traditionnel dans les chais — 19€.
Samedi soir : Soirée au Château : Sanglier à la broche dans la cheminée — 27€. Repas sur réservation dans salle chauffée.