

RESTAURATION

- **Arrosés** : Chez Josiane
05 59 68 16 02 - Samedi et dimanche midi de 12h à 14h
- **Aydie** : 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 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Gayon** : Restaurant Aü Rey
05 59 68 13 30 - Samedi midi
- **Lascazères** : La Palombe Gourmande
05 86 10 10 10 - Samedi midi et soir
- **Lembeye** : Restaurant de la Tour
05 59 68 97 16 - Samedi midi et soir - Dimanche midi
- **Riscle** : Le Pigeonneau
05 62 69 85 64 - Samedi 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

MESURES COVID-19
LES MESURES SANITAIRES
SERONT MISES EN PLACE.

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-pacherenc.com

@madiranpacherenc
@vinsdemadiran

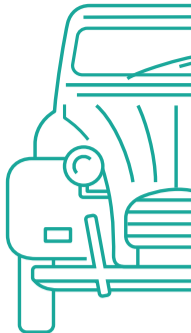


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

ANIMATION À LA MAISON DES VINS

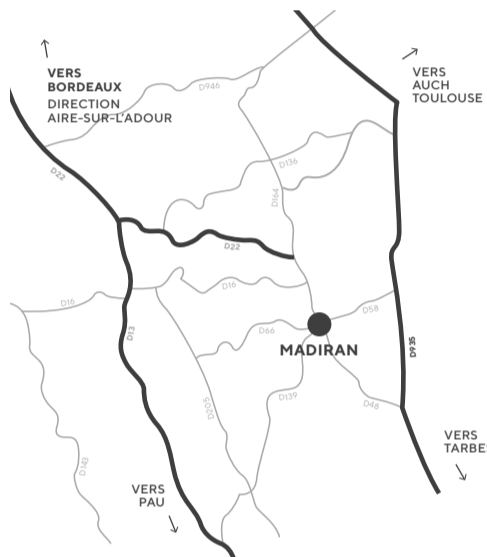
DIMANCHE 15 NOVEMBRE
VISITE DE L'APPELLATION EN 2CV !

2 Départs (10h et 11h)
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 12h et de 14h à 16h.

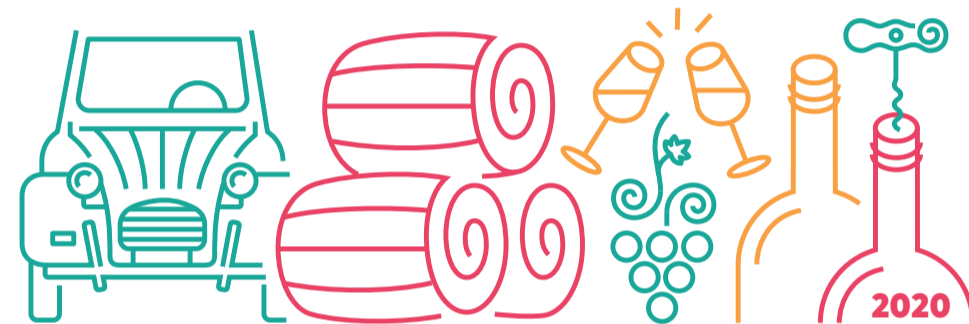


Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

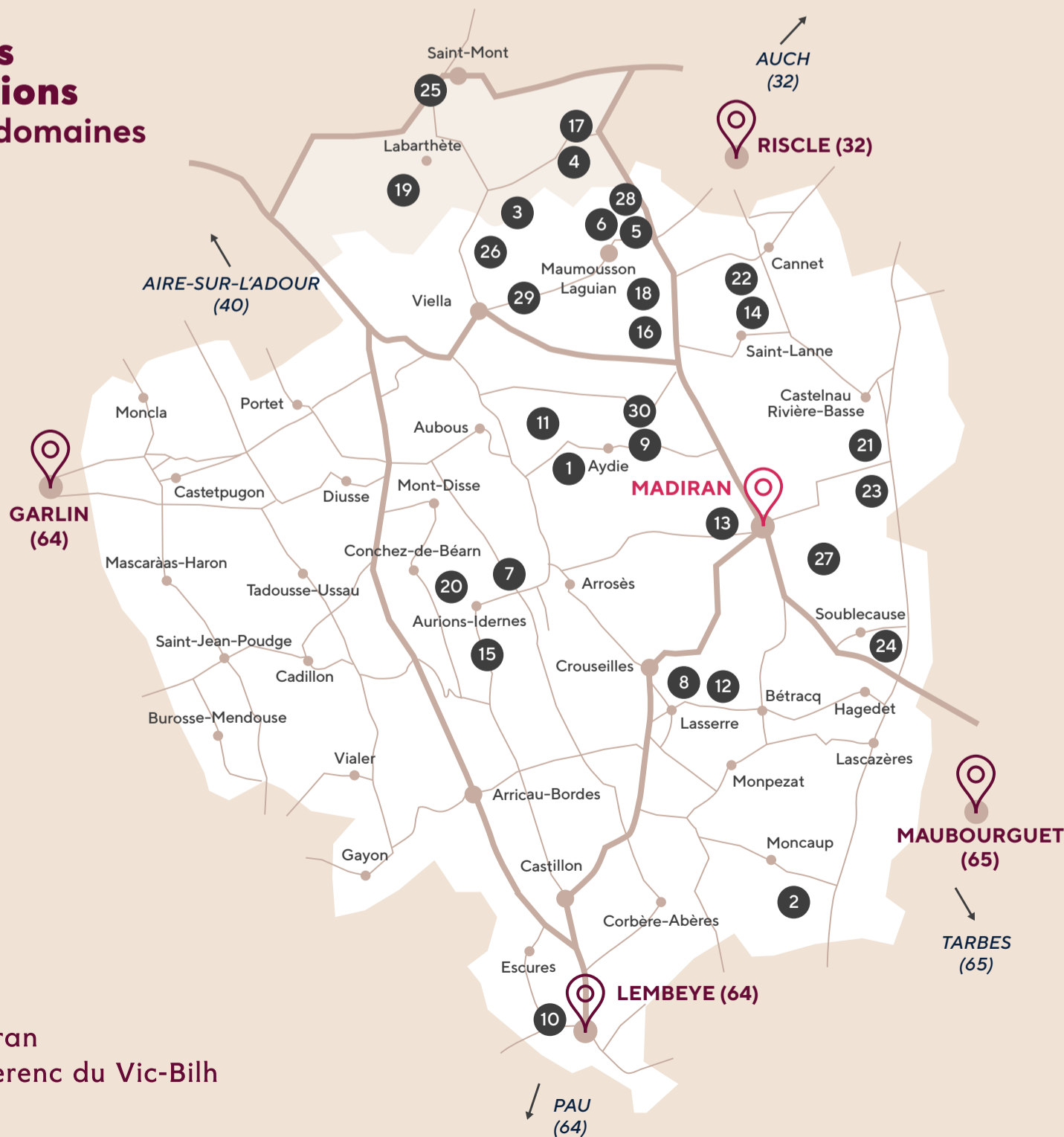
PROGRAMME + PLAN



PORTES OUVERTES
MADIRAN & PACHERENC DU VIC-BILH
14 & 15 NOVEMBRE 2020



carte des appellations et de nos domaines



Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

1 – CHÂTEAU D'AYDIE

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

Samedi et dimanche : dégustation toute la journée. Plateau tapas **à partir de 12h (uniquement sous réservation)**.

2 – CLOS BASTE

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

Samedi et Dimanche : casse-croûte paysan de **9h à 10h30 sur réservation**. Présentation de la viticulture bio. **Repas sur réservation** (20€/ personne).

Samedi : initiation à la dégustation (**matin et après-midi, sur réservation**), verticale des Clos Basté.

Dimanche : verticale des Clos Basté.

3 – DOMAINE BERNET

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

Samedi : visite du chai, dégustation des vins.

Dimanche : visite du chai, dégustation des vins. Marché artisanal et de producteurs. Repas dans salle chauffée avec animation musicale. **Sur réservation**.

4 - CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Aurélie SUBLETT – 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 74 67 – aurelie.sublett@brumont.fr

Samedi et dimanche : Verticale de Château Bouscassé «Vieilles Vignes» (10€/ personne).Déjeuner accord mets et vins à la Table de Bouscassé (45€/ personne). Découverte du «Coffre-Fort du Tannat». Visite du chai de Château Bouscassé, son chai à barrique souterrain conçu par l'architecte Edmond Lay, et des Jardins Philosophiques» imaginés par le paysagiste et philosophe Gilles Clément. Marché de nos producteurs partenaires : Poule Noire d'Astarac Bigorre et Porc Noir de Bigorre.Animation musicale. **Toutes nos activités sont sur réservation** - Détails du programme sur notre site www.brumont.fr

5 - DOMAINE BRANA

Pierre DELLE VEDOVE – 32400 Maumusson-Laguian 05 62 69 77 70 – delle.vedove@hotmail.fr

Samedi et Dimanche : visite du chai et dégustations. **De 10h à 15h** : brunch 8€.

6 - 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 nature. Ateliers créatifs d'œnologie animé par Marie Lucas. Exposition artistique et marché issu de l'artisanat et de l'agriculture biologique et locale. Repas place assise **sur réservation** (sous réserve d'annulation pour cause sanitaire), Food Truck.

7 - DOMAINE DU CRAMPILH

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

Samedi et dimanche : dégustation et vente de vins.

Samedi : VTT nocturne **de 17h à 20h sur réservation** (douche à disposition), suivi d'un repas entrecôte frite à l'arrivée : 14€/personne, animation musicale. **Sur réservation**.

Dimanche : brunch **de 9h à 15h, sur réservation**.

8 - CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Paul DABADIE - Route de Madiran – 64350 Crouseilles 05 59 68 57 14 – info@crouseilles.fr

Samedi et Dimanche : **à partir de 10h00 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. Toute la journée, possibilité de participer par équipe à notre Escape Game - **uniquement sur réservation**.

Samedi : **de 11h à 12h** : dégustation des millésimes d'exception en Pacherenc du Vic-Bilh (**Sur réservation**, places limitées. 10€). **A partir de 12h30** : OenoBrunch en musique, sur une ardoise - 10€ - 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! **Réservation conseillée** - 5€/personne. **A partir de 18h00** : Nuit du Pacherenc, soirée étoilée dans le chai, concert, bar à vins, bar à cocktails, son et lumière, restauration avec des produits locaux. Réservations et informations au 05 62 69 62 87 ou à l'adresse suivante: p.lamont@plaimont.fr.

Dimanche : **à 11h30** : initiation à la dégustation : la vue, l'odorat et le goût, comment utiliser ces sens pour décrire ce que l'on voit et ce que l'on ressent? Il est souvent difficile de mettre des mots sur ses sensations, exprimer son avis et partager ses émotions. Grâce à cet atelier apprenez de façon ludique comment déguster un vin en différentes étapes. **A partir de 12h30** : déjeuner œnologique espagnol, 25€ par personne, **sur réservation**.

9 - DOMAINE DAMIENS

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

Samedi et dimanche : ITINERAIRE d'un GRAIN de RAISIN. «Nos raisins, nos visiteurs : même attention» Le parcours de dégustation suit le chemin du raisin dans le chai. Dégustation de nos vins bio et vin sans sulfites - 40 m de comptoir - sens unique de circulation. MUSIQUE au chai : Swing 007 & Marque Brothers et Fret Swing. Restauration : Méchoui et Cantere (salles chauffées ou autour du feu et des braseros) 23€ **sur réservation uniquement**. SCULPTEUR SUR PIERRE en action.

Dimanche : Marché des Saveurs du Béarn et Artisanat (sous réserve)

10 - CHAI DOLERIS

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

Samedi et Dimanche : **à 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 dans le souterrain, dégustation des grands vins de la cave.

Samedi : **12h00** : possibilité de déjeuner avec les Pizzas du Camiou, menu spécial Journées Portes Ouvertes. **A 16h** : dégustation confidentielle à la bougie de nos Grands Vins, dont les vieux millésimes en vieillissement dans les galeries souterraines du Chai Doléris. **Sur réservation**, gratuit.

Dimanche : **à 10h00** : dégustation confidentielle à la bougie de nos Grands Vins, dont les vieux millésimes en vieillissement dans les galeries souterraines du Chai Doléris. **Sur réservation**, gratuit. **A partir de 12h30**: déjeuner des 5 sens, déjeuner dans la salle des voûtes du Chai Doléris. Expérience inédite, découverte des plats dans le noir, trompe l'œil, en musique. **Sur réservation**, payant.

11 - 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, visite du chai et de ses vieux outils viticoles.

Dimanche : restauration **sur réservation** obligatoire.

12 - 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 toute la journée.

Samedi : soirée tapas avec animation musicale (Vintage blues rockers). **Réservation obligatoire**.

Dimanche midi : repas Poule au Pot (25€) avec animation musicale. **Réservation obligatoire**.

13 - CLOS FARDET

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

Samedi et Dimanche : visite, initiation à la dégustation et œnologie, vous serez reçu **sur réservation** par le vigneron, dans un chai confidentiel datant du début du XXème siècle. Réservation par mail ou sur Facebook : /ClosFardetMadiran.

14 - CHÂTEAU DE FITERE

René CASTETS - Saint Jean – 32400 Cannet 05 62 69 82 36 – rene.castets@gmail.com

Samedi et Dimanche : expositions, visites des chais à **16h et 17h30**.

Samedi : **12h** : repas Gascon avec animation musicale. Sur inscription, places limitées.

Dimanche : dégustation et restauration avec des assiettes de terroir.

15 - DOMAINE HOURCADET

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

Samedi et Dimanche : dégustation et visite. Samedi : Petit-déjeuner (œufs/ventrèche, fromage, café) 5€ **à partir de 8h30**.

Dimanche : repas **à partir de 12h**. **Réservation obligatoire** car places réduites. Marché de producteurs locaux.

16 - 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 derniers millésimes certifiés en agriculture biologique accompagnée de grignotage. Découverte de notre nouvelle cuvée sans soufre, que du fruit pour ce Tannat revisité ! Restauration possible avec le Food Truck « Le Petit Bigourdan », plats concoctés à partir de produits frais issus de producteurs locaux.

17 - CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

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

Samedi et Dimanche : visites et dégustation. Marché fermier. Ambiance musicale et lumineuse dans les chais. Dégustation d'anciens millésimes (**sur réservation**). Les midis **à partir de 12h30** : menu thématique «côte à l'os (29€ par personne. **Réservation et règlement obligatoire avant le 10 novembre**).

18 - DOMAINE LAFFONT

Marie OULIE Lieu dit Laffont, 32400 Maumusson Laguian 05 62 69 75 23 – info@domainelaffont.fr

Samedi et Dimanche : expositions d'artistes. Dégustations, visites de chais. Planches de charcuterie et fromages. Accords vins et chocolat. Entre 8€ et 15€, **réservation conseillée**.

19 - DOMAINE DE MAOURIES

Isabelle DUFAU – 32400 Labarthète 06 87 74 81 63 – domainemaouries@gmail.com

Samedi et Dimanche : visite libre des chais, dégustation, jeu de piste. Exposants : Au joli cabri, exposition photo, atelier de neniarque.

Samedi midi : ardoises gourmandes de 6€ à 10€. **Après-midi** : concours de cuisine et dégustation des plats mijotés par nos cuisiniers !

Dimanche midi : les producteurs fermiers vous proposent : navarrin de mouton, magrets de canard grillés, fromage et croutade. Animation musicale.

20 - CLOS LES METS D’ÂMES

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

Samedi et Dimanche : Les Mets d'Âmes vous présente Les Mets Cieux, le Vin et la Biodynamie... Dégustation vente **de 10 h à 19 h**. Exposition, ventes de créations et bougies artisanales en cire d'abeille, exposition de photos, dessins et peintures.

Samedi : **de 10 h à 17 h**:marché de producteurs Locaux Bio et Biodynamiques (Fromages, Charcuteries,...). **19 h 30 – Soirée** : concert avec le Brass Band local les « Dixie Biarnès », inspiration Jazz Nouvelle Orléans avec Restauration sur place en salle couverte et chauffée. Restauration Formule Tapas / Bar à vins à partir de 12 € ou Formule Poule au Pot à partir de 25 € / Sur inscription.

Dimanche : **dès 11 h** :brunch Bio Guinguette Formule à partir de 15 € / Sur inscription. **11 h 30** : danses Trad offertes par le groupe Morlannais « Marc et ses Coussins », magnifique musique traditionnelle inspirée de notre temps de maintenant !

21 - CHÂTEAU MONTUS

Aurélie SUBLETT – 65700 Castelnau-Rivière-Basse 05 62 69 74 67 – aurelie.sublett@brumont.fr

Samedi et Dimanche : Château enregistré aux monuments historiques. 18ème rendez-vous des Icônes du Vin (100€/ personne).Déjeuner d'accords mets et vins (55€/ personne. 4ème rendez-vous des Icônes des plus Grands Jambons au Monde (20€/ personne). Verticale de Château «La Tyre» (20€/ personne). Visite de la «Cathédrale du Tannat» et sa mosaïque bacchique en marbre de Sarrancolin, chai d'élevage parmi les plus beaux de France. Animation musicale

Samedi soir : Dîner de Prestige au Château Montus (75€/ personne). **Toutes nos activités sont sur réservation** - Détails du programme sur notre site www.brumont.fr

22 - DOMAINE DU MOULIÉ

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

Samedi et Dimanche : visite du Domaine certifié Haute Valeur Environnementale et dégustation. **10h et 16h** : dégustation vagabonde (**sur réservation**).

Samedi midi : soupe.

Dimanche midi : repas paysan élaboré par la Roulante et servi dans la salle chauffée ou dans la cour fermée - 20€ . **Réservation conseillée**.

23 - 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 : **à partir de 10h30** : dégustation de nos vins dans le chai datant de 1734. - Visite du grenier du chai avec sa charpente toute numérotée et chevillée. - Présentation d' une yourte Kirghize et exposition de photos d'Asie Centrale. - Visite de la Chapelle datant de la fin du XVII. - Petite exposition de vitraux. - Etienne FERNBACH, tourneur d'art sur bois, fera des démonstrations et exposera ses œuvres dans le chai avec possibilités d'achats et de fabrication. - Exposition de vieilles voitures de L'Amicale Rétro Peugeot. - Promenades en calèche en famille. - Venue de brocanteurs. - Chorale : l'ensemble vocal « Emportez-moi » interprétera un florilège de pièces musicales de différentes époques, célébrant en particulier le vin. Déjeuner **à partir de 12h30** à 20 € **sur réservation**.

24 - DOMAINE PICHARD

Rod CORK – 9 Côte de Pichard – 65700 Soublecause 06 22 74 75 65 – pichard65@orange.fr

Samedi et Dimanche : visite du chai et dégustation.

25 - PLAIMONT

Morgane PERROT & Perrine LAMONT – 101 rue Bernard Tumapaeler – 32400 Saint-Mont – 05 62 69 69 50

Samedi : **de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h** : dégustation des Grands Vins de Plaimont, découverte de produits locaux (sous réserve d'évolution des mesures sanitaires). **11h** : dégustation des Grands Vins Plénitude et Saint Sylvestre avec un accord mets et vins. **Sur réservation** — gratuit. **19h** : dîner de prestige au Monastère de Saint-Mont — informations et réservations au 06 32 86 46 11.

Dimanche : **de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h** : dégustation des Grands Vins de Plaimont, découverte de produits locaux (sous réserve d'évolution des mesures sanitaires). **De 11h à 12h** : dégustation des millésimes d'exception en Pacherenc du Vic-Bilh, **Sur réservation**, places limitées. 10 €.

26 - CHÂTEAU DU POUEY

Bastien & Laura LANNUSSE – 32400 Viella 06 43 00 85 71 ou 06 31 82 96 91 ch.pouey@orange.fr

Samedi et dimanche : visite du chai et dégustation gratuite. Planches de tapas gourmands **de 10h à 18h**. Marché artisanal et exposition de peinture.

27 - DOMAINE LES PYRÉNÉALES

Famille TORTIGUE 6 Chemin de Las Téchenères – 65700 Madiran 06 88 39 59 00 – lespyreneales@orange.fr

Samedi et dimanche : visite du chai et dégustation des vins. **A partir de 9h** et toute la journée casse croûte vigneron 5 euros **sur réservation**.

Dimanche : **9h30** : randonnée en VTT à travers le vignoble ouverte à tous (licence ou certificat médical obligatoire), organisée par le Cyclo Club du Madiranais **13h30** : cyclocross à travers le vignoble organisé par le Cyclo Club du Madiranais , initiation pour les enfants (licence ou certificat médical obligatoire). **Inscription obligatoire pour le VTT et le cyclocross avant le 12/11**, renseignements auprès de Jean TORTIGUE 06 84 25 91 42.

28 - DOMAINE SERGENT

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

Samedi et Dimanche : visite des chais et dégustations. **A toute heure** : assiette de charcuterie, sandwiches, pâtisseries. **Les midis de 12h à 14h** : repas assis servi à table dans nos chais chauffés (**sur réservation**).

29 - CHATEAU DE VIELLA

Famille BORTOLUSSI 54 chemin Delalariou – 32400 Viella 05 62 69 75 81 – contact@chateauviella.fr

Samedi et Dimanche : le temps d'un week-end, rendez-vous visite et investissez notre vignoble pour construire ensemble de vibrants souvenirs autour des vins, de la gastronomie et du partage. Tous nos espaces vous sont ouverts et de nombreuses découvertes vous attendent : un marché gourmet et de savoir-faire, des créations artistiques dans nos chais, un parcours pédestre ludique dans les vignes, la visite du Château XVIIIème. **Les midis** : repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château — 29€. Repas traditionnel installés dans les chais — 19€ ou disponible à emporter pour plus de flexibilité — 15€. Repas **sur réservation**, détails des menus sur notre site internet www.chateauviella.fr

30 - DOMAINE POUJO

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

Samedi et Dimanche : dégustation et visite des chais. **Dimanche** : producteurs locaux.

MESURES COVID-19

LES MESURES SANITAIRES SERONT MISES EN PLACE :

Distanciation physique d'un mètre entre les personnes, mise en place de gel hydro-alcoolique, port du masque obligatoire.

Le présent programme est en mesure d'évoluer en fonction de l'évolution de la maladie et des prises de décisions gouvernementales.

Nous vous remercions de votre compréhension.