



DÉGUSTATION
RESTAURATION
ANIMATION
Découvrez tout
le programme
dans ce dépliant
ou en scannant
ce QR Code.

samedi
& dimanche

16/17 NOV.
2024

PORTES OUVERTES DOMAINES & CHÂTEAUX

des appellations Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh



Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh



Les Bons Crus
d'Armagnac



VIGNOBLES DU
SUD-OUEST
DE L'ORIGÈNE À L'ORIGINALITÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOMAINES PARTICIPANTS AUX PORTES OUVERTES

des appellations
Madiran &
Pacherenc
du Vic-Bilh



Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest



1 CHAI DOLÉRIS

1 route d'Escurès, 64350 Lembeye

05 59 68 20 79 · chaidoleris@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE : À partir de 10h : casse-croûte. Visites guidées des galeries souterraines. Dégustation à la bougie. Exposition d'art "Échos Croisés" par l'association La Chaise. *Activités à partir de 5€/pers. Réservez votre réservation obligatoire pour toutes les prestations avant le 10.11.2024.*

SAMEDI · Déjeuner : grillade du vigneron avec vin et café. À partir de 15€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 10.11.2024.

DIMANCHE · Déjeuner : poule au pot avec fromage, dessert, vins, café. 25 €/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 10.11.2024.

2 CHÂTEAU ARRICAU-BORDES

Route du château, 64350 Arricau-Bordes

05 62 69 62 87

VENDREDI · À partir de 18h30 : soir de Vendanges.

18h30 : retraite aux flambeaux jusqu'aux vignes du château Arricau-Bordes.

19h : vendanges puis pressée.

20h : soirée braserio dans le chai, bar à vins.

3 CHÂTEAU BARRÉJAT

Denis CAPMARTIN

32400 Maumusson-Laguian

05 62 69 74 92 · deniscapmartin@laposte.net

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation du nouveau millésime sur barriques. Marché fermier avec produits régionaux et stands avec objets artisanaux. Dégustation et vente d'huîtres de Marennes d'Oléron accompagnées d'un verre de Pacherenc du Vic-Bilh sec. *Repas sur réservation.*

4 CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Famille BRUMONT-VEIRY

390 route des domaines, 32400 Maumusson-Laguian

05 62 69 74 67 · thomas.bayac@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · Dès 9h30 : dégustations libres.

Dès 10h30 : visites commentées et découverte des Jardins de Bouscassé. *Gratuit. Sans réservation.*

11h - 12h - 15h - 16h : verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes. 10€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

13h : dégustation des produits de la région, Gascogne et Bigorre à la Table de Bouscassé. 50€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

De 10h à 17h : marché des produits locaux.

5 CHÂTEAU D'AYDIE

Famille LAPLACE

969 chemin 317, 64330 Aydie

05 59 04 08 00 · contact@famillelaplace.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation gratuite ouverte à tous dans une ambiance conviviale et musicale.

SAMEDI · 10h : "Mon Madiran à Moi". Comme Pierre Laplace et ses successeurs, devenez "Maitre de Chai" en l'espace d'une journée et réalisez votre propre assemblage pour créer le Madiran qui vous séduira. Seul ou en équipe, imaginez votre propre Madiran. Un jury sera présent, composé de restaurateurs et des membres de la Famille Laplace, pour élire le meilleur assemblage. Profitez d'un déjeuner béarnais préparé par 4 chefs qui présenteront leurs plats signature. 30€/pers. Réservez votre réservation obligatoire, avant le 01.11.2024 pour la journée complète activité et repas.

DIMANCHE · 12h30 : tapas organisées par et au profit de l'association "Lous Esbouhats" de Plaisance du Gers. *Sans réservation.* Le Bistrot des Copains, par le restaurant "Chez Cabbellou" de la Famille Martins, enchantera vos papilles. 35€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 01.11.2024.

6 CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Route de Madiran, 64350 Crouseilles

05 59 68 57 14 · info@crouseilles.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h : dégustation de l'ensemble des cuvées de Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh Visites guidées de la cave et des chais à barriques / Parcours des 7 Folies / Escape Game : 24€/adulte, 16€/enfant - 18ans. Réservez votre réservation obligatoire pour toutes les prestations avant le 10.11.2024.

SAMEDI · À partir de 10h : balade pédestre "Lecture des paysages de Madiran". Ateliers de dégustation animés par nos œnologues. Déjeuner tapas des vignerons. *Activités et ateliers de 5 à 25€/pers. Tapas à partir de 8€/pers. Réservez votre réservation obligatoire pour toutes les prestations avant le 10.11.2024.*

18h : soirée "Nuits du Pacherenc" avec bar à vins, concert, bar à cocktails, tapas. À partir de 3€/pers. *Sans réservation.*

DIMANCHE · À partir de 10h : atelier de dégustation animé par nos œnologues, de 15 à 25€/pers.

12h : grand déjeuner des Portes Ouvertes dans la salle du Château de Crouseilles, avec entrée, plat, fromage et dessert. 30€/pers. Réservez votre réservation obligatoire pour toutes les prestations avant le 10.11.2024.

7 CHÂTEAU DE DIUSSE

ESAT Les Ateliers de Duisse

2 chemin de Parabère, 64330 Duisse

05 59 04 00 52 · info@chateaudeduisse.fr

SAMEDI · De 9h à 19h : dégustation de vins et cocktails dans le chai, animée par les chanteurs "Cantar per Cantar". Marché de producteurs locaux et solidaires. Espace enfants. Vente de planches apéritives, à partir de 12€.

9h : casse-croûte béarnais avec variante sucrée. 5€/pers. Réservez votre réservation conseillée, avant le 13.11.2024.

De 11h à 15h : foodtruck "La Casa del Bagel". À partir de 12€/pers. Places assises et salle chauffée. *Sans réservation.*

8 CHÂTEAU DE FITÈRE

Karine et Amélie CASTETS

Lieu-dit St Jean, 32400 Cannet

05 62 69 82 36 ou 06 38 23 71 17

contact.fitere@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE : dégustations, ventes des vins, visite du domaine, exposition de peinture. Rassemblement de voitures anciennes et balade dans le vignoble, *plus d'informations par téléphone.*

SAMEDI · 10h30 & 16h : visite guidée et commentée du domaine.

12h30 : repas poule au pot proposé par Patricia Lamarque : bouillon, poule au pot, fromage, croustade, café, vins. Animation musicale. 22€/pers. Réservez votre réservation par téléphone.

DIMANCHE · 9h : départ balade dans le vignoble.

10h30 & 16h : visite guidée et commentée du domaine.

12h30 : repas cuisiné par Jeremie de "A Table" avec des produits locaux de l'épicerie La Source de Riscle : entrée automnale, pièce de bœuf au brasero, assortiment de fromages, croustade, café, vins, Armagnac. Animation musicale par "Minstrel". 30€/pers. Réservez votre réservation par téléphone.

9 CHÂTEAU DE PERRON

Isabelle DE SAINT SERNIN

10 route de Perron, 65700 Madiran

06 86 52 27 06 · isabelle@chateaudeperron.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h30 : dégustation verticale des vins dans le chai. Nous fêtons les 290 ans de ce bâtiment 1734 - 2024, qui abrite chai et grenier dans une ambiance musicale avec Anna Jorg : chants, piano, guitare. Luttilylux exposera tableaux et céramiques. Elle mélange les techniques et les matières, des huiles aux pastels en passant par le charbon et la céramique. Lutsion présentera des cuirs de Cordoue (cuirs pour la déco ainsi que pour les Monuments Historiques). Visite du grenier du chai avec ses 550 m² de charpente numérotée et chevillée, à découvrir yourte kirghize avec ses coffres et exposition de photos d'Asie Centrale. Visite de la chapelle datant de la fin du XVII^{ème} siècle.

À partir de 12h30 : déjeuner. 28€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 14.11.2024.

10 CHÂTEAU DU POUËY

Bastien LANNUSSE

552 quartier de l'Estremdebat, 32400 Viella

06 31 82 96 91 ou 05 62 69 78 25

contact@chateaudupouey.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite libre des chais, dégustation des vins et exposition artistique. Jeux concours sans obligations d'achat (480€ de lots à gagner).

SAMEDI · De 11h à 16h : formule tapas. 10€/assiette. *Sans réservation.*

20h30 : repas épicurien animé par une ambiance andalouse, avec velouté de saison, ris de veau, pavé de bœuf avec légumes, salade, fromage, croustade, glace, vin et café inclus. 35€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 13.11.2024.

DIMANCHE · À partir de 12h : repas assis en continu : entrecôte, frites maison, salade, fromage, croustade, glace, vin et café inclus. 22€/pers. Animation musicale live. Option "sur le pouce" avec tapas charcuterie et fromage. 10€/assiette.

11 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

Famille LAFFITTE

Lieu-dit Teston, 32400 Maumusson-Laguian

05 62 69 74 58 · info@laffitte-teston.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : dégustation et visite tout au long de la journée.

10h30 : marche pédestre de 4,5 km sur notre "Sentier Henri IV" au cœur des vignes du château. Marché fermier (fromages des Pyrénées, charcuterie, safran, foie gras, Whisky Gersoises et fruits à coques) toute la journée. Parcours sensoriel autour du vin avec jeu concours. Jeux en bois pour tous, maquillages pour enfants et structure gonflable.

12h30 : repas assis dans les chais chauffés, autour d'une ambiance musicale avec "Les Fantaskes". 32€/adulte, 12€/enfant. Réservez votre réservation obligatoire avant le 12.11.2024. Food truck installé dans la cour du château. *Sans réservation.*



12 CHÂTEAU MONTUS

Famille BRUMONT-VEIRY

65700 Castelnaud-Rivière-Basse

05 62 69 74 67 · thomas.bayac@brumont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h30 : visites commentées et découverte de la cathédrale du Tannat. *Sans réservation. Gratuit.*

SAMEDI · 11h - 12h - 15h - 16h : verticale Château Montus La Tyre. 20€/pers. *Sur réservation.*

11h - 11h30 - 12h : ateliers accords mets et vins avec le Jambon Noir de Bigorre. 10€/pers. *Sur réservation.*

13h : déjeuner avec une mise en avant des produits de haute qualité de notre région, la Gascogne et la Bigorre. 60€/pers. *Sur réservation.*

DIMANCHE · 11h - 12h - 15h - 16h : verticale Château Montus La Tyre. 20€/pers. *Sur réservation.*

10h30 - 11h : ateliers accords mets et vins avec le Jambon Noir de Bigorre. 10€/pers. *Sur réservation.*

11h : verticale de Jambon Noir de Bigorre. 15€/pers. *Sur réservation.*

13h : déjeuner avec une mise en avant des produits de haute qualité de notre région, la Gascogne et la Bigorre. 60€/pers. *Sur réservation.*

13 CHÂTEAU VIELLA / DOMAINE BERTHOUMIEU

Famille BORTOLUSSI

54 Chemin Delalariou, 32400 Viella

05 62 69 75 81 · contact@chateauviella.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h : Un seul mot... sentez-vous au Château Viella comme chez vous. 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, la visite du Château XVIII^{ème}, une balade pédestre ludique dans les vignes ainsi qu'un parcours d'orientation pour petits et grands ! Retrouvez à la dégustation et à la vente les cuvées du Domaine Berthoumieu, notre second vignoble.

Pour tous les repas ci-dessous, réservation obligatoire avant le 09.11.2024. Règlement par chèque ou espèces.

À partir de 12h : repas traditionnel dans les chais chauffés. Service en continu. 26€/adulte, 14€/enfant - 11ans.

12h30 : repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château. 39€/adulte, 19€/enfant - 11ans. *Menu végétarien sur demande.*

SAMEDI · 19h : soirée au Château avec sanglier à la broche. 39€/adulte, 19€/enfant - 11ans.

14 CLOS BASTÉ

Famille MUR

64350 Moncaup

05 59 68 27 37 ou 06 82 45 42 66

closbaste@wanadoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 9h à 18h : dégustation des vins bio du domaine et verticale d'anciens millésimes.

De 9h à 11h : casse-croûte paysan. 5€/pers.

13h : ardoise du terroir. 15€/pers. Repas accords mets et vins. 32€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

SAMEDI · 10h - 15h30 : dégustation insolite, "Au son des sabots". 10€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

17h : accord vins et fromages, dégustation commentée, vivante et conviviale de 6 vins et 8 fromages. 15€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

DIMANCHE · 10h : dégustation insolite, "Au son des sabots". 10€/pers. Réservez votre réservation obligatoire.

15 DOMAINE BRANA

Famille DELLE VEDOVE

A Brana, 32400 Maumusson-Laguian

06 30 02 82 90 · delle.vedove@hotmail.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 18h : visite des vignes, du chai, du domaine et dégustation.

De 10h à 15h : brunch. 8€/pers. Réservez votre réservation conseillée avant le 14.11.2024.

16 DOMAINE CAPMARTIN

Famille CAPMARTIN

Le Couvent, 32400 Maumusson-Laguian

05 62 69 87 88 · capmartinguy@yahoo.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation gratuite des nouveaux millésimes du domaine. Rencontre et partage autour de nos engagements et notre philosophie de travail (culture biodynamique, phytothérapie, vins naturels...), pour une agriculture plus durable. Marché gourmand en présence de producteurs et d'artisans locaux. Exposition artistique.

À partir de 12h : restauration sur places assises, dans salle chauffée. 28€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 11.11.2024.

De 12h à 15h : formule tapas.

17 DOMAINE DAMIENS

Famille BEHEITY

2076 CD 317, 64330 Aydie

05 59 04 03 13 ou 06 31 46 13 49

domainedamiens64@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : dégustation de nos vins bio et vin sans sulfites dans la cuverie et le chai à barriques. Musique au chai avec "Les Ginettes". Sculpteur sur pierre en action. Dégustation jury expert (pour tous) : après Ostara, notre vin de l'été, choisissez votre profil vin préféré et participez à la naissance de Yule : votre vin de l'hiver.

12h30 : restauration méchoui et cantere (vins et café inclus). Places limitées. 27€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 09.11.2024.

De 12h à 15h : "Lou Gnac" cass'dalle avec les tapas de Cédric (WE) et des producteurs invités (dimanche). *Sans réservation.*

DIMANCHE : marché des Saveurs du Béarn et Artisanat. Taxi-Vignes.

18 DOMAINE DE MAOURIES

Famille DUFAU

255 chemin des Crêtes, 32400 Labarthète

05 62 69 63 84 · domaineemaouries@gmail.com

SAMEDI & DIMANCHE : visite des chais, moment d'échanges privilégiés avec les vignerons et dégustation.

SAMEDI · À partir de 9h30 : accueil café, balade dans les vignes et sur le chemin des crêtes, point de vue sur les Pyrénées (selon météo).

11h - 13h30 : brunch du vigneron. 12€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 13.11.2024.

18h : soirée "Chai Gourmand" avec repas gastronomique. Places limitées. 55€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 11.11.2024.

DIMANCHE · De 10h à 18h30 : marché de producteurs et d'artisans. Petite restauration tout au long de la journée (charcuterie, fromage, huîtres, croustade, canards gras).

12h : apéritif avec bourret et châtaignes grillées accompagné de chants polyphoniques.

13h : repas grillades au feu de bois, fromages et dessert. 25€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 13.11.2024.

19 DOMAINE DOU BERNES

Famille CAZENAVE

441 Impasse Curon, 64330 Aydie

06 88 30 10 36 · domaine.doubernes@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h : dégustation, visite du chai.

DIMANCHE · À partir de 10h : expositions de véhicules et marché de producteurs et artisans. Repas le midi. Réservez votre réservation obligatoire avant le 09.11.2024.

20 DOMAINE DU MOULIÉ

Famille CHARRIER · 32400 Cannet

05 62 69 77 73 ou 06 37 16 90 04

domainedumoulie@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite du domaine et dégustation. Expositions photos "Semelle de vent" par Mehdi et "Retrouver la paix intérieure" par Sophie Bellard.

SAMEDI : restauration possible. À partir de 5€/pers.

DIMANCHE · De 10h à 19h : à la rencontre de Médina la vache et son ami Qamar, jeux ludiques en leur compagnie.

12h30 : repas cuisiné par Max servi dans la salle chauffée. Menu détaillé sur www.domainedumoulie.com. 25€/pers. Réservez votre réservation obligatoire avant le 15.11.2024.

21 DOMAINE HOURCADET

Famille HOURCADET

5 chemin Coustasse, 64350 Aurions-Idernes

06 33 80 51 36 ou 05 59 04 01 98

domainehourcadet@orange.fr

SAMEDI & DIMANCHE : visite et dégustation.

SAMEDI · À partir de 8h30 : petit déjeuner : ventrèche, œufs au plat, fromage, café. Réservez votre réservation conseillée avant le 14.11.2024.

DIMANCHE : marché de producteurs (miel, canard, fromage, ail...). À partir de 12h : déjeuner avec garbure, assiette de charcuterie et canard, daube de bœuf au Madiran et son accompagnement, fromage pur brebis, gâteau basque, café. Réservez votre réservation obligatoire avant le 14.11.2024.

22 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY

32400 Maumusson-Laguian

06 75 20 57 63 · christine.dupuy@labranchelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en agriculture biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Restauration possible toute la journée grâce à notre roulotte ambulante. *Sans réservation.*

23 DOMAINE LAFFONT

Marie FOURCADE

230 chemin de Laguian, 32400 Maumusson-Laguian

05 62 69 75 23 ou 06 08 98 06 75

info@domainelaffont.fr

SAMEDI & DIMANCHE · De 10h à 19h : visite des chais, dégustation de nos millésimes en bio, verticales de notre cuvée Hécate depuis 2013 et expositions artistiques.

À partir de 10h : ardoises du vigneron avec œufs, ventrèches, piperade, fromage, jus. 10€/pers.

De 12h à 15h : brunch avec assiette charcuterie, fromages de producteurs, pain d'épices au miel. Food truck, servi en terrasse ou dans notre chai chauffé. De 8 € à 14 €/pers.

De 15h à 17h : atelier découverte fabrication de miel. Échanges sur la production de miel. Réservez votre réservation recommandée par téléphone avant le 07.11.2024.

24 DOMAINE LAOUGÉ

Sylvain DABADIE



VISITE DES APPELLATIONS EN 2CV !

**DIMANCHE
17 NOVEMBRE**

2 départs : 10h & 11h

Départ de la
Maison des Vins
de Madiran

Infos et réservation :
contact@madiran-pacherenc.com
Places limitées

**Animation gratuite
organisée par
la Maison des Vins
en collaboration
avec l'association
Les vieux chevrons.**



VOUS AVEZ UN PETIT CREUX & LES VIGNERONS SONT COMPLETS... RASSUREZ-VOUS, IL Y A DES RESTAURANTS, TOUT PRÈS !

GAYON • Restaurant Aù Rey
05 59 68 13 30
Samedi midi

**LASCAZERES • La Palombe
Gourmande by SLS**
05 62 31 60 06
Samedi soir · Dimanche midi

LEMBEYE • Central Park
05 40 03 45 05
Samedi midi

LEMBEYE • Restaurant la Tour
05 59 68 12 92
Samedi & Dimanche midi et soir

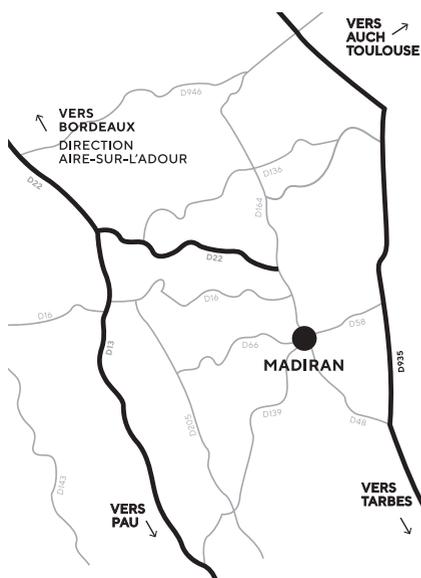
MADIRAN • O'Bon Vivant
05 62 95 67 23
Samedi midi & soir · Dimanche midi

RISCLE • Le d'Artagnan
05 62 69 37 71
Samedi & Dimanche midi

SAINT MONT • Le Monastère
06 32 86 46 11
Samedi midi & soir · Dimanche midi

SOUBLECAUSE • L'Adourable Auberge
05 62 96 76 88
Samedi midi & soir · Dimanche midi

VIELLA • Le Bon Moment
05 58 75 18 27
Samedi midi & soir



Madiran Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

La Maison des Vins

4, rue de l'église · 65700 Madiran
06 89 78 36 27

contact@madiran-pacherenc.com
www.madiran-pacherenc.com

 @madiranpacherenc

 @vinsdemadiran

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.