

Fest' ARMAGNAC



LE PREMIER FESTIVAL

de spiritueux dédié à l'armagnac

9 MARS 2024 - LA GRANDE POSTE BORDEAUX

Fest' **ARMAGNAC**

Bienvenue au Fest'armagnac,

Vingt-sept exposants vous feront déguster leurs eaux-de-vie.

Des Armagnacs de tout style, et pour tous les goûts !

Des Bas-Armagnac, des Ténarèze, des Haut-Armagnac...

Des armagnacs bruts de fût, des réduits, de producteurs ou de négociants, tous peuvent être dégustés !

Une cave éphémère vous permettra d'acheter vos coups de cœur !

Vous pourrez aussi déguster de magnifiques cocktails et des plats gascons.

Bonne visite et belle dégustation !

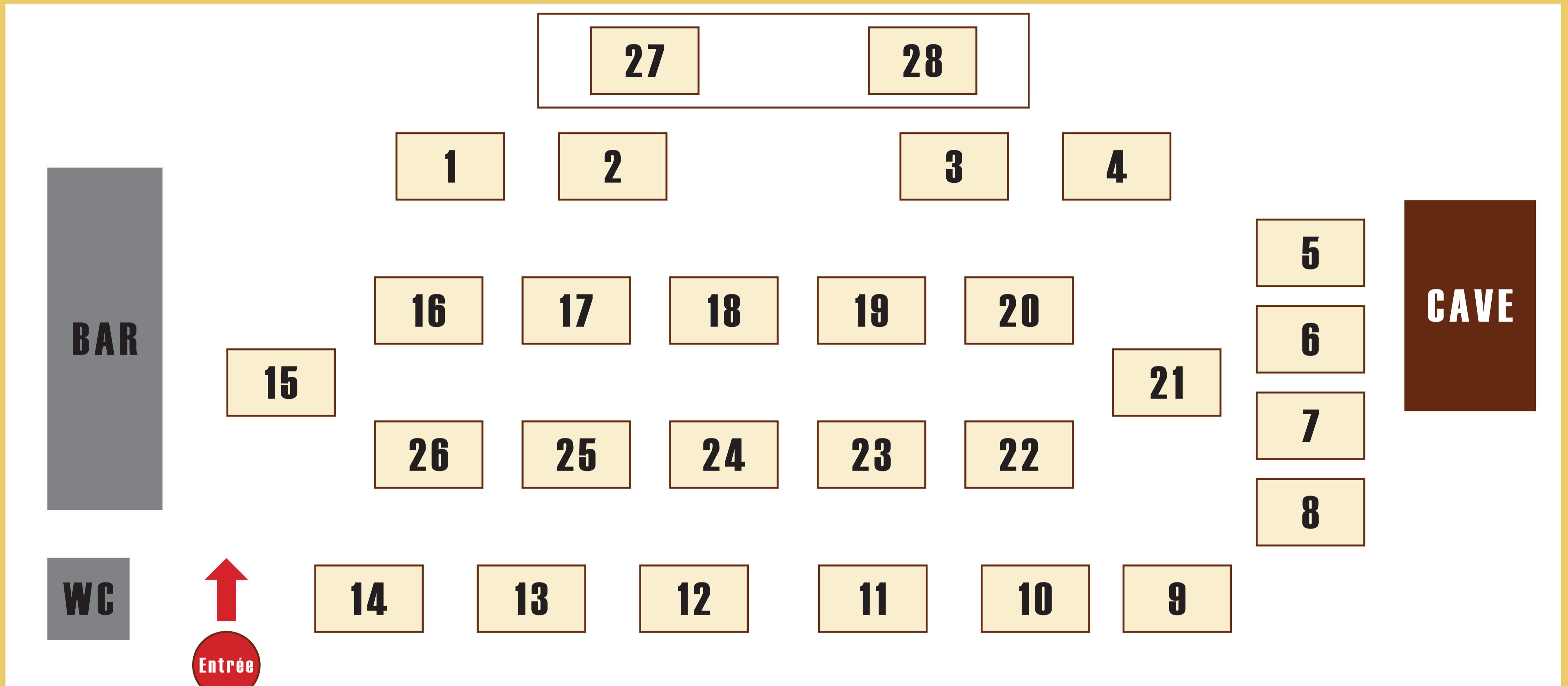
L'équipe du Fest'Armagnac :

Qing, Michaël et Léa

**CAVE
SAINT
SEURIN**
VINS & SPIRITUEUX

ARMAGNAC
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL





Stand 1 : Arton

Stand 2 : Bordeneuve / Baron de Sicognac

Stand 3 : Charron

Stand 4 : Courrejot

Stand 5 : Darroze

Stand 6 : Dartigalongue

Stand 7 : Delord

Stand 8 : Encantada

Stand 9 : Garreau

Stand 10 : Grape of the art

Stand 11 : Hontambère

Stand 12 : Jouatmaou

Stand 13 : Laballe

Stand 14 : Labéroje

Stand 15 : Lacquy

Stand 16 : Lasalle baqué

Stand 17 : Lassaubatju

Stand 18 : Laterrade

Stand 19 : Le louvre

Stand 20 : Marquestau

Stand 21 : Lionel Osmin

Stand 22 : Poutèou

Stand 23 : Samalens

Stand 24 : Séailles

Stand 25 : Swell de spirits

Stand 26 : Tuilerie

Stand 27 : Adour

Stand 28 : SMWS

COMMENT DÉGUSTER UN ARMAGNAC ?

Incliner le verre pour observer la teinte et la brillance de l'eau-de-vie. Du jaune doré à l'acajou en passant par l'orangé fauve, les teintes de l'Armagnac sont le reflet de son vieillissement en fût de chêne et de sa maturité.

...ensuite le nez...

Faire tourner l'Armagnac doucement dans le verre et mouiller ses parois intérieures. Cela permet d'augmenter la surface d'évaporation et d'enrichir la proportion des arômes qui se dégagent. Approcher le nez du verre sans agiter (pas trop) et humer doucement.

Le premier nez est parfois vif, « montant » ; il révèle les senteurs dominantes mais au bout de quelques secondes, les notes les plus volatiles s'échappent et le nez s'adapte. Notre mémoire olfactive sait alors retrouver les différentes nuances de fruits mûrs, confits, d'épices, ...

...enfin la bouche...

Prendre une première toute petite mise en bouche afin de tapisser doucement le palais avec les arômes de l'Armagnac et apprivoiser les papilles. À la deuxième dégustation, on percevra une évolution dans les sensations : d'abord la sucrosité puis la chaleur de l'alcool. En même temps, le fondu des tanins du bois et la richesse des arômes viennent enrober la puissance de l'alcool et apporter de l'onctuosité. On re-trouve tout au long de la bouche une variété aromatique proche de celle du nez avec en plus une belle persistance ; c'est le gage de la qualité de l'armagnac.

...et le fond de verre...

Une fois le verre vide, le chauffer entre ses mains et sentir : pruneau, épicé, rancio ou vanillé ; la quintessence de l'Armagnac s'y trouve encore.

MASTERCLASS

14H15 Types de chauffe

Découvrez les secrets des différents types de chauffes tonnelières avec Marion de CANDIDO de la Tonnellerie Adour.

Nous explorerons les différentes techniques de chauffes des tonneaux et leurs impacts sur les profils variés d'Armagnac. Une plongée fascinante dans l'art de créer des saveurs uniques.

15H15 Embouteillages indépendants

Frédéric CHAPPE d'Encantada vous guide à travers le monde des embouteillages indépendants d'Armagnac.

Voyagez à travers la diversité et l'authenticité de ces trésors, découvrez les histoires derrière chaque bouteille et apprenez à reconnaître la qualité exceptionnelle.

16H15 Armagnac & Cocktail

Joignez-vous au BNIA pour une expérience sensorielle inédite.

Découvrez comment l'Armagnac peut briller dans le monde des cocktails. Des mélanges audacieux et des saveurs surprenantes vous attendent, redéfinissant la façon dont vous apprécierez cet élixir gascon unique.

STAND N° :
1



CHÂTEAU ARTON

Temple de la Pièce Unique, Château Arton s'inscrit dans la quête de la perfection naturelle, soit les expressions les plus inaltérées de l'Armagnac. Cette ambition d'élever une eau-de-vie pure et sans assemblage le conduit à l'excellence. En 2017, Les Armagnacs Château Arton reçoivent le Prix d'Excellence du Concours Agricole de Paris.

Faisant la part-belle au fruit, au raisin, Château Arton est le berceau de l'AOC Blanche Armagnac qui ne vieillit pas en fût. Cet Armagnac blanc exalte les arômes du vin grâce à l'originalité de

l'alambic armagnacais qui conserve le vivant du vin.

Aujourd'hui, le domaine familial de 88 hectares détient plus de la moitié des vignes de l'AOC Haut-Armagnac.

A Arton, l'expression la plus fidèle du terroir s'appuie sur la permaculture. De la vigne au vin et du vin à l'Armagnac, la conversion en biodynamie du vignoble remet le vivant au cœur de son agriculture. Porté par ces progrès de la viticulture, Château Arton s'engage à révéler au monde la modernité de l'Armagnac.

STAND N° :
2



BORDENEUVE
CHÂTEAUX & COLLECTIONS

CHÂTEAU DE BORDENEUVE

Elu distillateur d'Armagnac artisanal de l'année 2023, ce producteur détient deux principales marques de Bas-Armagnac : le CHÂTEAU DE BORDENEUVE Brut de Fût et le BARON DE SIGOGNAC à la réputation internationale.

Bordeneuve Châteaux & Collections est une maison familiale spécialisée dans la

production et le vieillissement d'eaux-de-vie fines et rares, essentiellement d'Appellation d'Origine Contrôlée.

D'autres expressions d'Armagnac complètent leurs collections et proposent notamment un vaste éventail de millésimes allant de 1900 à 2015 !

APPELLATION ET TERROIR

Haut-Armagnac



CÉPAGES

Ugni Blanc
Colombard
Baco

SURFACE

88 hectares

Domaine d'Arton

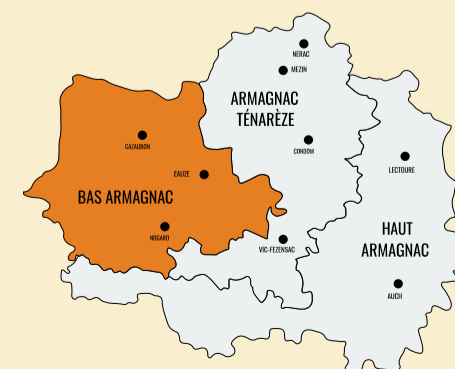
32700 Lectoure
Gers, France

+33 (0)6 95 90 26 16
+33 (0)5 62 68 84 33

lilidemontal@arton.fr

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauveset boulbènes



CÉPAGES

Ugni Blanc
Baco

SURFACE

55 hectares
dont 5 en bio

Bordeneuve Châteaux & Collections

11 Rue d'Artagnan
32440 Castelnau d'Auzan

+33 (0)562 29 26 49

info@maison-armagnac.com
www.chateau-bordeneuve.com

STAND N° :
3



DOMAINE DE CHARRON

L'histoire a commencé au début du siècle dernier à Perquie dans les Landes sur les parcelles de vignes de l'arrière-grand-mère de Jacques et Claude Lartigue.

De ces vignes plantées entièrement en cépage Baco, on faisait du vin vendu à la coopérative et il n'était pas rare que quelques pièces d'armagnac voient le jour selon les années.

Le Domaine de Charron étant situé sur un terroir exceptionnel, tous les moyens furent mis en œuvre pour produire un armagnac de grande qualité. L'habileté des meilleurs distillateurs de Villeneuve-de-Marsan, la mise en fûts neufs systématique pour chaque nouvelle récolte, ainsi qu'un chai soigneusement choisi auront permis d'atteindre l'objectif de qualité recherché.

STAND N° :
4



CHÂTEAU COURREJOT

Le Château le Courrejt a été acheté en 1967 par notre famille : les Giacosa.

Notre domaine se situe à Condom, dans l'appellation AOC Armagnac Ténarèze.

Chaque année depuis 1973, nous distillons le vin obtenu à la suite des vendanges pour vous proposer des millésimes uniques.

Pour produire nos Armagnacs, nous possédons notre propre alambic, ce qui nous permet d'obtenir des eaux de vie uniques : fines avec de la puissance,

fruités/épicés selon les cépages que nous distillons.

Nous élaborons des armagnacs millésimés qui ont vieilli au minimum 10ans dans des pièces en chêne français de 400 litres.

Nous mettons nos Armagnacs en bouteilles par petites quantités à l'avance, en fonction des ventes faites au domaine !

Depuis 2 ans, nous commercialisons un Brut de Fût à 54 degrés.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sols sablonneux
et argilo-siliceux



CÉPAGES

Baco

SURFACE

3 hectares

EARL de Charron

542, avenue des Pyrénées
40190 Villeneuve de Marsan

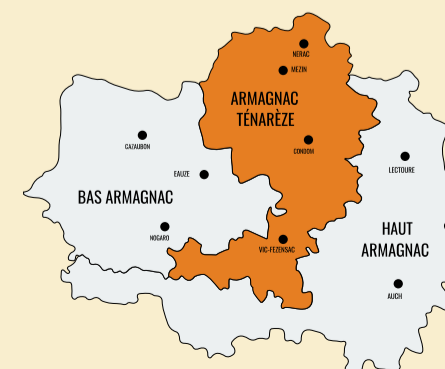
+33 (0)6 32 96 02 00

jean-philippe@domaine-charron.com
www.domaine-charron.com

APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze

Sol argilo-calcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Baco
Meslier Saint-François

SURFACE

10 hectares

Château le Courrejt

Chateau Le Courrejt
32100 Condom

+33 (0)562 29 26 49

info@maison-armagnac.com
www.chateaucourrejt.fr

STAND N° :
5

ARMAGNAC
Darroze
ARTISAN D'EXCELLENCE

DARROZE

L'histoire de la Maison Darroze s'inscrit dans une tradition familiale de gastronomie, de plaisir, d'authenticité et de respect des produits.

Francis Darroze a sélectionné, en propriété, ses premiers armagnacs dans les années 60 pour les proposer à la carte de la table étoilée familiale. A partir de 1974, encouragé par ses amis restaurateurs, il bâtit une incroyable collection d'armagnacs issus des plus beaux terroirs de Gascogne. Cinquante ans plus-tard, la Collection Unique de

Darroze, des armagnacs millésimés bruts de fûts, représente la signature de la maison.

Une vingtaine de producteurs, fidèles, travaillent avec la Maison depuis la première distillation de 1975, permettant de défendre la singularité de l'armagnac.

Depuis plus de 20 ans, Marc Darroze entretient l'héritage de son père Francis et s'attèle à faire découvrir la richesse et la diversité de l'eau-de-vie gasconne.

STAND N° :
6

Dartigalongue
MAISON FONDÉE EN 1838
BAS - ARMAGNAC

DARTIGALONGUE

Depuis 1838, la famille Dartigalongue exerce au cœur de Nogaro le métier d'éleveur d'Armagnac. Cette histoire bientôt bicentenaire s'illustre à travers un fond d'archives unique, et une collection de millésimes allant jusqu'au millésime 1848.

Les eaux-de-vie de cépages Baco, Ugni Blanc et Folle Blanche sont sélectionnées sur le terroir du Bas-Armagnac auprès de partenaires viticulteurs. La distillation des vins est effectuée par des alambics ambulants à colonne armagnacaise, qui donnent des eaux-de-vie fruitées et élégantes. Elles sont élevées dans

des fûts de chêne gascons de 400 litres qui proviennent exclusivement de tonneliers locaux. L'élevage est réalisé dans les chais familiaux centenaires au cœur de Nogaro, selon un cahier des charges très spécifique, donnant des Armagnacs au style bien affirmé : fraîcheur et gourmandise.

Virginie et Benoît Hillion-Dartigalongue, représentants de la 6^{ème} génération, perpétuent aujourd'hui la tradition familiale. Leur ligne de conduite ? La recherche permanente de l'équilibre entre tradition et innovation, une recette gagnante depuis 1838 !

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Baco
Ugni blanc
Folle-blanche
Colombard

Maison Darroze

277 avenue de l'armagnac
40120 Roquefort

+33 (0)6 32 96 02 00

contact@darroze-armagnacs.com
www.darroze-armagnacs.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sol sablo-limoneux



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco

Dartigalongue

Place du Four - BP 9
32110 Nogaro

+33 (0)5 62 09 03 01

contact@dartigalongue.com
www.dartigalongue.com

STAND N° :
7



DELORD

C'est en 1893 que Prosper Delord fonde la maison Delord.

Aujourd'hui, Jérôme et Sylvain, ses arrières-petits-fils perpétuent la tradition familiale sous l'œil protecteur de leur père, Jacques.

Nous sommes une des rares maisons à utiliser les deux méthodes de distillation : la distillation continue typique de l'Armagnac, idéal pour l'élaboration de vieux Armagnacs ; et la double distillation pour produire des eaux-de-vie fruitées destinées aux Armagnacs jeunes.

Nos vignes sont 100% dédiées à l'élaboration de l'Armagnac.

Nos chais comptent plus de 1500 fûts et une douzaine de foudres en chêne français. Les plus vieux millésimes sont conservés en bonbonnes à l'abri de la lumière, dans une pièce nommée le Paradis.

« De la vigne à la mise en beauté des flacons, la famille Delord pose son empreinte à chaque étape de l'élaboration de ses Armagnacs. »

STAND N° :
8



L'ENCANTADA

Créée en 2011 par une petite bande d'amis passionnés à Vic-Fezensac dans le département du Gers, au cœur du terroir Armagnacais, l'Encantada est une maison respectueuse de ce produit noble qu'est l'Armagnac, issu d'un terroir atypique et authentique.

L'Encantada a pour objectif de faire découvrir en toute humilité un savoir-

faire et une histoire, propres à cet alcool vieux de plus de 700 ans et espère apporter sa pierre à l'édifice pour redonner ses lettres de noblesse à cette boisson unique.

Ayant la chance de vivre dans le pays natal de d'Artagnan, à nous de manier la rapière avec courage et panache !

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sols boulbènes



CÉPAGES

Ugni-blanc
Colombard
Folle-blanche
Baco
Plan de Graise

SURFACE

55 hectares
dont 5 en bio

Maison Delord

14 rue de l'alambic
32190 Lannepax

+33 (0)5 62 06 36 07

chai@armagnacdelord.com
www.armagnacdelord.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sol argilo-calcaire



CÉPAGES

Ugni-blanc
Colombard
Folle-blanche
Baco

SURFACE

2 hectares

L'Encantada

Lieu dit Ménichot Route d'Auch,
32190 Vic-Feze

+33 (0)5 62 58 27 42

lencantada.fr

STAND N° :
9



CHÂTEAU GARREAU

Le Château Garreau, portrait d'un succès familial en Armagnac

300 ans d'Armagnac, 100 ans d'histoire familiale. Ainsi pourrait se résumer notre longue histoire.

Dès le 17ème siècle, le domaine de Gayrosse élaborait cette précieuse EAUDE VIE appelée Armagnac. Au 19ème siècle, il fût la propriété d'un prince russe, puis d'un lord anglais. Mon arrière-grand-père, Charles Garreau, l'achète en 1919.

Le domaine deviendra le Château Garreau. Au cœur des GRANDS CRUS de l'Armagnac, c'est un savoir-faire transmis de génération en génération qui est à l'œuvre aujourd'hui avec mon père (3ème génération), mon mari et moi, tant dans la distillation que dans le vieillissement de nos Armagnacs, dans notre chai souterrain, unique en Armagnac.

STAND N° :
10



GRAPE OF THE ART

L'idée de Grape of the Art est née lors d'une dégustation à l'aveugle de notre groupe Rhum & Whisky à Stuttgart (Allemagne), au cours de laquelle nous avons été stupéfaits par la qualité et la variété exceptionnelles de l'Armagnac.

Comme nous aimons les spiritueux de haute qualité à la force du fût, nous avons plongé profondément dans le microcosme de l'eau-de-vie, où nous avons dû découvrir qu'il n'y avait que

peu d'embouteillages sur le marché allemand qui correspondaient à nos attentes :

Simple fûts non altérés et non dilués.

Grâce à notre expertise, nous voulons montrer en particulier aux amateurs de rhum et de whisky ce merveilleux monde des spiritueux et exprimer la diversité à travers nos extraordinaires fûts uniques.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni-blanc
Folle-blanche
Baco

SURFACE

27 hectares

Château Garreau

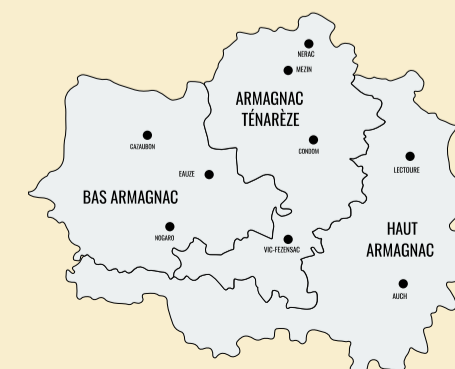
3800 Route d'Estang,
40240 Labastide d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 84 35

www.chateau-garreau.fr

APPELLATION ET TERROIR

Embouteilleur indépendant



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Grape of the Art

info@grapeoftheart.com

www.grapeoftheart.com

STAND N° :
11



DOMAINE DE HONTAMBÈRE

Du vieux Gascon « Fontaine si belle » fait référence à la magnifique fontaine restaurée et à sa source connue depuis toujours pour sa pureté exceptionnelle. Situé sur des terroirs argilo-calcaires, bouillonnants et sables fauves sur la commune de Castelnau d'Auzan, le Domaine de Hontambère perpétue les valeurs et le savoir-faire des producteurs emblématiques de l'appellation Ténarèze.

Un vignoble composé des 4 principaux cépages que sont l'Ugni-Blanc, le Baco, le Colombard et la Folle Blanche, beaucoup de soin apporté dans les vignes, un terroir de qualité, un alambic centenaire et surtout une attention méticuleuse à chaque détail. C'est dans cet esprit que le Domaine perpétue la tradition et s'attache à produire et à reproduire des eaux-de-vie d'excellence.

STAND N° :
12



DOMAINE DE JOUATMAOU

Bernard Lacave, porteur du « virus » de la qualité, prendra la succession en 1974 pour devenir propriétaire en 1987.

Marie-Lise, son épouse arrive sur l'exploitation en 1977, elle participe activement au développement de l'histoire du domaine.

La passion pour ce métier l'envahit très rapidement.

Nelly, leur fille aînée reprend le flambeau en 2014, 40 ans après son père. Ce qui fait d'elle la troisième génération.

La maison, construite en 1795, abrite une cave.

Fait probablement unique en Armagnac, l'élevage des eaux de vies est effectué dans cette cave au sol en terre battue et non dans un chai.

« Nous dormons sur de l'Armagnac »

Le secret serait-il là ?

La plupart des millésimes est encore sous-bois, ce qui tend à prouver la qualité et l'extrême longévité des Grands Bas-Armagnac élaborés à Jouatmaou.

APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sol argilo-calcaire



CÉPAGES

Ugni-blanc
Folle-blanche
Colombard
Baco

SURFACE

42 hectares

Château de Hontambère

Castelnau D Auzan rte Castillon,
32440 Castelnau d'Auzan Labarrèrec

+33 (0)5 62 29 13 22

info@hontambere.com
www.hontambere.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco

SURFACE

8 hectares

Famille Lacave

Domaine de Jouatmaou
40190 Le Frêche

+33 (0)5 58 45 32 41

+33 (0)6 82 21 62 90

www.domainedejouatmaou.fr

STAND N° :
13



1820 **Laballe**

LABALLE

Laballe, c'est l'histoire de la famille Laudet depuis 1820. Chaque génération ya apporté son savoir-faire, ses innovations, son amour pour le terroir et son envie de le partager.

C'est aussi la retranscription d'un terroir atypique, « Les Sables Fauves », terre d'exception du Bas-Armagnac landais, à l'origine de la fraîcheur et la finesse qui caractérisent les armagnacs du domaine.

Une des forces de Laballe : de la vigne au vin, de la distillation à la bouteille d'armagnac, tout est maîtrisé sur place. Aujourd'hui Cyril, 8ème génération, s'engage pour une viticulture durable avec la plantation de cépages résistants tels que le Baco et la mise en place de l'Agroforesterie. Avec une agriculture respectueuse et une image bien ancrée dans son époque, Cyril bouscule les codes : ARMAGNAC IS BACK !

STAND N° :
14



Château de La Béroje
ARMAGNAC
Appellation Bas-Armagnac contrôlée

CHÂTEAU DE LA BÉROJE

Un très ancien domaine familial où la viticulture et la production d'Armagnac sont attestées depuis des siècles.

Le terroir de La Béroje, situé à la limite du Gers et des Landes, très à l'ouest de l'appellation Bas-Armagnac, bénéficie de conditions géologiques et climatiques exceptionnelles qui confèrent aux eaux de vie une grande richesse aromatique et un beau moelleux.

Tous nos armagnacs proviennent des vignes de la Béroje : ils sont

distillés, élevés et mis en bouteilles sur le domaine. La distillation se fait à l'ancienne dès l'automne, selon la tradition armagnacaise de simple chauffe dans un alambic de cuivre pur.

En fûts de chêne dans les vieux chais si propices à la maturation en douceur des eaux de vie, les armagnacs millésimés ne sont proposés à la vente qu'à plus de 25 ans d'élevage.

La Béroje offre un vaste panel de millésimes, à partir de 1946.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni-blanc
Baco

SURFACE

17 hectares

Domaine de Laballe

D37 . 40310 Parleboscq

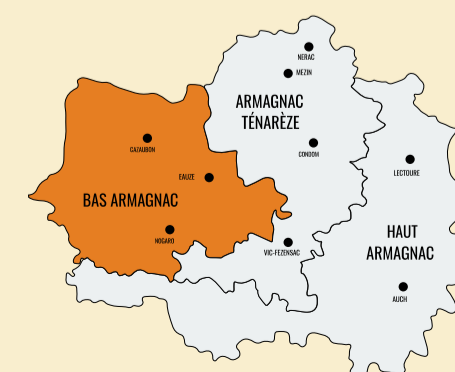
+33 (0)6 75 62 07 38

hello@laballe.fr

www.laballe.fr

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco

SURFACE

6 hectares

Château de la Béroje

Raymond Crombez de Montmort
32460 Le Houga

+33 (0)5 62 08 91 37

+33 (0)6 22 07 53 92

www.laberoje.com

STAND N° :
15



LE CHÂTEAU DE LACQUY

Le Château de Lacquy est situé en Gascogne à environ 110 km au sud de Bordeaux, dans la partie landaise de l'appellation « Bas-Armagnac ». Propriété de la même famille depuis 1711, il est le plus ancien domaine familial producteur d'armagnac.

Le Château de Lacquy réunit, du fait de sa situation géographique, de l'excellence de son chai et du soin apporté à l'élaboration de ses produits, les conditions idéales pour produire les meilleurs armagnacs.

Véronique et Gilles de Boisséson, 11ème génération à la tête du domaine, poursuivent cette tradition d'excellence en réalisant sur place l'intégralité du processus de production de l'armagnac, de la culture de la vigne à la production de vin, de la distillation, au vieillissement et à la mise en bouteille, dans une tradition tricentenaire.

STAND N° :
16



CHÂTEAU LASSALLE BAQUÉ

C'est en 1884 que Valérien Morlan viticulteur et producteur d'Armagnac sur la commune de Montréal du Gers, devient propriétaire du château de Lassalle Baqué.

Située au coeur de la Gascogne, la famille Morlan perpétue de génération en génération le savoir-faire de l'Armagnac.

Aujourd'hui, Rémi Brocardo continue d'écrire l'histoire qui lui a été

transmise, et il est fier de vous faire découvrir son univers où passion, authenticité et terroir sont en parfait accord. Au cœur de l'Armagnac, "LaTénarèze" abrite un terroir vallonné entremêlé de boubène, terre riche en limons, et de terrains argilo-calcaires. A Lassalle Baqué, ces deux types de sol sont présents, cela permet d'obtenir des eaux de vie avec des typicités aromatiques différentes, idéales pour l'élaboration des assemblages.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

25 hectares

Château de Lacquy

404, route de l'Armagnac
40120 Lacquy

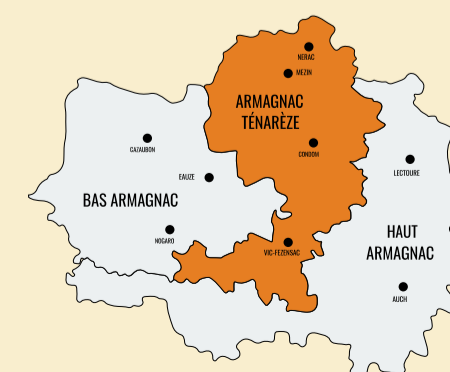
+33 (0)5 58 03 88 22

www.chateaudelacquy.com

APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze

Boulbènes
Sol argilocalcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Baco
Colombard

SURFACE

15 hectares

Château Lassalle Baqué

32250 Montréal-du-Gers, France

+33 (0)6 32 06 90 38

lassallebaque@gmail.com

www.lbarmagnac.com

STAND N° :
17



DOMAINE DELASSAUBATJU

Le Domaine de Lassaubatju est situé entre Atlantique et Pyrénées, aux confins du Gers et des Landes, dans le Bas-Armagnac.

Le Domaine de Lassaubatju implanté sur 18 hectares de vignes se situe dans les Landes, dans le Bas-Armagnac, aux portes du Gers.

C'est là, dans le pays des 'Sables Fauves', que le vignoble du Domaine de Lassaubatju exprime tout le patrimoine naturel local depuis 1860. A cette

date Jules Lassaubatju distillait déjà ses premiers Armagnacs dans leur appellation la plus noble : le Bas-Armagnac.

Ce savoir-faire hérité perdue aujourd'hui, le flambeau ayant naturellement été repris par son neveu Francis Blondeau qui, à son tour, l'a transmis à son fils Frédéric et à son épouse Véronique.

Premier Domaine certifié Bio en Armagnac.

STAND N° :
18

LATERRADE
— Armagnac —

Vincent Laterrade
+33 611 776 074
SAS Laterrade

560 Av. de Briat - 40240 Mauvezin d'Armagnac



LATERRADE

Collectionneur d'armagnacs depuis plus de 25 ans, Vincent Laterrade est à l'avant-garde de la nouvelle vague des micro-embouteilleurs.

Il acquit la réputation de « chasseur de trésors » en dénichant les stocks dormants d'armagnac.

Grâce aux relations qu'il noue avec les producteurs et à l'amour qu'il porte à la Gascogne, il a constitué une collection unique de millésimes, depuis 1924 (sans interruption de 1959 à aujourd'hui).

Il fait vieillir dans son chai de Mauvezin d'Armagnac, les millésimes de demain

produits en bio depuis 2017.

Chaque armagnac raconte une histoire, celle des productrices et producteurs qui ont travaillé dans le respect du terroir et du produit.

Ils sont proposés bruts de fût, issus d'un seul domaine et d'une seule barrique.

Il est aussi le distributeur exclusif pour la France, de Rhums de tradition hispanique, issus d'une distillerie familiale et historique andalouse.

Vincent Laterrade, produit également des vins bio en terre de Gascogne.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

18 hectares

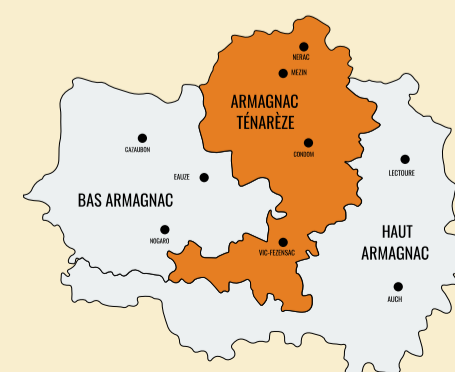
Domaine de Lassaubatju

4, rue du Métier
40190 Hontanx France
+33 (0)5 58 03 23 01

contact@armagnac-lassaubatju.com
www.armagnac-lassaubatju.com

APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Laterrade

560 Av. de Briat
40240 Mauvezin d'Armagnac
+33 (0)6 11 77 60 74

Facebook : Armagnac.Laterrade

STAND N° :
19



DOMAINE LE LOUVRE

Quatrième génération de producteur d'Armagnac, Gaël Gessler a fondé le Domaine du Louvre en 2019 avec pour ambition de devenir une référence de l'Appellation. Grâce à la qualité de son Terroir et au stock familial, le domaine offre une gamme complète de Millésimes, Bruts de fût et Grands Assemblages. Le domaine produit des eaux-de-vie dans le respect des valeurs qui l'anime : humilité, innovation et convivialité.

Dans la belle campagne gasconne, notre domaine viticole consacre tous

ses efforts à l'obtention des meilleurs raisins possibles, unique ingrédient utilisé pour la réalisation de nos Armagnacs.

Les vins naturellement élaborés à partir de ces raisins sont distillés dans notre alambic traditionnel armagnacais, puis vieillissent en fûts de chêne français dans nos chais de Bordès.

Après plusieurs années d'élevage, les barriques ayant atteint leur plein potentiel de vieillissement sont mises en bouteilles dans nos chais.

STAND N° :
20



MARQUESTAU

Le savoir-faire traditionnel transmis depuis des générations, le Domaine Marquestau préserve les traditions qui font de son Armagnac un trésor unique. La distillation, qui débute dès les premiers jours de décembre, est le reflet de cette excellence héritée du passé. C'est un rituel précis, méticuleux et soigneusement orchestré, où la maîtrise de chaque étape est essentielle.

La Magie des Alambics :

Au cœur de nos installations, les alambics se préparent à donner naissance à l'Armagnac. Les vins blancs de l'année, riches en arômes, sont chauffés doucement pour extraire les premières gouttes de cette liqueur qui deviendra une œuvre d'art dans des fûts de chêne. L'essence de fruits, d'épices et de la terre gersoise se dégage à travers une danse alchimique.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

18 hectares

Domaine Le Louvre

lieu-dit «Bordès», route du Louvre
32110 Panjas, France

+33 (0)5 58 03 23 01

contact@armagnac-lassaubatju.com
www.armagnacleouvre.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

23 hectares

Domaine de Marquestau

1095 route de Marquestau,
40190 Hontanx

+33 (0)5 58 03 10 44

contact@marquestau.com
www.marquestauandco.com

STAND N° :
21



LIONEL OSMIN

Aujourd'hui, comme pour nos vins qui mettent en valeur les cépages du Sud-Ouest, nous avons décidé d'apporter une nouvelle vision de cette eau-de-vie historique et authentique, véritable supplément d'âme des vignobles du Sud-Ouest...

Cette approche nouvelle respecte l'identité et l'origine de chaque Armagnac que nous avons sélectionné, à la fois pour ses qualités gustatives, mais aussi pour la singularité de sa conception, issue de la communion de différents éléments :

SIMPLE DISTILLATION : spécificité de l'Armagnac, qui donne des eaux de vie intenses, authentiques et de grand caractère,

MILLÉSIMES : pas d'assemblage entre différentes années, pour garder l'identité et la singularité de chaque eau-de-vie,

DEGRÉS NATURELS : pas de réduction à l'aide de petites eaux qui dilueraient l'eau-de-vie.

STAND N° :
22



DOMAINE DE POUTÈOU

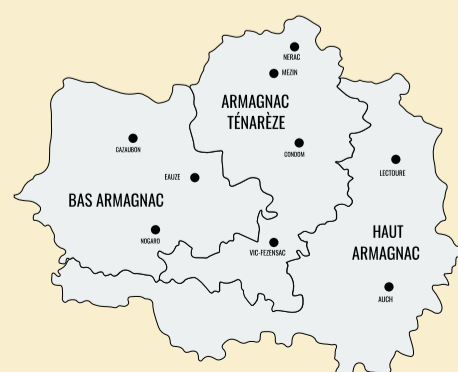
Le domaine de Poutèou, exploitation familiale située au cœur du Bas-Armagnac, vous propose des armagnacs millésimés et du floc de Gascogne.

Depuis plus d'un siècle, la famille Tarbe perpétue son savoir-faire pour élaborer des armagnacs authentiques et de caractère...

Depuis cinq générations, la famille Tarbe cultive la vigne, distille ses vins et fait vieillir ses armagnacs sur sa propriété. Aujourd'hui le domaine de Poutèou propose une large gamme d'armagnacs millésimés et également une gamme de jeunes armagnacs dont la blanche armagnac.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Lionel Osmin & Cie

9, rue Ada Byron
64000 Pau

+33 (0)5 59 05 14 66

comm@osmin.fr
www.osmin.fr

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

25 hectares

Domaine de Poutèou

1386 Lannemaignan,
32240 Estang

+33 (0)5 62 09 65 21

www.pouteou.com

STAND N° :
23

Samalens

SAMALENS

La Maison Samalens distille, assemble et fait vieillir des eaux-de-vie depuis 1882 au cœur du Bas-Armagnac.

C'est ce savoir-faire ancestral que nous mettons aujourd'hui au service de l'innovation afin de bousculer les codes et vous proposer de nouvelles expériences gustatives. Nous tentons alors de révéler le potentiel de l'Armagnac et de le sublimer, tout en

conservant les caractéristiques qui font l'identité de ce produit : la puissance aromatique, la richesse, et le potentiel de vieillissement.

La Maison Samalens profite d'une distillerie atypique pour la région : quatre alambics armagnacais centenaires, ainsi que quatre alambics charentais.

STAND N° :
24

Domaine Séailles
Armagnacs & Vins Biologiques de gascogne

DOMAINE SÉAILLES

C'est en 1997 que Jean Labérenne entreprend de convertir à la bio le domaine familial qui compte aujourd'hui 26 hectares (13 de blanc, 13 de rouge, dont 24 pour le Vin de pays et 2 pour l'Armagnac).

Sa démarche, d'un modernisme écologique bien compris, est en fait l'aboutissement d'une réflexion d'ensemble sur la gestion de l'environnement.

Situé dans l'aire de la Ténarèze qui donne un goût si particulier (avec son sous-sol calcaire), le domaine a acquis de longue date une belle réputation dans la production d'Armagnacs fins et millésimés qu'on a la sagesse de laisser attendre "le temps qu'il faut", avant de les commercialiser.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

La Maison Samalens

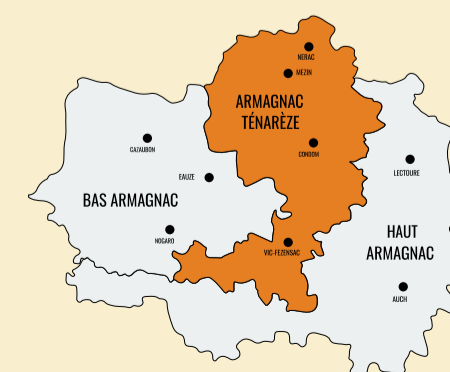
350 Route de Panjas,
32110 Laujuzan

+33 (0)5 62 09 14 88

www.samalens.fr

APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sols argilo-calcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

4 hectares

Domaine Séailles

Séailles - 32230

+33 (0)5 62 28 44 03

+33 (0) 6 72 77 17 46

www.domaineseailles.fr

STAND N° :
25



SWELL DE SPIRITS

Créé en 2021, Swell de Spirits est un embouteilleur familial indépendant basé en France.

Les antécédents internationaux de Michael et Kelly, leur passion pour les voyages et leur appréciation d'un bon verre ont créé la vision qui a donné naissance à la marque Swell de Spirits.

Grâce à Swell de Spirits, nous vous proposons une variété de bouteilles de Rhum, de Whisky, d'Armagnac et de Cognac à éditions limitées et de qualité

brut de fût que nous sélectionnons auprès de distilleries du monde entier.

Les étiquettes de chaque bouteille témoignent à la fois de la beauté des lieux où chaque spiritueux a été distillé et de l'émotion suscitée par la découverte.

Ouvrez votre esprit et égayez vos papilles avec une disponibilité extraordinaire de spiritueux de qualité premium de chez Swell de Spirits.

STAND N° :
26



DOMAINE DE LA TUILERIE

Si vous aimez les produits de qualité, authentiques, élaborés dans le respect des traditions tout en s'inscrivant dans la modernité, et si vous préférez l'exception, la rareté, les sensations aromatiques à la banalité et aux produits standard industriels... Alors, les armagnacs du Domaine de la Tuilerie sauront vous séduire : cette petite exploitation familiale est nichée au cœur du Bas-Armagnac, terroir réputé des sables fauves.

Colette Remazeilles y élève avec passion les grands Bas-armagnacs 100% cépage Baco hérités de ses parents et grands-parents, et ceux qu'elle produit et distille depuis 1998.

Ici, l'ambiance est chaleureuse et colorée : le cuivre de l'alambic, le chêne des fûts, les colombages et les briquettes du chai centenaire, l'atelier du peintre. Ici, Art et Armagnac sont étroitement liés.

APPELLATION ET TERROIR

Embouteilleur indépendant



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Swell de Spirits

www.swelldespirits.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves



CÉPAGES

Baco

SURFACE

2 hectares

Domaine de la Tuilerie

32240 Lannemaignan

Colette Remazeilles

+33 (0)63158 80 83

coletteremazeilles@orange.fr

basarmagnac-latuilerie.fr

STAND N° :
27



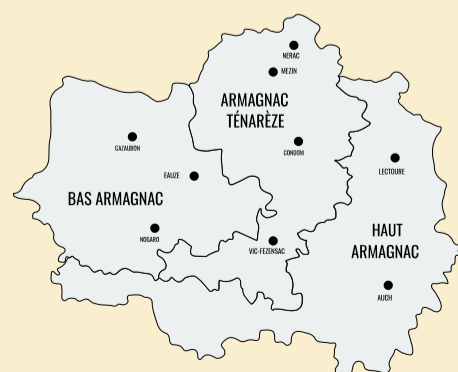
TONNELLERIE DE L'ADOUR

Au cœur du vignoble du sud-ouest, née de l'Armagnac et à quelques kilomètres des Aoc Madiran et Aoc Saint Mont, la Tonnellerie de l'Adour est fabricant de fûts haut de gamme depuis bientôt 100 ans.

A la fin du XXème siècle, l'expertise et le savoir-faire passent dans les

mains de la Famille Fitan de Plaisance (Gers) qui perpétue la tradition des fondateurs, en développant la marque à l'étranger et en contribuant à la réputation de nos fûts par-delà les frontières. La tonnellerie rentre officiellement dans la Fédération des Tonnelliers de France.

APPELLATION ET TERROIR



Tonnellerie de l'Adour

Chemin de la Riberotte
32160 Plaisance du Gers

+33 (0)5 62 69 46 75

contact@adour.fr
www.adour.fr

STAND N° :
28



THE SCOTCH MALT
WHISKY SOCIETY

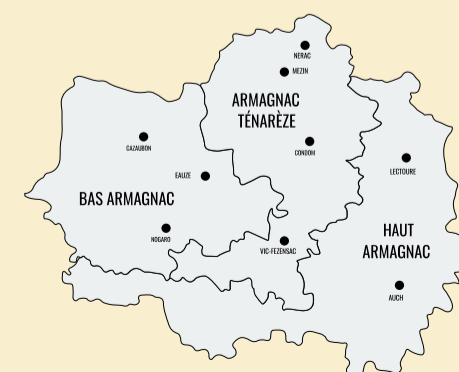
SMWS

Fondée en 1983 à Edimbourg, la Scotch Malt Whisky Society est à la fois un club d'amateurs et un embouteilleur indépendant.

La philosophie de la SMWS est de réserver à ses 40 000 membres dans le monde (près de 1000 en France) 20 à 30 embouteillages mensuels en single cask, brut de fût et non-filtré.

Parmi les 15000 fûts qui sommeillent dans nos chais, une majorité de whisky single malt bien sûr, mais également d'autres spiritueux, dont des armagnacs.

APPELLATION ET TERROIR



Scotch Malt Whisky Society

www.smws.eu



Fest' ARMAGNAC

LES PARTENAIRES DU FEST'ARMAGNAC

Cave d'excellence en centre-ville de Bordeaux, la cave Saint Seurin est reconnue pour la qualité de ses sélections et le large choix de ses spiritueux.

Vous y trouverez la plupart de vos armagnacs favoris.



LA CAVE SAINT SEURIN

16 place des martyrs de la résistance
33000 Bordeaux

06 63 00 59 61

www.cavesaintseurin.fr

contact@cavesaintseurin.fr

Le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac

(B.N.I.A.) regroupe l'ensemble des professionnels de la filière (Producteurs en Caves Particulières ou en Caves Coopératives, Négociants, Distillateurs, Courtiers...).

Il exerce ses missions dans le cadre de la loi sur les Interprofessions du 10 juillet 1975.

Il est placé sous la tutelle des Ministères de l'Agriculture et des Finances.

ARMAGNAC
BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL

www.armagnac.fr