

Fest' ARMAGNAC



LE FESTIVAL
de spiritueux dédié à l'armagnac
1ER MARS 2025 - LA GRANDE POSTE
BORDEAUX

Fest' ARMAGNAC

Bienvenue au Fest'armagnac,

Trente-six 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...

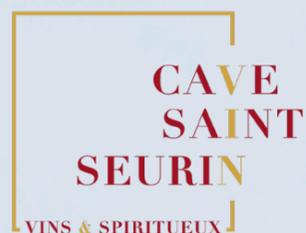
Des armagnacs bruts de fût, des réduits, de producteurs ou de négociants, tous peuvent être dégustés !

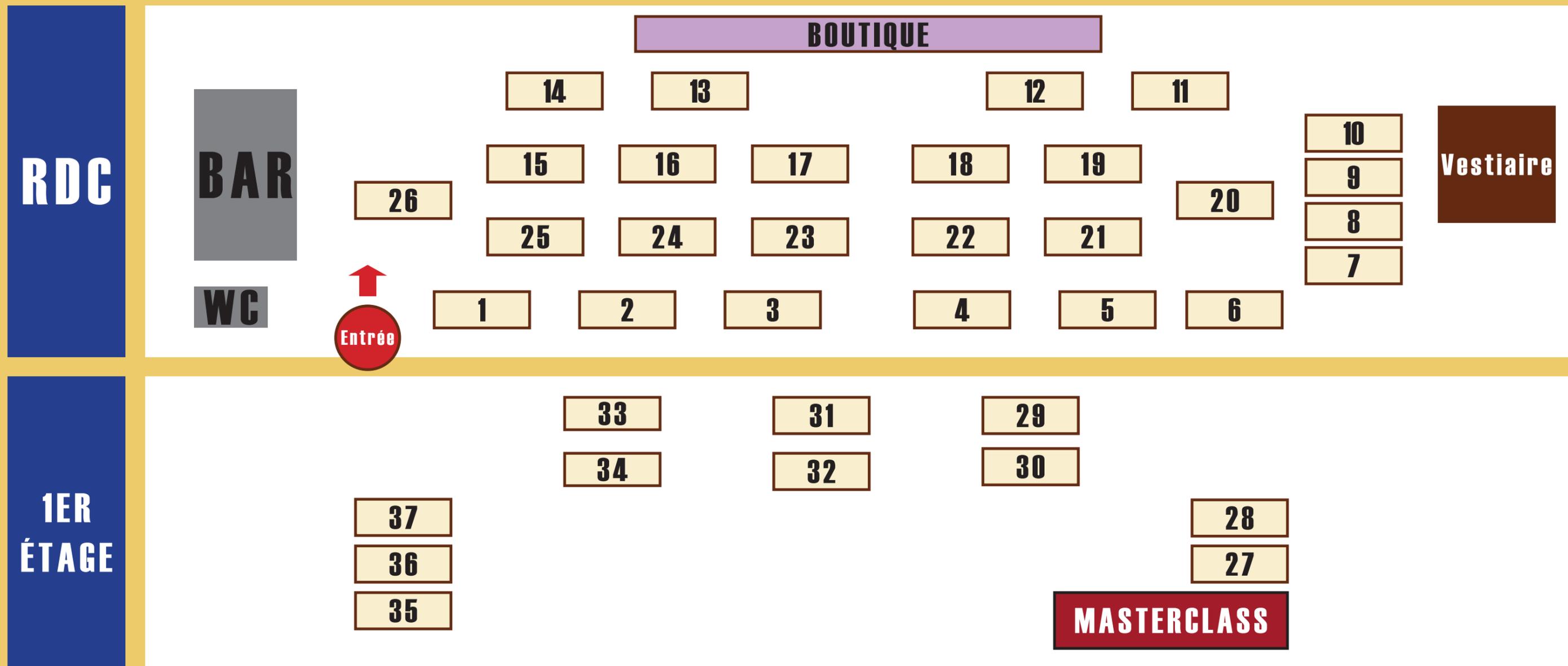
Une cave éphémère vous permettra d'acheter vos coups de cœur !

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

Bonne visite et belle dégustation !

L'équipe du Fest'Armagnac





Stand 1 : Château Arton

Stand 2 : Armagnac La Baronne Bleue

Stand 3 : Domaine de Jean-Bon

Stand 4 : Château de Bordeneuve

Stand 5 : Laguille

Stand 6 : Castex-d'Armagnac

Stand 7 : Château Courrejot

Stand 8 : Domaine de Danis

Stand 9 : Darroze

Stand 10 : Dartigalongue

Stand 11 : Delord

Stand 12 : Domaine Espérance

Stand 13 : Grape of the Art

Stand 14 : Veuve Goudoulin

Stand 15 : Domaine de Hontambère

Stand 16 : Domaine de Jouatmaou

Stand 17 : Domaine de Joy

Stand 18 : Laballe

Stand 19 : Château de la Béroje

Stand 20 : Le Château de Lacquy

Stand 21 : Château Lassalle Baqué

Stand 22 : Domaine de Lassaubatju

Stand 23 : Laterrade

Stand 24 : L'Encantada

Stand 25 : Domaine Le Louvre

Stand 26 : Marquestau

Stand 27 : Pichon-Longueville

Stand 28 : Domaine de Polignac

Stand 29 : Domaine de Poutèou

Stand 30 : Prince de Gascogne

Stand 31 : Armagnac Récapet

Stand 32 : Domaine Pellehaut

Stand 33 : Samalens

Stand 34 : Domaine Séailles

Stand 35 : Swell de Spirits

Stand 36 : Tuilerie

Stand 37 : Château Garreau

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

12H00 À 12H45 Mets & Armagnac

Comment sublimer vos plats avec les différents armagnacs, en fonction de ses cépages. Avec Sandra MARECHAL du Château LACQUY. La masterclass sera suivie du repas gastronomique à 40 euros au restaurant BUI BUI.

15H15 À 16H Histoire de l'armagnac

Apprenez l'histoire fascinante et mystérieuse de la plus vieille eau de vie de France avec Chantal ARMAGNAC, auteure du livre « Armagnac pour les nuls »

16H15 À 17H Armagnac & Cocktail

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

17H15 À 18H Le single cask & Le brut de fût

Pourquoi le millésimé en armagnac ? Comment se fait la sélection des fûts jusqu'à la pièce unique ? Pourquoi les brut de fûts ? Lili de Montal du Château ARTON vous expliquera pourquoi l'armagnac a une carte à jouer dans le monde des spiritueux aujourd'hui.

Fest'
ARMAGNAC

STAND N° :
1



CHATEAU 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



ARMAGNAC LA BARONNE BLEUE

Béatrice et Jacques Henri de Saint Pastou sont à l'origine de la renommée du Domaine de Rébert, avec ses 5 ha de vigne, situé dans le Gers à la limite des Landes.

Ils ont su produire à partir des cépages Bacco, Ugni-blanc et Folle blanche un Bas-Armagnac de qualité tout en respectant les traditions et le savoir-faire des générations précédentes et ont transmis leur passion à certains de

leurs enfants.

Aujourd'hui, Olivia a repris le Domaine de Rébert et a choisi d'innover avec la création de la marque : Armagnac La Baronne Bleue, en hommage à sa mère Béatrice de Saint Pastou. Elle perpétue ainsi l'héritage familial tout en apportant sa propre touche personnelle et sélectionnant des eaux de vie aromatiques et puissantes.

APPELLATION ET TERROIR

Haut-Armagnac
Argilo calcaire



CÉPAGES

Ugni Blanc
Baco

Colombard

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

www.arton.fr

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauve



CÉPAGES

Baco, Ugni blanc,
Folle blanche

Domaine de Rébert

32240 Monguilhem

+33 (0)7 69 65 43 22

armagnaclabaronnebleue@gmail.com

armagnaclabaronnebleue.fr

STAND N° :
3



DOMAINE DE JEAN-BON

Depuis 4 générations le domaine produit de l'Armagnac, notre plus vieux millésime 1970. En plein cœur du Bas-Armagnac (ou Armagnac Noir), le Domaine de Jean-Bon vous propose de découvrir les secrets de

fabrication de l'Armagnac, la plus ancienne et la plus noble des eaux-de-vie, élevée dans la pure tradition familiale. Sur demande, étiquettes personnalisées. Repas à la ferme pour groupes et sur réservation.

STAND N° :
4



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

Bas-Armagnac
Sables fauve



CÉPAGES

Baco

SURFACE

6,5 hectares

Domaine de Jean-Bon

Route du domaine de Jean-Bon
32240 Toujouse

+33 (0)6 70 36 84 12

armagnac.sourdois@orange.fr
armagnacsourdois.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves et 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)5 62 29 26 49

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

STAND N° :
5



DOMAINE
LAGUILLE

LAGUILLE

Notre vignoble s'étend sur 60 hectares, sur le terroir du Bas Armagnac aux portes de la Cité d'Eauze, capitale par excellence de la plus ancienne eau-de-vie du monde.

Colette et Guy Vignoli, rejoints par leur fille Nathalie perpétuent ce savoir-faire, ces traditions, et produisent des Bas Armagnacs, vins et Floc de Gascogne à leur image : gourmands, conviviaux, et résolument Gascons.

Sous influence océanique, notre climat au printemps tantôt orageux, tantôt secs, aux étés chauds sans canicule, et aux nuits fraîches dès la fin août, nous amènent des vendanges précoces pour réaliser des vins blancs frais, fruités et élégants.

Le Domaine Laguille, possède son propre alambic et distille chaque année le nouveau millésime, enrichissant ainsi une belle collection de Bas Armagnacs.

STAND N° :
6



CASTEX-D'ARMAGNAC

Dressé sur son oppidum, le Château de Castex d'Armagnac domine la plaine du Midou et le village de Monguilhem, en plein coeur du Bas-Armagnac, que l'histoire et l'eau de vie ont rendu célèbre. Depuis plusieurs générations, le château de Castex d'Armagnac produit de l'eau de vie.

La famille de Saint Pastou,

conscients de l'importance du patrimoine reçu, maintiennent la tradition familiale en élevant avec rigueur leurs eaux de vie. Les vins blancs destinés à la distillation proviennent exclusivement de la propriété familiale. Les cépages utilisés étant le Baco et le Colombard; ils sont distillés dans l'alambic du domaine.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac

Sable fauve



CÉPAGES

Ugni blanc, Baco,
Colombard

SURFACE

60 ha

Domaine Laguille

Saint Amand
32800 EAUZE

Nathalie VIGNOLI
+33 (0)6 89 88 36 40

contact@laguille.com
www.laguille.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac

Sable fauve



CÉPAGES

Baco, Colombard

SURFACE

7 hectares

Château Castex d'armagnac

32240 Castex d'armagnac

+33 (0)6 10 53 24 51

g.desaintpastou@gmail.com

STAND N° :
7



CHÂTEAU COURREJOT

Le Château le Courrejot 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/épices 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.

STAND N° :
8

DOMAINE DE

Danis

DOMAINE DE DANIS

Danis c'est le patrimoine d'une famille Gasconne transmis de génération en génération depuis plus de quatre siècles.

Cette pérennité en ce lieu n'est pas le fruit du hasard mais la conséquence d'un attachement à une région, l'Armagnac, et à une terre en particulier Danis.

C'est aussi le signe de l'intérêt profond des différentes générations pour le métier de vigneron et de

leur confiance en leurs productions.

Aujourd'hui Vincent et Victoire PIQUEMAL, frère et sœur, travaillent ensemble dans l'EARL Domaine de Danis où ils produisent des Vins blancs côtes de Gascogne et des Armagnacs.

Situé dans le département du Gers à l'orée de la forêt landaise le vignoble du Domaine compte 38 hectares plantés de cépages blancs.

APPELLATION ET TERROIR Ténarèze

Sol argilo-calcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Baco
Meslier Saint-François

SURFACE

10 hectares

Château le Courrejot

Chateau Le Courrejot
32100 Condom

+33 (0)6 08 96 20 08

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

APPELLATION ET TERROIR Ténarèze

Sable fauve



CÉPAGES

Folle-blanche, Baco

Domaine de Danis

540 route de Danis,
32440 Castelnau d'Auzan Labarrère

+33 (05 62 29 21 27

domaine.danis@orange.fr
www.domainededanis.com

STAND N° :
9



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° :
10



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° :
11



DELORD

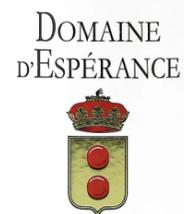
C'est en 1893 que Prosper Delord fonde la maison Delord.

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.



STAND N° :
12



DOMAINE ESPÉRANCE

Le Domaine d'Espérance (150 hectares de bois, prairies et vignes) se situe au cœur du « triangle d'or » appelé le « Grand-Bas-Armagnac », bien connu des œnologues et des sommeliers. 50 hectares de vignes sur les « sables-fauves » de l'armagnac, terre de couleur ocre, composée d'oxyde de fer et de sédiments marins. 20 hectares ne sont dévolus qu'à l'armagnac.

Pour l'armagnac, Claire de Montesquiou a privilégié les cépages Baco 22 A et Folle-Blanche. Quelques essais ont été fait avec de l'Ugni-Blanc.

Nous sommes HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 3 ans et nous essayons depuis toujours de garder des haies vives entre les parcelles et de privilégier dans la mesure du possible

les intrants bio-compatibles.

Les vendanges ont lieu tôt le matin à la fraîche afin de rentrer les raisins au chai avant les grandes chaleurs de la journée ; de cette manière nous préservons les baies qui ne s'oxydent pas et le fruité du raisin se retrouve dans les jus.

Nous vinifions nos vins de distillation aussi bien que nos vins à boire en bouteilles.

Vinification dans des petites cuves thermorégulées, filtration, élevages sur lies fines.

Cette méthode est très différente de la méthode traditionnelle qui était plus rustique car encore une fois nous privilégions le fruité des jus.



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
Sols boulbènes



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco

SURFACE

25 hectares

Domaine d'Espérance

40240 Mauvezin d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 85 93

info@esperance.fr
www.armagnac-esperance.com

STAND N° :
13



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.



STAND N° :
14



VEUVE GOUDOULIN

L'histoire des Armagnacs J. Goudoulin commence en 1935 dans le Gers, au cœur du Bas Armagnac, avec Jeanne Goudoulin.

En 1908, Jeanne Goudoulin devient par mariage propriétaire du Domaine de Bigor à Courrensan, et suite au décès de son époux

Joseph Goudoulin en 1925, elle exploite seule sa propriété du Domaine de Bigor.

Elle possède un stock important

d'Armagnac, accumulé par elle-même et les générations précédentes et décide donc de le commercialiser directement en 1935.

Le succès des armagnacs Goudoulin est immédiat. La notoriété sera renforcée au fil des années par la richesse de la maison, capable de proposer de très vieux millésimes, d'une qualité et d'une finesse remarquable.



APPELLATION ET TERROIR

Embouteilleur indépendant



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Grape of the Art

info@grapeoftheart.com
www.grapeoftheart.com

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Armagnac Veuve Goudoulin

Le Clos du Presbytère
32330 Courrensan - Gers

+33 (0)5 62 06 35 02

catherine@armagnac-goudoulin.com
www.armagnac-goudoulin.com

STAND N° :
15



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, boulbènes 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.

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

STAND N° :
16



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'envahie 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 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° :
17



DOMAINE DE JOY

La saga débute en 1925, lorsque Paul et Marguerite Gessler décident de quitter leur Suisse natale pour s'installer en Gascogne. En friches à leur arrivée, les terres du Domaine de Joy retrouvent vie: les vignes sont reprises, les céréales semées et un troupeau de vaches est constitué. En 1980, Olivier Gessler, s'installe sur la propriété et abandonne progressivement la culture des céréales pour se concentrer à la viticulture.

Aujourd'hui, la 4ème génération est en marche, Vanessa et Kévin Gessler, fille et fils d'Olivier Gessler se sont installés sur l'exploitation viticole. Quinze personnes cultivent, récoltent et vinifient notre production sur 170 hectares de vignes de 20 ans d'âge en moyenne. Nos Bas-Armagnacs sont réalisés à partir des cépages Bacco, Ugni-Blanc et Folle Blanche.

STAND N° :
18



LABALLE

Laballe, c'est l'histoire de la famille Laudet depuis 1820. Chaque génération y a 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 !

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve



CÉPAGES

Baco, Ugni-Blanc,
Folle-blanche

SURFACE

17 hectares

Doamine de Joy

32110 Panjas

+33 (0)5 62 09 03 20

commandes@domaine-joy.com

www.domaine-joy.com

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

STAND N° :
19



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.

STAND N° :
20



CHÂTEAU DE LACQUY
Bas-Armagnac

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 Boisséon, 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.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve



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

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve



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.chateudelacquy.com

STAND N° :
21



STAND N° :
22



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 boulbène, 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.

DOMAINE DE LASSAUBATJU

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.

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

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

STAND N° :
23

LATERRADE
— Armagnac —

Vincent Laterrade
+33 611 776 074
SAS Laterrade

560 Av. de Briat - 40240 Mauvezin d'Armagnac



STAND N° :
24



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 !

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

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

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° :
25



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 vieillis en fûts de chêne français dans nos chais de Bordes.

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

STAND N° :
26



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

Sable fauve



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

18 hectares

Domaine Le Louvre

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

+33 (0)5 58 03 23 01

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

APPELLATION ET TERROIR Bas-Armagnac

Sable fauve



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° :
27



PICHON-LONGUEVILLE

Briat est au départ un relais de Chasse d'Henri IV, vers les années 1724 un chai est bâti, en 1864 Raoul de Pichon-Longueville acquiert le domaine. Transmis par les femmes, le domaine est resté familial.

Le vieillissement est fait en fûts neufs de chênes gascon (de chez Bartholomo) pendant 2 à 5 ans, et pour le restant dans des barriques ayant contenu nos vieux millésimes maintenant épuisés.

Le chai (1724) est en terre battue pour que l'humidité du sol ressorte en été. Haut de plafond il abrite les barriques ainsi que les cuves de vinification, donnant une touche

personnelle au vin qui s'imprègne de la végétation native (produite par l'évaporation de l'armagnac sur les barriques)

Seuls les meilleurs barriques porteront le millésimes les autres étant assemblées en Hors d'âge.

Tous nos millésimes sont brut de fût (c'est à dire purs sans ajout d'eau ou de colorants).

Nous ne pratiquons pas le ouillage et laissons le temps faire son travail, ainsi en vingt ans 10 degrés d'alcool s'évaporent ainsi que un quart de la barrique.

STAND N° :
28



DOMAINE DE POLIGNAC

Le Domaine de Polignac est composé de 90 hectares de terre agricole. Ces terres sont divisées en deux types de productions : la production fourragère & céréalière qui comprend 60 hectares en agriculture biologique, et 30 hectares de vignes, également en agriculture biologique.

Depuis 2020, il a repris le domaine familial après le départ à la retraite de ses parents.

Rémi est jeune et dynamique, aussi bien au bureau que dans les vignes, il est passionné de viticulture et de vinification.

Son objectif : La qualité, de la vigne à la bouteille.

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac

Sable fauve



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

8 hectares

Armagnac Pichon Longueville

560 avenue de Briat
40240 Mauvezin d'armagnac

+33 (0)6 85 83 23 23

stephanedeluze@gmail.com
armagnacs-pichon-longueville.com

APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze

Argilo calcaire



CÉPAGES

Ugni Blanc,
Colombard

SURFACE

30 hectares

Domaine Polignac

EARL Gratian
Lieu dit Polignac, 32330 Gondrin

+33 (0)7 67 35 95 72

contact@domainedepolignac.fr
www.domainedepolignac.fr

STAND N° :
29



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
Sable fauve



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

25 hectares

Domaine de Poutèou

32240 Lannemaignan
(Gers) - France

+33 (0)5 62 09 65 21

www.pouteou.com

STAND N° :
30



PRINCE DE GASCOGNE

La famille Etchart perpétue la tradition initiée par Jean-Baptiste en sélectionnant avec soin les meilleurs armagnacs. Grâce à sa connaissance de la région et de ses acteurs, qu'ils soient viticulteurs, propriétaires ou artisans de négoce, la maison familiale vous fait

découvrir les secrets bien gardés de l'armagnac. Elle vous propose des armagnacs à son image et à l'image de sa région de production, alliant authenticité et simplicité, finesse et caractère, excellence et artisanat ou encore tradition et héritage.

APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze
Argilo calcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Prince de Gascogne

18 rue d'Artagnan
32 440 Castelnau d'Auzan
France

+33(0) 5 62 29 20 69

contact@armagnacprincededegascogne.com
armagnacprincededegascogne.com

STAND N° :
31



ARMAGNAC RÉCAPET

Après avoir travaillé plus de 20 ans les terroirs de Gascogne, l'armagnac s'est imposé comme une évidence dans l'aventure spiritueuse de Sabine et François Lurton. Encore fallait-il trouver la perle rare.

C'est chose faite en 2021 avec l'acquisition du Domaine de Targuerie, la création de Récapet, et l'élaboration d'armagnacs bio d'exception.

Les armagnacs Récapet célèbrent l'héritage transmis par Léonce

Récapet arrière-grand-père de François, distillateur passionné et innovant. Situé aux confins nord-ouest du Gers, le domaine de Targuerie s'étend sur 55 hectares (40 ha de forêt et 14,5 ha de vignes). L'ensemble des vignes, des vins et des armagnacs sont certifiés bio depuis 2008, grande rareté dans cette région. En plus du label bio, les vignes sont gérées en biodynamie assurant ainsi un respect total de la biodiversité et des sols

STAND N° :
32



PELLEHAUT

Situé sur les coteaux du château de Pellehaut, à plus de 180 m d'altitude, le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Protégé par le massif des Pyrénées, le Gers bénéficie également d'une pluviométrie estivale relativement faible.

«Pellehaut» tire son nom de la pila romaine ou médiévale (désigne indistinctement toute sorte de construction massive s'apparentant à un pilier). La présence de mosaïques ornées de pieds de vigne, à deux kilomètres, sur le site de la villa gallo-romaine de Séviac, atteste que la vigne était déjà présente à Pellehaut au temps des Romains.

APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze

Argilo calcaire



CÉPAGES

Folle-blanche
Baco
Colombard

SURFACE

25 hectares

Domaine de Poumeyrade

33870 Vayres - France

+33 (0)5 57 55 12 26

website@pardelawines.com

APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze

Argilo calcaire



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche

Domaine Pellehaut

940 Route de Petit Pellehaut
32250 Montréal

+33 (0)5 62 29 48 79

contact@pellehaut.com
www.pellehaut.com

STAND N° :
33

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° :
34

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° :
35



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.

APPELLATION ET TERROIR Embouteilleur indépendant



CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche
Baco
Colombard

Swell de Spirits

www.swelldespirits.com

STAND N° :
36



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 Bas-Armagnac Sable fauve



CÉPAGES

Baco

SURFACE

2 hectares

Domaine de la Tuilerie

32240 Lannemaignan

Colette Remazeilles
+33 (0)63158 80 83

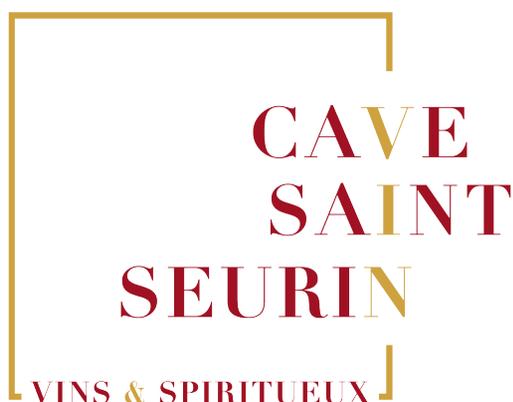
coletteremazeilles@orange.fr
basarmagnac-latuilierie.fr

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.



ARMAGNAC BORDEAUX
CLUB DE DÉGUSTATION

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