

FEST'

LE GRANDE POSTE
7 rue Palais Gallien a Bordeaux

ARMAGNAC

2026

MARS

SAMEDI 7

10H30/20H



FESTIVAL DE L'ARMAGNAC

WWW.FESTARMAGNAC.FR

FEST' ²⁰²⁶ ARMAGNAC

BIENVENUE AU FEST'ARMAGNAC,

Trente-huit 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



FEST' ARMAGNAC

PLAN DU SALON

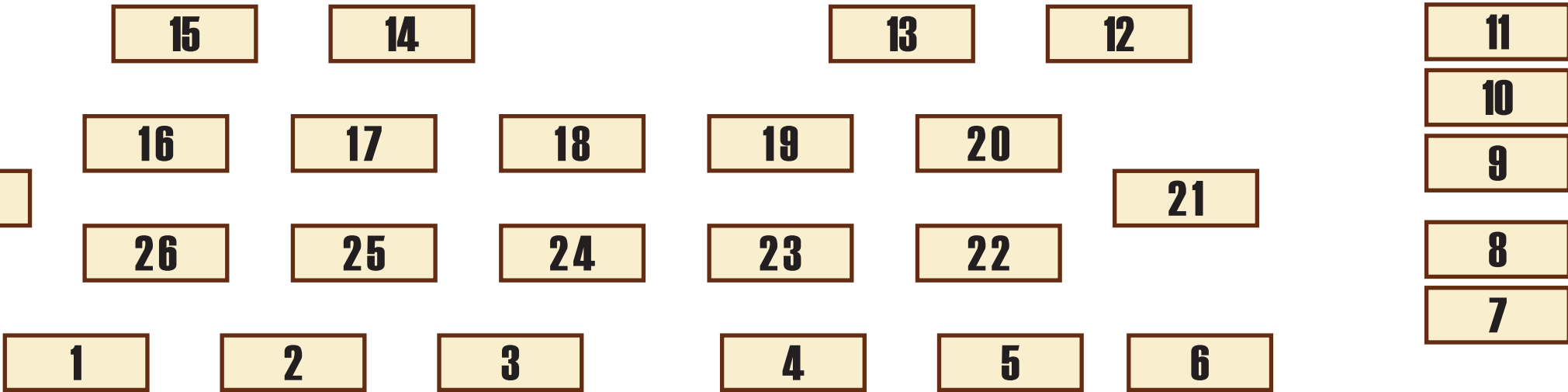
RDC

BAR

WC



BOUTIQUE



1ER
ÉTAGE

ARTS DE LA TABLE

VESTIAIRE

VIP



- Stand 1 : Armagnac Récapet
- Stand 2 : Armagnac Le Grand Chemin
- Stand 3 : Armagnac La Baronne Bleu
- Stand 4 : Domaine de Danis
- Stand 5 : Domaine Pellehaut
- Stand 6 : Armagnac Millet
- Stand 7 : Domaine de Charron
- Stand 8 : Domaine Séailles
- Stand 9 : Laterrade

- Stand 10 : Armagnac Balen
- Stand 11 : Château de la Béroje
- Stand 12 : Laguille
- Stand 13 : Dartigalongue
- Stand 14 : Domaine de Jean-Bon
- Stand 15 : L'Encantada
- Stand 16 : Château Arton
- Stand 17 : Darroze
- Stand 18 : Domaine de Poutëou

- Stand 19 : Château Lassalle Baqué
- Stand 20 : Prince de Gascogne
- Stand 21 : Château Garreau
- Stand 22 : LaRoche-Vacquié
- Stand 23 : Armagnac Gelas
- Stand 24 : Château Courrejot
- Stand 25 : Domaine Espérance
- Stand 26 : Saint Matin
- Stand 27 : Castarède

- Stand 28 : Domaine de Lassaubatju
- Stand 29 : Marquestau
- Stand 30 : Domaine de la Tuilerie
- Stand 31 : Domaine de Joy
- Stand 32 : Castex-d'Armagnac
- Stand 33 : GOTA / Le Passeur
- Stand 34 : Armagnac Delord
- Stand 35 : Domaine de Hontambère
- Stand 36 : Domaine de Jouatmaou
- Stand 37 : Domaine de Péré

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, épice, rancio ou vanillé ; la quintessence de l'Armagnac s'y trouve encore.

MASTERCLASS

**11H00 À 11H45 LA FOLLE BLANCHE
AVEC ALEXANDRE VINGTIER**

Découvrez ce cépage historique d'une grande élégance qui démontre son extraordinaire potentiel de vieillissement chaque jour !

**15H15 À 16H ARMAGNAC ET CHOCOLATS
AVEC COLETTE REMAZEILLES**

Découvrez le meilleur des accords armagnac et chocolat ! Avec les chocolats de Florent BOUCHON.

**16H15 À 17H ARMAGNAC & COCKTAIL
AVEC JEREMY LAUILHE**

Découvrez comment l'Armagnac brille dans le monde des cocktails. Des mélanges audacieux et des saveurs surprenantes vous attendent. Avec les armagnacs GARREAU.

**17H15 À 18H LES CHAUFFES DE L'ARMAGNAC
AVEC GILLES BARTHOLOMO**

Autrefois appelé « charpentier de tonneau », le tonnelier est le partenaire du vigneron et son travail joue un rôle important dans l'élaboration et le vieillissement de l'armagnac.

**18H15 À 19H L'ARMAGNAC ET LE BRUT DE FÛT
AVEC LILI DE MONTAL**

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

1



ARMAGNAC RÉCAPET



ARMAGNAC RÉCAPET

Domaine de Targuerie, 32105
Cazaubon, Gers

+33 (0)5 57 55 12 12

info@sorgin.fr

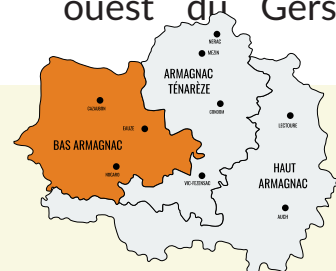
Après avoir travaillé plus de 20 ans les terroirs de Gascogne, l'armagnac s'est imposé comme une évidence dans l'aventure spiritueux de Sabine et François Lurton. Encore fallait-il trouver la perle rare.

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.

Résolument contemporaine, la maison casse les codes traditionnels avec des packagings modernes et des cuvées qui misent sur la jeunesse et la fraîcheur. En adoptant une approche monocépage et en proposant de rares millésimes bruts de fût, Récapet entend insuffler un vent de renouveau à l'Armagnac, pour le faire (re)découvrir aux amateurs de spiritueux les plus curieux.



APPELLATION ET TERROIR

Bas Armagnac
Sols sablo-limoneux

CÉPAGES

Baco, Folle Blanche,
Ugni Blanc, Colombard

SURFACE

7,5 hectares

2



ARMAGNAC LE GRAND CHEMIN



DOMAINE LE GRAND CHEMIN

32330 Lagraulet-du-Gers

+33 (0)6 75 79 34 62

contact@le-grand-chemin-armagnac.fr

le-grand-chemin-armagnac.fr

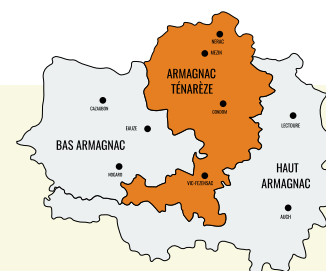
Grand Chemin est une propriété viticole familiale située dans le Gers, dans la région de Ténarèze. Le vignoble de la propriété est cultivé sur un terroir argilo-calcaire qui est particulièrement adapté à la culture de l'Ugni blanc et du Colombard, les deux cépages utilisés pour la production de notre Armagnac sur 3 hectares.

L'histoire commence en 1971 avec Jean Daubaret viticulteur qui décide de distiller deux parcelles situées aux abords du village longeant le grand chemin emprunté autrefois par les minotiers, chemin servant de

passage pour relier les deux moulins. Lagraulet est un village fait de pierre ou une ancienne bâtisse fera office de chai, celle-ci, à la fois humide et ventilée fera un endroit propice à l'élevage des eaux de vie.

Jean Daubaret attendra alors plus de 15 ans avant de mettre en bouteille sa première récolte.

C'est bien de cette manière traditionnelle couplée d'un accueil chaleureux typique de la région que Le Domaine Le Grand Chemin devient propriété reconnue pour ses armagnacs de qualité supérieure depuis plus de 50 ans !



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sables fauve

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard

3



ARMAGNAC LA BARONNE BLEU



DOMAINE DE RÉBERT

32240 Monguilhem

+33 (0)7 69 65 43 22

armagnaclabaronnebleue@gmail.com

armagnaclabaronnebleue.fr

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

Bas-Armagnac
Sables fauve

CÉPAGES

Baco, Ugni blanc,
Folle blanche

4



DOMAINE DE DANIS

DOMAINE DE

Danis

DOMAINE DE DANIS

540 route de Danis,
32440 Castelnau d'Auzan
Labarrère

+33 (0)5 62 29 21 27

domaine.danis@orange.fr

domainededanis.com

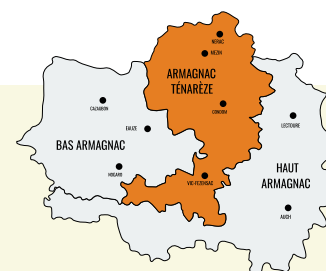
Danis c'est le patrimoine d'une famille Gasconne transmis de génération en génération depuis plus de quatre siècles.

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
Sables fauve

CÉPAGES

Folle-blanche, Baco

5



DOMAINE PELLEHAUT

6



ARMAGNAC MILLET



DOMAINE PELLEHAUT

940 Route de Petit Pellehaut
32250 Montréal

+33 (0)5 62 29 48 79

contact@pellehaut.com
pellehaut.com



CHÂTEAU DE MILLET

3356 avenue de Parleboscq
32800 Eauze

+33 (0)5 62 09 87 91

info@chateaudemillet.com
chateaudemillet.com

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 pluviosité 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.

D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine réserve aujourd'hui 90 hectares de vigne à la production de vins des Côtes de Gascogne « Domaine de Millet ».

Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols sablo-argileux et des sols sableux appelés « sables fauves ». Ce terroir spécifique de la zone du « Bas-armagnac » est réputé pour ses eaux-de-vie délicates et fruitées.

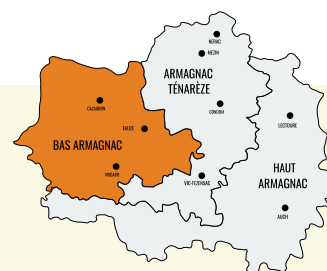


APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze
Argilo calcaire

CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauve

CÉPAGES

Baco blanc, Ugni
blanc

SURFACE

25 acres

7



DOMAINE DE CHARRON



SCEA DE CHARRON

542, avenue des Pyrénées
40190 Villeneuve de Marsan

+33 (0)6 32 96 02 00

contact@domaine-charron.fr
domaine-charron.fr

Les vignes du Domaine de Charron situées à Perquie dans les landes, prospèrent sur les sables fauves du Bas Armagnac.

Nés de la rencontre de la terre et de la mer qui ne se retira qu'à la fin du tertiaire, ces sols sablonneux et argilo-siliceux, colorés par des oxydes de fer font la personnalité et la fierté du Bas Armagnac.

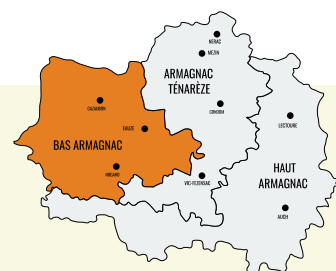
Dans notre chai de terre battue, nous laissons le temps à la nature d'accomplir son œuvre. Nos millésimes sont le reflet d'une eau-de-vie authentique, en perpétuelle

et subtile évolution au fil des années.

Ces armagnacs millésimés sont non réduits (aucun ajout d'eau pour diminuer le degré d'alcool) et sont donc tous « bruts de fût ».

Ni sucre ni colorant n'est ajouté. Ils sont élevés majoritairement en fût de chêne neuf et commercialisés à leur degré naturel.

Toutes nos eaux-de-vie sont actuellement sous bois, la mise en bouteille s'effectuant traditionnellement, à la main, au gré des commandes.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables Fauves

CÉPAGES

Baco

SURFACE

3 hectares

8



DOMAINE SÉAILLES

Domaine Séailles

Armagnacs & Vins Biologiques de gascogne

DOMAINE SÉAILLES

Séailles - 32230

+33 (0)5 62 28 44 03

+33 (0)6 72 77 17 46

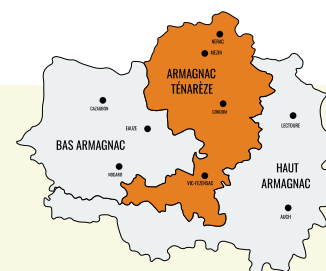
www.domaineseailles.fr

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

Ténarèze
Sols argilo-calcaire

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard
Folle-blanche, Baco

SURFACE

4 hectares

9



LATERRADE

LATERRADE
— Armagnac —

Vincent Laterrade
+33 611 776 074

SAS Laterrade
560 Av. de Briat - 40240 Mauvezin d'Armagnac

LATERRADE

560 Av. de Briat
40240 Mauvezin d'Armagnac

+33 (0)6 11 77 60 74

Facebook :
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
Ténarèze

CÉPAGES

Ugni blanc, Folle-blanche
Baco, Colombard

10



ARMAGNAC BALEN



EARL BALEN

Caillavère
32150 CAZAUBON

+33 (0)6 73 63 17 82

bonjour@armagnacbalen.com
armagnacbalen.com

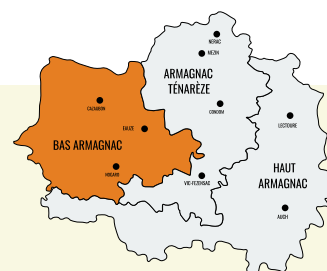
Nous sommes au cœur du Bas-armagnac, et nous destinons ~2.5ha de notre vignoble à la production d'armagnac exclusivement avec les cépages BACO et FOLLE BLANCHE.

Ce qui nous passionne c'est de contribuer à façonner le paysage en jouant avec un terroir favorable, un savoir-faire de vinification, de distillation et de vieillissement.

Si l'on compte en siècles, c'était Marie ou Jean, en décennies c'était Yvonne et Roger. Grâce à tous ces BALEN, Notre chai est empreint d'une atmosphère authentique.

C'est le lieu où plusieurs générations ont oeuvré, au gré des améliorations technologiques, pour constamment tirer le meilleur de ce que la vigne a pu nous donner.

Aujourd'hui, mon père Francis et moi-même perpétuons la tradition. Les Armagnacs BALEN sont issus de cépages Baco et Folle Blanche dédiés exclusivement à la production d'Armagnac. Pour que chaque dégustation soit une célébration de l'harmonie entre les fruits de la nature et l'artisanat viticole.



APPELLATION ET TERROIR
Bas-Armagnac
Sables fauve

CÉPAGES
Baco

11



CHÂTEAU DE LA BÉROJE



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
laberoje.com

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
Sable fauve

CÉPAGES

Folle-blanche
Baco

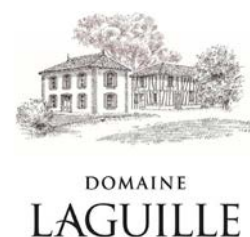
SURFACE

6 hectares

12



LAGUILLE



DOMAINE LAGUILLE

Saint Amand
32800 EAUZE

Nathalie VIGNOLI
+33 (0)6 89 88 36 40
contact@laguille.com
laguille.com

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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco,
Colombard

SURFACE

60 ha

13



DARTIGALONGUE

14



DOMAINE DE JEAN-BON



DARTIGALONGUE

Place du Four - BP 9
32110 Nogaro

+33 (0)5 62 09 03 01
contact@dartigalongue.com
dartigalongue.com



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

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 élégance.

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 !

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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sol sablo-limoneux

CÉPAGES

Ugni Blanc, Baco,
Folle-blanche



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauve

CÉPAGES

Baco

SURFACE

6.5 hectares

15



L'ENCANTADA



L'ENCANTADA

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

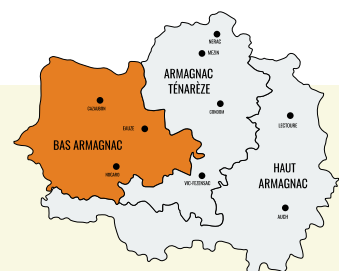
+33 (0)5 62 58 27 42
lencantada.fr

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
Sol argilo-calcaire

CÉPAGES

Ugni-blanc, Colombard,
Baco, Folle-blanche

SURFACE

2 hectares

16



CHÂTEAU ARTON



DOMAINE D'ARTON

32700 Lectoure
Gers, France

+33 (0)6 95 90 26 16
+33 (0)5 62 68 84 33
lilidemontal@arton.fr
arton.fr

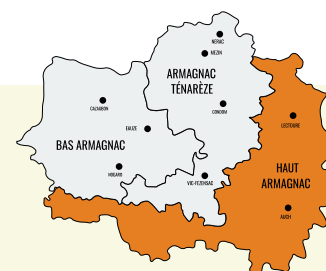
Temple de la Pièce Unique, Château Arton s'inscrit dans la quête de la perfection naturelle, soit les expressions les plus inaltérées de l'Armagnac. Cette ambition d'élever une eau-de-vie pure et sans assemblage le conduit à l'excellence. En 2017, Les Armagnacs Château Arton reçoivent le Prix d'Excellence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



APPELLATION ET TERROIR

Haut-Armagnac
Argilo calcaire

CÉPAGES

Ugni Blanc, Baco,
Colombard

SURFACE

88 hectares

17



DARROZE

ARMAGNAC
Darroze
ARTISAN D'EXCELLENCE

MAISON DARROZE

277 avenue de l'armagnac
40120 Roquefort

+33 (0)5 58 45 51 22

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

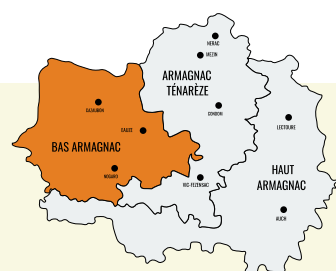
L'histoire de la Maison Darroze s'inscrit dans une tradition familiale de gastronomie, de plaisir, d'authenticité et de respect des produits.

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 30 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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Baco, ugni-blanc, folle-blanche

18



DOMAINE DE POUTÈOU



DOMAINE DE POUTÈOU

32240 Lannemaignan
(Gers) - France

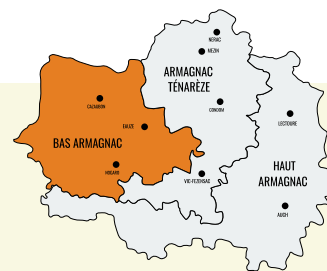
+33 (0)5 62 09 65 21

pouteou.com

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, Colombard,
Baco, Folle-blanche

SURFACE

25 hectares

19



CHÂTEAU LASSALLE BAQUÉ

20



PRINCE DE GASCOGNE



CHÂTEAU LASSALLE BAQUÉ

32250 Montréal-du-Gers,
France

+33 (0)6 32 06 90 38
lassallebaque@gmail.com
lbarmagnac.com



PRINCE DE
GASCOGNE
Maison d'Armagnac

PRINCE DE GASCOGNE

18 rue d'Artagnan
32 440 Castelnau d'Auzan

+33(0) 5 62 29 20 69

contact@armagnacprincdegascogne.com
armagnacprincdegascogne.com

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.

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

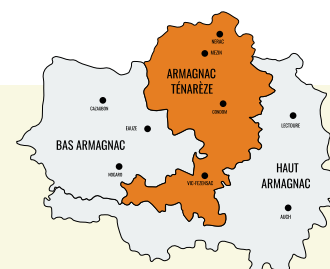
Ténarèze
Boulbènes sol argilocalcaire

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco,
Colombard

SURFACE

15 hectares



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Argilo calcaire

CÉPAGES

Ugni-blanc, Colombard,
Baco, Folle-blanche

21



CHÂTEAU GARREAU



CHÂTEAU GARREAU

3800 Route d'Etang,
40240 Labastide d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 84 35
www.chateau-garreau.fr

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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Ugni-blanc, Baco, Folle-
blanche

SURFACE

27 hectares

22



LAROCHE-VACQUIÉ



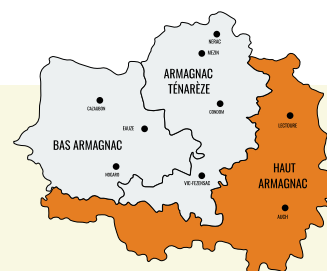
CHARTREUSE DE VACQUIÉ

32700 Lectoure

+33 (0)6 23 79 11 95
mbc@laroche-vacquie.com
laroche-vacquie.com

À la fin des années 80, Bruno Compagnon, convaincu de l'excellence du terroir du Haut-Armagnac, s'investit avec conviction dans l'aventure de la renaissance du Haut Armagnac. Surplombant Lectoure, la capitale historique des comtes d'Armagnac, il décide alors de replanter les vignes de LaRoche-Vacquié détruites dès la fin du XIXème siècle par le phylloxéra. En 1997, le ministre de l'Agriculture nomme Bruno Compagnon Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole pour

son engagement au service du Haut Armagnac. Depuis lors, la famille perpétue ses traditions avec dévouement et respect pour les terroirs d'exception et le savoir-faire séculaire du vignoble. En 2008, les Compagnons père et fils convertissent le vignoble de LaRoche- Vacquié en agriculture biologique. Dans la perspective assumée de développement durable, l'une des premières fermes solaires de la région est créée sur le vignoble dès 2011.



APPELLATION ET TERROIR

Haut-Armagnac
Argilo calcaire

CÉPAGES

Ugni-blanc, Colombard

SURFACE

35 hectares

23



ARMAGNAC GELAS

L'ARMAGNAC AUTREMENT
GELAS
depuis 1865

MAISON GÉLAS

Avenue de la Hountête
32190 VIC-FEZENSAC

+33 (0)5 62 06 30 11

bg@gelas.fr
gelas.com

Il est le premier négociant gersois à ouvrir en 1950 son activité au négoce de vins et de divers spiritueux : Les Caves de Baptiste étaient nées !

Il révolutionne son époque en présentant en exclusivité des Armagnacs issus des terroirs du Bas Armagnac et de la Ténarèze à leur degré naturel de vieillissement et sans réduction. Cette sélection unique de propriétaires lui confère

une notoriété sur les plus grandes tables françaises et étrangères.

Aujourd'hui, son fils Philippe, représentant la quatrième génération de la famille Gélas, dirige la société depuis fin 2001. Il perpétue l'esprit novateur de ses aïeux en initiant des armagnacs mono-cépages, affirmant ainsi la différence de la Maison Gélas : l'Armagnac Autrement....



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sables fauves

CÉPAGES

Ugni-blanc, Baco, Folle-blanche

SURFACE

27 hectares

24



CHÂTEAU COURREJOT

Le Château
Courrejot

CHÂTEAU COURREJOT

32100 Condom

+33 (0)6 08 96 20 08

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

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/épicés selon les cépages que nous distillons.

Nous élaborons des armagnacs millésimés qui ont vieilli au minimum 10 ans 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

Ténarèze
Sol argilo-calcaire

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco
Meslier Saint-François

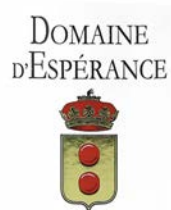
SURFACE

10 hectares

25



DOMAINE ESPÉRANCE



DOMAINE D'ESPÉRANCE

40240 Mauvezin d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 85 93

info@esperance.fr

www.armagnac-esperance.com

Le Domaine d'Espérance (150 hectares de bois, prairies et vignes) se situe au cœur du « triangle d'or » appelé le « Grand-Bas-Armagnac ».

50 hectares de vignes sur les « sables fauves » de l'armagnac. 20 hectares ne sont dévolus qu'à l'armagnac. Claire de Montesquiou a privilégié les cépages Baco 22 A et Folle-Blanche. 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. Depuis 35 ans, Claire de Montesquiou privilégie le BRUT de FUT, même dans l'assemblage « 18 ans » - lot N°4, de 8 fûts allant de 1992 à 2005. En effet, il lui a semblé que le consommateur aimerait découvrir à chaque millésime la quintessence d'une eau de vie, signée Espérance.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sols boulbènes

CÉPAGES

Baco, Folle-blanche

SURFACE

25 hectares

26



SAINT MARTIN

DOMAINE SAINT-MARTIN

Au village
32800 RÉANS
Gers, Occitanie, France

+33 (0)5 62 09 86 10

saint-martin32@orange.fr

armagnacsaintmartin.com

Le domaine Saint-Martin s'étend sur 65 hectares de vignoble, sur les communes de Réans et de Mauléon d'Armagnac, au cœur des sables fauves, en appellation Bas Armagnac, Floc de Gascogne et IGP Côtes de Gascogne.

Pour l'Armagnac, Folle Blanche et Baco se mêlent.

Une fois distillées, les eaux-de-vie vieillissent dans nos chais, dans des fûts de chêne de Gascogne, réputés pour leur qualité.



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sol argilo-calcaire

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco
Meslier Saint-François

SURFACE

10 hectares

27



CASTARÈDE



CASTARÈDE

140 Boulevard Haussmann
75008 Paris, France

+33 (0)1 44 05 15 81

info@armagnac-castarede.fr
armagnac-castarede.fr

La Maison Castarède, la plus ancienne Maison d'Armagnac fondée en 1832 est avant tout une aventure familiale, toujours indépendante et dirigée par la 6ème génération. Florence Castarède a repris avec passion le développement de la Maison éponyme et de ses belles valeurs : terroir, patrimoine familial, AOC, qualité. Ce savoir-faire unique transmis par les six générations qui se sont succédé lui vaut une réputation d'excellence à travers le monde. Spécialiste des Armagnacs haut de gamme depuis toujours, une collection de millésimes sélectionnée de génération en génération a toujours été une priorité : « Notre mission est de faire découvrir aux amateurs une palette aromatique très diversifiée. Le millésime 1893 est notre plus vieux millésime. Sur les contre étiquettes de chaque millésime la date de mise en bouteille est inscrite à la main ». Florence

Castarède a récemment eu

l'opportunité d'acquérir une bouteille du millésime 1860 rachetée à un collectionneur en Angleterre. La Maison Castarède se distingue aussi par des vieillissements plus longs pour leurs assemblages (VS, VSOP, Napoléon et XO/Hors d'Age) que ceux imposés par la législation. Depuis plus de 45 ans, la famille Castarède possède un domaine viticole : le Château de Maniban datant du XVIème siècle, situé en plein cœur du Bas Armagnac dans le Gers à Mauléon d'Armagnac. Cette propriété est complantée d'un vignoble de 16 hectares qui produit les quatre cépages principaux de l'Armagnac : Folle-Blanche, Ugni blanc, Baco et Colombard. Les vins blancs obtenus sont distillés par leur alambic Orthez datant de 1924, puis les eaux-de-vie sont élevées en fûts de chêne de la région. Ces Armagnacs sont ensuite conservés dans les chais du domaine, datant du 16e siècle, pour un vieillissement optimal.



APPELLATION ET TERROIR
Bas-Armagnac

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard, Baco, Folle blanche

28



DOMAINE DE LASSAUBATJU



DOMAINE DE LASSAUBATJU

4, rue du Métier
40190 Hontanx France

+33 (0)5 58 03 23 01

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

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 perdure 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
Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco, Folle-blanche, Colombard

SURFACE

18 hectares

29



MARQUESTAU



DOMAINE DE MARQUESTAU

1095 route de Marquestau,
40190 Hontanx

+33 (0)5 58 03 10 44

contact@marquestau.com
marquestauandco.com

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

Folle-blanche, Baco
Colombard

SURFACE

23 hectares

30



DOMAINE DE LA TUILERIE



DOMAINE DE LA TUILERIE

32240 Lannemaignan

Colette Remazeilles
+33 (0)6 31 58 80 83

coletteremazeilles@orange.fr
basarmagnac-latuilerie.fr

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

31



DOMAINE DE JOY



DOAMINE DE JOY

32110 Panjas

+33 (0)5 62 09 03 20

commandes@domaine-joy.com

domaine-joy.com

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 Joÿ 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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve

CÉPAGES

Baco, Ugni-Blanc,
Folle-blanche

SURFACE

17 hectares

32



CASTEX-D'ARMAGNAC



**CHÂTEAU CASTEX
D'ARMAGNAC**

32240 Castex d'armagnac

+33 (0)6 10 53 24 51

g.desaintpastou@gmail.com

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

Baco, Colombard

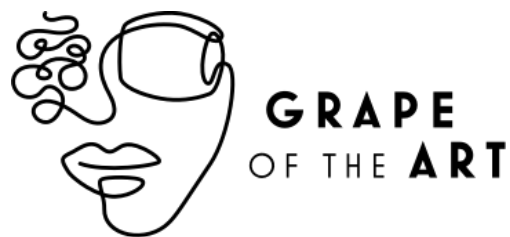
SURFACE

7 hectares

33



GRAPE OF THE ART



GRAPE OF THE ART

info@grapeoftheart.com

grapeoftheart.com

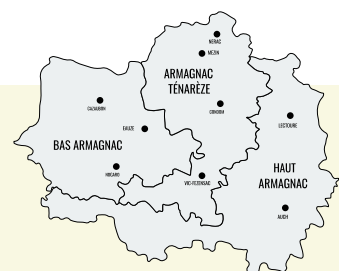
L'idée de Grape of the Art est née lors d'une dégustation à l'aveugle de notre groupe Rhum & Whisky à Stuttgart (Allemagne), au cours de laquelle nous avons été stupéfaits par la qualité et la variété exceptionnelles de l'Armagnac.

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 :

Simples 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.



Embouteilleur indépendant

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard
Folle-blanche, Baco

33



LE PASSEUR



ROMAIN DUTEUIL

le.passeur.armagnac@gmail.com

+33 (0)6 89 22 69 09

le-passeur.org

Je m'appelle Romain Duteuil, je suis embouteilleur nomade en Armagnac.

Je chine, je goûte, je source des barriques d'exception chez des producteurs gascons dont j'estime le travail, dans des chais qui n'ont parfois jamais été visités avant, et quand je dénêche une pépite je l'embouteille sur la propriété.

Les fûts qui disent le goût de l'Armagnac et toute sa richesse aromatique, les fûts qui transmettent l'histoire de la propriété, les fûts qui racontent le terroir et la vigne.

Des single casks en brut de fût. Sans aucun intrant et sans filtration.

Des armagnacs fidèles à l'âme aromatique de chaque chai.

Ma philosophie :

1. Donner à goûter la diversité de l'armagnac. 3 terroirs, 10 cépages, 2 types de distillations, une multitude de pratiques en matière d'élevage, de types de chai, etc...
2. Servir, à ma petite échelle, la cause de l'Armagnac afin qu'il prenne la place qui devrait être la sienne dans le monde des spiritueux en proposant des armagnacs soigneusement sélectionnés et authentiques.
3. Faire œuvre de pédagogie auprès des amateurs de spiritueux qui viennent d'autres horizons (whisky et rhum notamment), en proposant des armagnacs de cette qualité là.
4. Mettre en avant les producteurs dont le travail quotidien et la diversité font la richesse de l'appellation.



Embouteilleur indépendant

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard
Folle-blanche, Baco

34



ARMAGNAC DELORD



MAISON DELORD

14 rue de l'Alambic
32190 Lannepax

+33 (0)5 62 06 36 07

chai@armagnacdelord.com
www.armagnacdelord.com

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

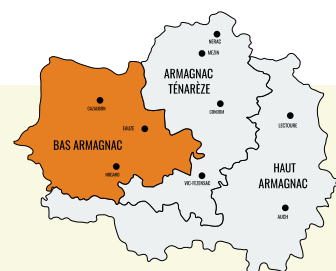
Aujourd'hui, Jérôme et Sylvain, ses arrières-petits-fils perpétuent la tradition familiale sous l'œil protecteur de leur père, Jacques.

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 1600 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. »



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sols boulbènes

CÉPAGES

Ugni-blanc, Colombard
Folle-blanche, Baco
Plan de Graise

SURFACE

69 hectares
dont 5 en bio

35



DOMAINE DE HONTAMBÈRE



Château de
Hontambère

CHÂTEAU DE HONTAMBÈRE

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

+33 (0)5 62 29 13 22

info@hontambere.com
hontambere.com

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, Colombard
Baco, Folle-blanche

SURFACE

42 hectares

36



DOMAINE DE JOUATMAOU



FAMILLE LACAVE

Domaine de Jouatmaou
40190 Le Frêche

+33 (0)6 82 21 62 90
domainedejouatmaou.fr

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.

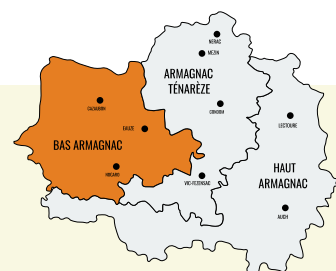
La maison, construite en 1795, abrite une cave.

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

37



DOMAINE DE PÉRÉ



DOMAINE DE PÉRÉ

Domaine de Péré,
32370 Bourrouillan

+33 (0)6 81 44 42 78
peredufrechou@orange.fr
perearmagnac.com

L'histoire du Domaine de Péré commence il y a près de cinq siècles, lorsque la famille Dufréchou s'installe sur ces terres, décidée à y créer un héritage. Chaque génération a apporté sa pierre à cet édifice familial, veillant à ce que le domaine prospère tout en respectant les traditions.

En 2022, un nouveau souffle parcourt le domaine avec l'arrivée de Margaux, la fille cadette de Pierre. Elle incarne la nouvelle génération de producteurs d'Armagnac. En alliant les méthodes traditionnelles à

une approche résolument moderne, elle assure que l'héritage familial du Domaine de Péré continue de prospérer pour les générations à venir.

L'engagement de Margaux et Pierre pour la qualité et l'authenticité de l'Armagnac se reflète dans chaque étape de la production.

Ses Armagnacs sont distillés dans un alambic en cuivre armagnacais, chauffé au bois, garantissant des eaux-de-vie authentiques et riches en saveurs.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac

CÉPAGES

Baco, Ugni Blanc et
Colombard

SURFACE

115 hectares

NOTES DE DÉGUSTATION

[illegible]

NOTES DE DÉGUSTATION

[illegible]

FEST' **2026** 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

D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ * A CONSOMMER AVEC MODÉRATION