

FEST'

ARMAGNAC

PARIS



2026
DÉCEMBRE
SAMEDI 12
11H/20H



LA BELLEVILLOISE
21 rue Boyer 752020 Paris

WWW.FESTARMAGNAC.FR

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

FEST'

2026

ARMAGNAC

BIENVENUE AU FEST'ARMAGNAC,

Trente 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 PARIS

Domaine de Danis

Château Arton

Hauts de Montrouge

Pellehaut

Pichon-Longueville

Cloud & Clet

Lassaubatju

Séailles

Prince de Gascogne

L'Encantada

Alabat

Le Grand Chemin

Le Chai de Muret

Castex-d'Armagnac

ENTRÉE

BOUTIQUE

PLAN DU SALON

ARTS DE LA TABLE

Charron

**Le Barreur
Poutëou**

Récapet

Lassalle Baqué

Catawiki

Gaston Legrand

La Baronne

Castarède

Monluc

Delord

Dartigalongue

Espérance

LaRoche-Vacquié

Château Garreau

VIP

BAR

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.



A hand is shown pouring a golden liquid, likely cognac, from a glass decanter into a snifter glass. The liquid is captured mid-pour, creating a dynamic sense of movement. The background is dark, making the golden liquid and the glass stand out.

MASTERCLASS

14H À 15H

ARMAGNACS ET CHOCOLATS

Avec les armagnacs HDM et les chocolats

Hasnaâ

15H15 À 16H

ARMAGNACS ET CIGARES

*20 euros, avec le cigare cubain fourni. Sur réservation
uniquement*

16H15 À 17H

LE FLOC DE GASCOGNE

*Avec Carole GARREAU, présidente du
syndicat du Floc de Gascogne*

17H15 À 18H

ARMAGNACS & COCKTAILS

Fest'
ARMAGNAC

1



LASSAUBATJU



DOMAINE DE LASSAUBATJU

+33 (0)5 58 03 23 01

4, rue du Métier
40190 Hontanx France

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 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

Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco, Folle-
blanche, Colombard

SURFACE

18 hectares

2



CLOUD & CLET

Cloud & Clet

VINIFERA

+33 (0)6 85 31 71 46

965 route de Larrazieu,
32240 Mauléon-d'Armagnac

thomas.rosalia@vinifera-group.com

vinifera-group.com

Cloud & Clet trouve son origine au Domaine de Durroux, un domaine familial transmis depuis plusieurs générations au cœur du Grand Bas-Armagnac, à Mauléon-d'Armagnac. Repris il y a quelques années en étroite collaboration avec la famille fondatrice, le projet s'inscrit dans une volonté de préserver un savoir-faire historique tout en ouvrant l'Armagnac à de nouveaux consommateurs.

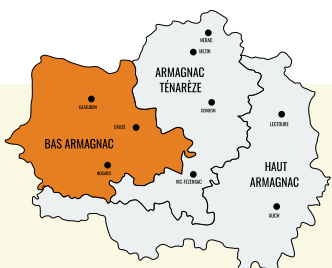
Aujourd'hui, le domaine s'étend sur près de 120 hectares de vignes. Ici, le travail ne se limite pas à la création d'une marque : il s'agit avant tout d'un travail de producteur, ancré dans la terre, la vigne et le temps.

Notre ambition est de faire rayonner nos produits et notre terroir bien au-delà de la Gascogne, tout

en conservant l'authenticité qui fait la richesse de l'Armagnac.

Cloud & Clet s'adresse aussi bien aux amateurs avertis qu'aux bartenders, aux passionnés de mixologie et aux consommateurs de demain. Des assemblages accessibles aux plus anciens millésimes, la gamme propose une large palette d'Armagnacs capables de séduire tous les palais et toutes les façons de déguster.

Récompensés par le Concours Général Agricole, les World Drinks Awards et le San Francisco World Spirits Competition, nos Armagnacs témoignent d'une exigence constante de qualité. À travers chaque bouteille, Cloud & Clet porte haut les valeurs d'un produit qui lui est cher : l'Armagnac, véritable fleuron du patrimoine gascon.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Baco, Folle-Blanche,
Ugni blanc, Colombard

SURFACE

120 hectares



PICHON-LONGUEVILLE



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

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.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve

CÉPAGES

Folle-blanche, Baco
Colombard

SURFACE

8 hectares

4



PELLEHAUT



DOMAINE PELLEHAUT

940 Route de Petit Pellehaut
32250 Montréal

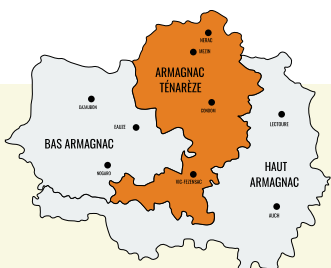
+33 (0)5 62 29 48 79

contact@pellehaut.com

pellehaut.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.



APPELLATION ET TERROIR

Tenarèze
Argilo calcaire

CÉPAGES

Ugni blanc
Folle-blanche

5



HAUTS DE MONTROUGE



HAUTS DE MONTROUGE

1286, avenue du Docteur
Couécou
32110 Nogaro

+33 (0)5 62 09 09 78

magasin@hdmontrouge.com

leshautsdemontrouge.com

Au cœur du Bas-Armagnac, HDM – Les Hauts de Montrouge porte une vision singulière de l’Armagnac : collective, pure, vivante et résolument contemporaine.

Portée par 52 familles vigneronnes et 23 collaborateurs réunis au sein d’une coopérative gersoise à l’esprit de famille gascon, HDM maîtrise l’ensemble de la chaîne d’élaboration. Vignerons, vinificateurs, distillateurs et éleveurs œuvrent collectivement à la création d’Armagnacs authentiques, dans le respect d’un savoir-faire transmis de génération en génération.

Les eaux-de-vie HDM sont façonnées par la complémentarité de trois alambics armagnacais – Athos,

Porthos et Aramis. Chacun apporte sa nuance : le fruit, la finesse florale ou les notes pâtisseries. De cette diversité naissent des Armagnacs à la palette aromatique riche et équilibrée.

Au cœur du chai, le temps affine et la précision révèle. Fidèle à sa vision d’un Armagnac élaboré à l’état pur, HDM n’ajoute ni caramel, ni sucre, ni boisé artificiel. Chaque année, les fûts bénéficient d’une aération contrôlée, geste rare qui révèle davantage de finesse, de douceur et de complexité.

HDM défend ainsi une vision pure et contemporaine de l’Armagnac : un patrimoine vivant, ancré dans son terroir et porté par la force du collectif.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Argilo calcaire

CÉPAGES

Baco, Ugni blanc
Colombard

6



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 2025, Château Arton reçoit le titre de meilleur armagnac de France avec le Prix du Président de la République.

Faisant la part belle au fruit -au raisin- Château Arton est le créateur de Fine Blanche®, la première marque de Blanche Armagnac depuis 1986, 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

17 hectares



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



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

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



PRINCE DE GASCOGNE



**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@armagnacprincededegascogne.com
armagnacprincededegascogne.com

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, Colombard,
Baco, Folle-blanche

10



L'ENCANTADA



L'ENCANTADA

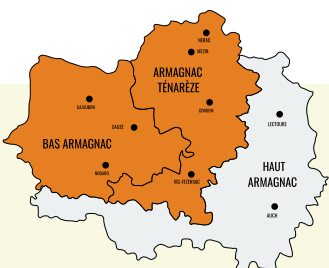
Lieu dit Ménichot Route
d'Auch,
32190 Vic-Feze

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

Née d'une passion partagée entre amis pour les grands Armagnacs, L'Encantada est aujourd'hui une maison indépendante basée à Vic-Fezensac. Depuis plus de 15 ans, elle sélectionne, élève et produit des Armagnacs d'exception. Reconnue pour la qualité de ses embouteillages, notamment en brut de fût, la maison valorise les plus beaux terroirs du Bas-Armagnac, de la Ténarèze et du Haut-Armagnac. Désormais également producteur et distillateur,

L'Encantada maîtrise chaque étape de l'élaboration de ses eaux-de-vie.

Notre philosophie est de révéler l'identité de chaque terroir et de chaque barrique, avec une transparence totale sur l'origine et l'élevage. Embouteillés sans réduction, nos Armagnacs expriment fidèlement leur millésime, leur terroir et leur caractère. Le brut de fût n'est pas une gamme chez L'Encantada : c'est notre signature depuis l'origine.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac, Ténarèze
Sol argilo-calcaire

CÉPAGES

Ugni-blanc, Colombard,
Baco, Folle-blanche

SURFACE

2 hectares

11



ALABAT

ALABAT
ARMAGNAC

ALABAT
40420 Brocas

+33 (0)6 08 11 94 52
contact@alabat.fr
alabat.fr

ALABAT, c'est le rêve de proposer une version contemporaine, artistique et engagée de l'Armagnac.

Simon la fonde à 28 ans, en hommage à son arrière-grand-père Abel Labat. Berger et producteur d'Armagnac, ce dernier vit son chai ravagé par les flammes ; l'incendie sonna la fin de la production familiale. C'est dans cette histoire brutalement interrompue que Simon a puisé l'envie d'en écrire une nouvelle page, et de faire (re)découvrir au plus grand nombre les trésors de la plus ancienne eau-de-vie de France.

ALABAT propose aujourd'hui deux collections.

Les Portraits : des single casks millésimés, sélectionnés et embouteillés chez deux vigneronnes, Margaux et Marion, à leur degré naturel (brut de fût) et sans additif. Chaque fût donne une bouteille unique, dont l'étiquette se pare d'un fragment du portrait peint de sa vigneronne.

Horizon : l'art de l'assemblage selon ALABAT, fruité, intense et expressif (L'Envol VSOP, Héritage XO).

Membre du mouvement 1% for the Planet, ALABAT reverse 1% de son chiffre d'affaires à l'Association Française d'Agroforesterie.



APPELLATION ET TERROIR
Bas-Armagnac
Sol argilo-calcaire

CÉPAGES
Ugni-blanc, Baco, Colombard

12



LE GRAND CHEMIN

*"Domaine
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



CHAI DE MURET



CHAI DE MURET

46 rue de Varenne 75007 Paris
1130 route de Gaube
40190 Perquie

+33 (0)5 58 03 31 21
+33 (0) 6 86 10 75 51

armagnac.corderoy@orange.fr
armagnacdemuret.fr

Depuis 1724, la famille de Muret, héritière de la famille de Caumale, s'attache de génération en génération à la mise en valeur de son vignoble, de Gaube, à Perquie près de Villeneuve de Marsan.

Cette tradition familiale d'un armagnac prestigieux toujours élevé avec soin et patience dans les chais familiaux de Muret à Gaube. L'Armagnac de Muret est ainsi

produit dans la région relevant de l'appellation contrôlée « Bas Armagnac » et, plus précisément, aux confins des Landes et du Gers.

Après les vendanges et la vinification, les vins blancs de la propriété sont distillés par alambic armagnacais, vieillissent dans les fûts de chêne, jamais assemblés mais seulement millésimés dans ce même chai.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauve

CÉPAGES

Baco, Colombard

SURFACE

4 hectares



CASTEX-D'ARMAGNAC



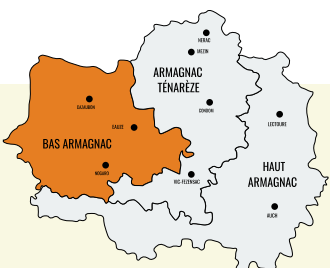
CHÂTEAU CASTEX D'ARMAGNAC

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

15



LA BARONNE



LA BARONNE
ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LASSALLE

156 route de Lassalle
32240 Maupas

+33 (0)6 12 42 83 22
armagnaclabaronne.com

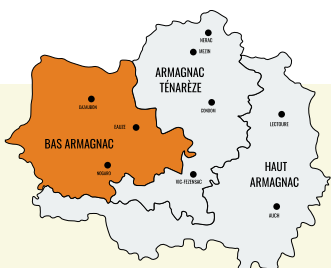
À partir de 1824, le château de Lassalle distilla son Armagnac, le comte de Peraldi, connaisseur de vins et spiritueux, il acheta la propriété en 1888 et entreprit d'importants travaux pour développer le vignoble et le château pour le développement de l'Armagnac et du vin. Conformément à son grand-oncle, la baronne Henri de Geis de Guyon de Pampelonne, petite-nièce du comte Peraldi, n'a jamais cessé d'améliorer les caves et la qualité des tonneaux pour produire un Armagnac d'excellence, reconnu par les plus grands restaurants étoilés de Paris.

En 2021, les héritiers de la baronne de Pampelonne ont transféré la propriété familiale et son savoir-

faire à la famille Garbaccio, qui était tombée sous le charme de la région du Grand Bas Armagnac et de la qualité de ses cépages.

17 hectares de vignes en harmonie avec la nature plantées sur les sols sableux fauves de la région Nord-Ouest du Gers. Les cépages Baco, Ugnly Blanc et Colombard comptent parmi les dix cépages préférés pour la distillation de l'Armagnac.

L'emplacement du Château de Lassalle et du Château de Castex est idéal, car nos vignes sont plantées dans la région connue sous le nom de « cœur noir » d'Armagnac ou Grand Bas Armagnac, le cœur des Armagnacs les plus fins et les plus aromatiques, faisant de notre Armagnac le joyau de l'appellation.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve

CÉPAGES

Baco, Colombard

SURFACE

7 hectares

16



GASTON LEGRAND



**BARON
GASTON LEGRAND**
ARMAGNAC

DOMAINE DE LASDOUX

16120 Angeac-charente

+33 (0)5 45 97 12 33

cognac-lheraud.com

La propriété est située à Lannepax, dans le Gers, au cœur du Bas-Armagnac, terroir considéré comme le plus prestigieux de l'appellation pour la finesse et l'élégance de ses eaux-de-vie.

Fondée à la fin du XIXe siècle, la maison possède une histoire de plus de 120 ans. En 1998, elle est reprise

par la famille Lhéraud, célèbre producteur de Cognac, qui conserve l'identité historique du domaine, ses chais et son savoir-faire traditionnel.

Un style traditionnel et authentique

Les Armagnacs Gaston Legrand sont élaborés à partir des principaux cépages historiques



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sable fauve

CÉPAGES

Ugni Blanc, Baco Blanc, Folle Blanche,
Colombard

17



CHÂTEAU LASSALLE BAQUÉ



CHÂTEAU LASSALLE BAQUÉ

32250 Montréal-du-Gers

+33 (0)6 32 06 90 38

lassallebaque@gmail.com

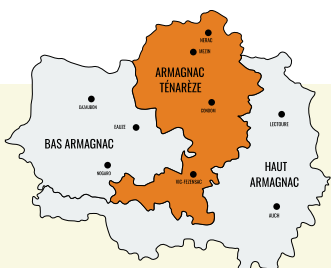
lbarmagnac.com

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 cœur 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, "La Ténarèze" abrite un terroir vallonné entremêlé de boubène, terre riche en limons, et de terrains argilo-calcaires. A Lassalle Baqué, ces deux types de sol sont présents, cela permet d'obtenir des eaux de vie avec des typicités aromatiques différentes, idéales pour l'élaboration des assemblages.



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze

Boulbènes sol argilocalcaire

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco,
Colombard

SURFACE

15 hectares



RÉCAPET



ARMAGNAC RÉCAPET

Domaine de Targuerie
32105 Cazaubon, Gers

+33 (0)5 57 55 12 12

recapet@sorgin.fr

recapet.fr

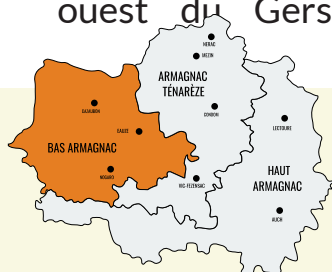
Après avoir travaillé plus de 20 ans les terroirs de Gascogne, l'armagnac s'est imposé comme une évidence dans l'aventure spiritueux de Sabine et François Lurton. Encore fallait-il trouver la perle rare.

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



LE BARREUR

LE BARREUR



ROMAIN DUTEUIL

+33 (0)6 89 22 69 09

le.passeur.armagnac@gmail.com

le-passeur.org

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

Jechine, jegoûte, jesourdesbarriques 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 déniche une pépite je l'embouteille sur la propriété.

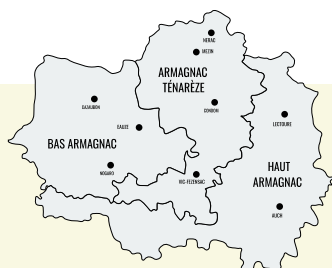
Les fûts qui disent le goût de l'Armagnac et toute sa richesse aromatique, les fûts qui transmettent l'histoire de la propriété, les fûts qui racontent le terroir et la vigne.

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 multitudes 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.



Nomade indépendant

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard
Folle-blanche, Baco

20

POUTÈOU



DOMAINE DE POUTÈOU

32240 Lannemaignan
(Gers) - France

+33 (0)5 62 09 65 21

contact@pouteou.com

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



CHARRON

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.

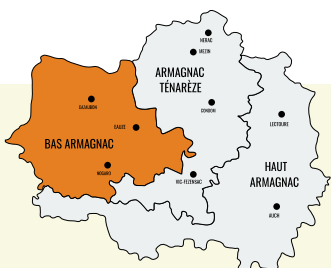
Dans notre chai de terre battue, nous laissons le temps à la nature d'accomplir son œuvre. Nos millésimes sont le reflet d'une eau-de-vie authentique, en perpétuelle

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



CASTARÈDE



CASTAREDE

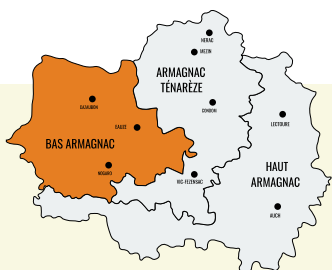
140 Boulevard Haussmann
75008 Paris

+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
Sables Fauves

CÉPAGES

Ugni blanc, Baco, Folle blanche,
Colombard



MONLUC

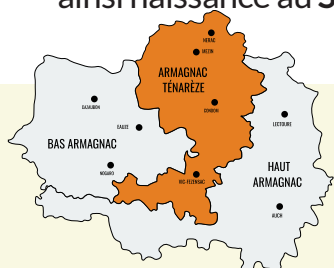
MONLUC

CHÂTEAU MONLUC
1334 Av. d'Aquitaine
40190 Villeneuve-de-Marsan

+33 (0)5 58 45 21 76
accueil@monluc.fr
monluc.fr

l'Armagnac Ténarèze avec style, finesse et magnétisme depuis 1923. C'est à cette date que la famille Lassus a décidé de créer sa marque de vins et spiritueux à Saint-Puy, au sein de son château familial, en hommage à Blaise de Monluc (1500-1577). Cet ancien propriétaire des lieux rapporta en France, de ses campagnes italiennes, la rapière : la fameuse épée qui servira plus tard à façonner celle des Mousquetaires du Roi.

En 1963, René Lassus inventa une liqueur à l'orange qui deviendra très vite emblématique de la Gascogne : le **Pousse-Rapière**. Mélangée au Vin Sauvage (un vin effervescent élaboré selon la méthode traditionnelle champenoise), cette liqueur donnera ainsi naissance au **Spritz Gascon**.



APPELLATION ET TERROIR

Ténarèze
Sables fauve

CÉPAGES

Ugni blanc, Colombard

Monluc se caractérise aujourd'hui par un terroir composé de sols argilo-calcaires et par un savoir-faire centenaire en matière de distillation et d'élevage en fûts de chêne français, produisant des eaux-de-vie amples, souples et généreuses. Ces dernières sont minutieusement assemblées par notre Maître de Chai afin d'obtenir :

- Une **Blanche Armagnac** à 40% pour les barmen ;
- Les cuvées **VS, VSOP, XO et XXO** à 40%, pour rendre l'Armagnac Ténarèze accessible aux jeunes avides de découvrir de nouveaux produits ;
- Des **comptes d'âges** et des **millésimes** à 43% pour les connaisseurs.

Monluc est la marque tendance, chic et élégante du Club des Marques.



DELORD



MAISON DELORD

14 rue de l'Alambic
32190 Lannepax

+33 (0)5 62 06 36 07

chai@armagnacdelord.com

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

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



APPELLATION ET TERROIR

Bas Armagnac
Sols boulbènes

CÉPAGES

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

SURFACE

69 hectares
dont 5 en bio

25



DARTIGALONGUE



DARTIGALONGUE

Place du Four - BP 9
32110 Nogaro

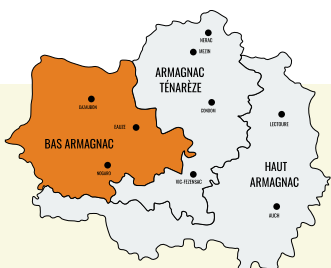
+33 (0)5 62 09 03 01
contact@dartigalongue.com
dartigalongue.com

Depuis 1838, la famille Dartigalongue exerce à Nogaro le métier d'éleveur d'Armagnac. Cette histoire bientôt bicentenaire s'illustre par un fonds d'archives unique et une collection de millésimes remontant à 1848. Virginie et Benoît Hillion-Dartigalongue, représentants de la 6^e génération, perpétuent aujourd'hui cette tradition familiale.

Les eaux-de-vie de cépages Baco, Ugni Blanc et Folle Blanche sont sélectionnées en Bas-Armagnac auprès de partenaires viticulteurs. Les vins sont distillés par des alambics ambulants à colonne armagnacaise, produisant des eaux-de-vie fruitées et élégantes.

Les eaux-de-vie vieillissent dans des fûts de chêne de 400 litres, issus exclusivement des forêts de Gascogne. Nous associons chauffeuses fortes et moyennes afin d'obtenir un équilibre aromatique optimal. L'élevage et les assemblages sont réalisés dans nos chais historiques, composés de chais secs (étagés) et humides (sur terre battue).

Nous travaillons avec passion et précision, de manière artisanale. Le style de nos Armagnacs se résume en deux mots : fraîcheur et élégance.



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sol sablo-limoneux

CÉPAGES

Ugni Blanc, Baco,
Folle-blanche



ESPÉRANCE

DOMAINE
D'ESPÉRANCE



DOMAINE D'ESPÉRANCE

40240 Mauvezin d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 85 93

info@esperance.fr

armagnac-esperance.com

Le Domaine d'Espérance (150 hectares de bois, prairies et vignes) se situe au cœur du « triangle d'or », « Grand-Bas-Armagnac », une trentaine de villages autour de Labastide d'Armagnac. Les cavistes et les sommeliers connaissent bien ce terroir de sables ferrugineux, appelés « sables fauves », aux confins des Landes, du Gers et du Lot et Garonne.

Sur les 50 hectares de vignes, 20 ne sont dévolus qu'à l'armagnac. Claire de Montesquiou a privilégié les cépages Baco 22A et Folle-Blanche. Nous sommes en HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 5 ans.



Depuis plus de 35 ans, Claire de Montesquiou privilégie le BRUT DE FUT et le BRUT de COLONNES.

Le COBRAFIRE, appellation Blanche Armagnac, est un assemblage de deux cépages sortant de l'alambic. Il fait la joie des mixologues tant il est parfumé.

Le « 18 ans -LOT N°4 » est un assemblage de 8 fûts allant de 1992 à 2005 et gardé au degré naturel du fût. La quintessence du raffinement d'Espérance.

Ensuite vous pourrez découvrir chaque millésime (plus de 400 fûts) vieilli dans un de nos 2 chais jusqu'à la mise en bouteilles. Ce sont nos bijoux « bruts de futs ».

APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sols boulbènes

CÉPAGES

Baco, Folle-blanche

SURFACE

25 hectares



LAROCHE-VACQUIÉ

DEPUIS 1784
LAROCHE-VACQUIÉ
 HAUT ARMAGNAC

CHARTREUSE DE VACQUIÉ

32700 Lectoure

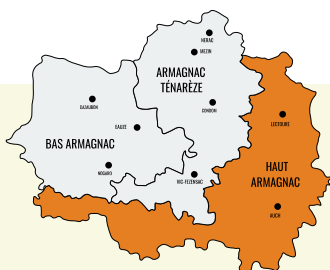
+33 (0)6 23 79 11 95

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



CHATEAU GARREAU



CHATEAU GARREAU

3800 Route d'Estang,
40240 Labastide d'Armagnac

+33 (0)5 58 44 84 35

chateau-garreau.fr

Au cœur des grands crus du Bas-Armagnac, Château Garreau incarne depuis quatre générations une vision vivante et audacieuse de l'Armagnac. Héritiers d'un terroir exceptionnel et créateurs du Floc de Gascogne, nous perpétons un savoir-faire centenaire tout en repoussant les frontières de la tradition.

De la vigne à la bouteille : nos armagnacs sont distillés sur le domaine dans notre alambic Sier de 1919, puis élevés dans notre chai souterrain unique en Armagnac. Ils expriment toute la richesse des Sables Fauves où nos vignes s'épanouissent dans un environnement préservé

(bois, étangs, haies...). Assemblages d'exception, millésimes rares, Flocs de Gascogne, finitions en fûts de rhum ou de whisky : chaque création porte la même signature, celle d'une maison familiale qui fait de l'innovation un héritage.

Château Garreau : trois siècles d'histoire, quatre générations de passion et une vision résolument tournée vers l'avenir.

Le domaine accueille l'Ecomusée de l'Armagnac, lieu de référence reconnu parmi les 100 sites œnotouristiques incontournables en France (Trophées de l'œnotourisme 2026).



APPELLATION ET TERROIR

Bas-Armagnac
Sables fauves

CÉPAGES

Ugni-blanc, Folle-blanche,
Colombard, Baco,

SURFACE

22 hectares

STAND VIP

EMBOUTEILLEURS INDÉPENDANTS



DÉGUSTER

DES ARMAGNACS
RARES ET EXCLUSIFS



RENCONTRER

LES EMBOUTEILLEURS
INDÉPENDANTS



DÉCOUVRIR

DES SÉLECTIONS
DE FÛTS UNIQUES



ACCÉDER

À DES BOUTEILLES
EN SÉRIES LIMITÉES

L'EXCELLENCE & L'AUTHENTICITÉ
AU RENDEZ-VOUS

Au cœur du Fest'Armagnac, le Stand VIP est un espace exclusif dédié aux acteurs les plus recherchés du monde des spiritueux : les embouteilleurs indépendants et les très vieux armagnac

Ces maisons sélectionnent et embouteillent elles-mêmes des fûts uniques, souvent en quantités très limitées, offrant aux amateurs l'opportunité de découvrir des Armagnacs rares, authentiques et parfois introuvables dans les circuits traditionnels.

Les visiteurs pourront y rencontrer directement les embouteilleurs, échanger sur leur philosophie de sélection, comprendre l'influence des élevages et déguster des cuvées singulières issues d'un seul fût ou de micro-lots.

Cet espace met à l'honneur la diversité, la créativité et l'excellence artisanale qui contribuent aujourd'hui au rayonnement international de l'Armagnac.

Pourquoi visiter le Stand VIP ?

- Déguster des Armagnacs rares et exclusifs.
- Rencontrer les embouteilleurs indépendants.
- Découvrir des sélections de fûts uniques.
- Accéder à des bouteilles souvent produites à quelques centaines d'exemplaires seulement.
- Approfondir sa connaissance de l'Armagnac à travers une approche de passionnés.

Le Stand VIP constitue l'une des expériences incontournables du Fest'Armagnac pour tous les amateurs souhaitant explorer l'Armagnac sous son visage le plus confidentiel et le plus prestigieux.



Catawiki est la première plateforme européenne de ventes aux enchères d'objets rares et de collection. Chaque semaine, des milliers d'amateurs et de collectionneurs y découvrent des bouteilles d'exception, des spiritueux rares et des pièces uniques sélectionnées par des experts spécialisés. Véritable

référence pour les passionnés de vins et spiritueux, **Catawiki** contribue à valoriser le patrimoine, l'authenticité et la rareté des plus belles productions européennes.

FEST' ARMAGNAC PARIS 2026



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