

ANIMATIONS A LA MAISON DES VINS DE MADIRAN

- Informations Samedi et Dimanche à la Maison des Vins de 10h à 13h et de 14h à 16h.
- Le Dimanche : visite de l'appellation en 2 CV - 2 départs (11h et 15h).
Animation gratuite, pensez à réserver, les places sont limitées !

Renseignements à la Maison des Vins du Lundi au Vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h
au ☎ 05 62 31 90 67

RANDONNÉE

Samedi 18 Novembre, 9h à 17h

Départ Mairie de Viella à 9h - 10 km le matin et 5 km l'après-midi.
3 € la randonnée seule, 15 € le repas au domaine Laougué (Menu du terroir : confit de canard et ses pommes rissoolées, salade, fromage de pays et une pâtisserie de chez Mallet, vin « Camy » et café inclus).

Info et réservation au ☎ 05 69 69 74 01 ou ✉ info@tourisme-armagnacadour.fr

RESTAURATION

- ARROSÉS : RESTAURANT LARRIEU CHEZ JOSIANE 05 59 68 16 02
(OUVERT LES MIDIS UNIQUEMENT)
- AYDIE : RESTAURANT LE RELAIS D'AYDIE (OUVERT LES MIDIS UNIQUEMENT) 05 59 04 00 09
- DIUSSE : LE RELAIS DU VIGNERON 05 59 04 04 52
(DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT : MENU ACCORD METS ET VINS)
- GAYON : RESTAURANT AU REY (OUVERT LES MIDIS UNIQUEMENT) 05 59 68 13 30
- LASCAZÈRES : LA PALOMBE GOURMANDE (OUVERT LES MIDIS ET SOIRS) 05 62 36 15 81
- LEMBEYE : RESTAURANT DE LA TOUR 05 59 68 97 16
- LEMBEYE : LE VENETO (OUVERT SAMEDI MIDI, SAMEDI ET DIMANCHE SOIR) 05 59 68 12 92
- MADIRAN : L'ESTANQUET (OUVERT LES MIDIS UNIQUEMENT) 05 62 55 35 44
- SOUBLECAUSE : L'ADOURABLE AUBERGE 05 62 96 76 88
(OUVERT SAMEDI MIDI ET SOIR, DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT)
- VIELLA : LA BONNE FOURCHETTE 05 62 09 67 99
(OUVERT SAMEDI MIDI ET SOIR, DIMANCHE MIDI UNIQUEMENT)

HÉBERGEMENT

Renseignements :

- Office de tourisme Val d'Adour et Madiran
☎ 05 62 96 39 09 ✉ contact@tourisme-adour-madiran.com
- Office de tourisme Armagnac Adour
☎ 05 62 69 74 01 ✉ info@tourisme-armagnacadour.fr
- Syndicat mixte du tourisme de Lembeye et de Garlin
☎ 05 59 68 28 78 ✉ contact@tourisme-vicbilh.fr

PORTES OUVERTES

18♥19
NOVEMBRE 2017

Vivez
L'AVENTURE

f madiran-story.fr

📷 Vivez l'événement
#MADIRANPO2017

Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Section Interprofessionnelle des Vins de Madiran
Maison des Vins - 4, rue de l'église 65700 MADIRAN
☎ 05 62 31 90 67 ✉ contact@madiran-story.fr
www.madiran-story.fr



Les vins sudOuest France



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

ARRICAU - BORDES

01 CHAI DU CHÂTEAU ARRICAU BORDES

Camille LANYOU
64350 Arricau-Bordes
06 08 27 75 93
info@crouseilles.fr

Samedi et Dimanche. Ouverture du Chai à partir de 10h00. **Toute la journée.** Dégustation des Grands Millésimes du Chai d'Arricau Bordes et des Pachereuc Barriques d'Or 2016, visites guidées du Chai, marché de producteurs et exposition d'artistes locaux dans le chai. A 11h00 et 16h00 : Jean-Paul CASSOU, vigneron et passionné d'histoire vous emmène aux abords du Château pour vous conter son histoire – Gratuit. **Samedi midi.** A partir de 12h00 : Assiette de grillades et son verre de Madiran – 12€/personne. Sur réservation. **Dimanche midi.** A partir de 13h00 : Déjeuner vigneron dans le Chai du Château d'Arricau Bordes par le restaurateur Michel REY avec dégustation des Grands Vins. 20€ vins et café compris. Réservations au 06 08 27 75 93 ou par mail : info@crouseilles.fr

AURIONS - IDERNES

02 DOMAINE DU CRAMPILH

Bruno OULIE
14 chemin Lafitau - 64350 Aurions-Idernes
05 59 04 00 63
madiranrampilh@orange.fr

Samedi et Dimanche. Dégustations de 10h à 18h. **Dimanche midi.** Repas, plancha de marinade de coeurs de canards et filet de poulet tandori. Aoxa de veau maison et riz pilaf au chorizo. Venir avec fruits rouges et aux fruits exotiques. Café - 18,50€. Sur réservation

03 DOMAINE HOURCADET

Christian et Nathalie HOURCADET
5 chemin Coustasse - 64350 Aurions-Idernes
05 59 04 01 98 / 06 33 80 51 36
christianhourcadedet@orange.fr

Samedi. Petit déjeuner, oeufs ventrèche, fromage, café au tarif de 5€. **Dimanche.** Repas, garbure, entrée, daube avec ses pommes vapeur, fromage pur brebis, dessert. **Animations.** Producteurs de fromage, foie gras, miel, gâteaux... Fabricant de bâtons et boufalons.

AYDIE

04 CHÂTEAU D'AYDIE

Famille LAPLACE
N°696, chemin 317 - 64330 Aydie
05 59 04 08 00
contact@famillelaplace.com

Samedi et Dimanche. Dégustation de vins, expositions d'arts, ambiance musicale, jeux et animations pour les enfants. Taxi Vignes : promenez vous en 4x4 au milieu du vignoble et découvrez les 3 autres domaines d'Aydie. **Samedi.** Concours «Mon Madiran à moi» de 10h à 15h. Seul ou en équipe, créez par assemblage le Madiran que vous aimez et gagnez votre poids en vin. Gratuit, sur réservation. **Le midi.** Repas réservé aux participants (10€/personne). **Dimanche.** Casse-croûte du vigneron (5€) de 9h à 10h. **Le midi.** Déjeuner à partir de 12h : tapas du terroir de 2€ à 8€. Repas à 25€ sur réservation.

05 DOMAINE DAMIENS

Pierre-Michel BEHEYTY
64330 Aydie
05 59 04 03 13
domainedamiens64@gmail.com

Samedi et Dimanche. Dégustation, expo de peintures, sculpteur sur pierre en action, jeux d'enfants. **Les midis.** 12h30 Méchoui et Cantere : 20€. Réservation obligatoire. **Samedi.** La viticulture biologique en image et en quelques mots (10 min toutes les heures). **Dimanche.** « Espace des couvres » : Marché, casse-dalle, et swing des Saveurs du Béarn avec le groupe « The Swingles » – Vannier – Taxis-Vigne. *Quesaco ? Découvrez et gagnez en jouant sur notre site

06 DOMAINE DOU BERNES

Famille CAZENAVE
Lieu-dit Curon - 64330 Aydie
05 59 04 06 78 / 05 59 04 04 29
domaine.doubernes@orange.fr

Samedi et Dimanche. Dégustations dans les chais. **Dimanche.** Marché de producteurs fermiers et artisans, exposition de vieux outils et de véhicules anciens. **Le midi.** Repas uniquement sur réservation.

07 DOMAINE POUJOU

Famille LANUX
515 chemin Poujo - 64330 Aydie
06 84 63 71 10
domainepoujou@gmail.com

Samedi et Dimanche. Dégustation des vins et visite des chais. **Dimanche.** Balade en 4x4 dans les vignes du village d'Aydie. **Le midi.** Repas et animations. Sur réservation.

CANNET

08 DOMAINE DU MOULIE

Lucie et Michèle CHARRIER
32400 Cannet
05 62 69 77 73
domainedumoulie@orange.fr

Samedi et Dimanche. Visite des chais, dégustations, exposition de photos par Christine Chantelause et Tripak. Vino Battlé à suivre sur facebook ! **Samedi.** marché gourmand (canard, porc, escargot), composez votre menu avec des produits locaux. **Dimanche midi.** Repas paysan élaboré par la roulotte dans salle chauffée - 18€. Réservation conseillée.

CASTELNAU RIVÈRE-BASSE

09 CHÂTEAU MONTUS

65700 Castelnaud Rivière-Basse
05 62 69 74 67
contact@brumont.fr

Samedi et Dimanche. Verticale de Château Montus La Tère. Dégustation des 8 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique. Gratuit. Places limitées, uniquement sur réservation. Concerts des cinq sens : Place à la musique ! éveillez vos sens en associant musique et œnologie pour une expérience sensorielle unique au sein de la « Cathédrale du Tannat », parmi les plus beaux chais de France. Plus d'information sur notre site : www.brumont.fr **Les midis.** 13h : Déjeuner Gastronomique. Une rencontre de Chefs talentueux et novateurs qui sublimeront les productions locales haut de gamme de la Bigorre : Le Noir de Bigorre et la Poule Noire d'Astarac Bigorre. Entrée, plat, dessert et 5 vins, 50€/personne. Sur réservation. **Samedi soir.** Tère soirée de Prestige de Madiran : Le Rendez-vous des Icônes des meilleurs jambons du monde. Un rassemblement unique des plus grands spécialistes et créateurs de jambons secs internationaux face au Noir de Bigorre, suivi par un dîner de prestige réalisé par deux Chefs d'exception ; Alain Dutourmier et Thierry Berthelier. Dégustation de jambons, dîner spectacle avec accords mets et vins, 70€/personne. **Dimanche.** 16ème Rendez-vous des Icônes : Dégustation à l'aveugle des trois cépages contemporains ; Nebiolo, Tempranillo et Tannat des plus grands vins d'Italie, d'Espagne et du Sud-Ouest en présence de leur vignerons et Hubert de Bouard, créateur et consultant le plus sollicité de Bordeaux. Dégustation limitée à 50 personnes, sur réservation, 70€/personne.

CHATELNAU RIVÈRE-BASSE

09 CHÂTEAU MONTUS

65700 Castelnaud Rivière-Basse
05 62 69 74 67
contact@brumont.fr

Samedi et Dimanche. Verticale de Château Montus La Tère. Dégustation des 8 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique. Gratuit. Places limitées, uniquement sur réservation. Concerts des cinq sens : Place à la musique ! éveillez vos sens en associant musique et œnologie pour une expérience sensorielle unique au sein de la « Cathédrale du Tannat », parmi les plus beaux chais de France. Plus d'information sur notre site : www.brumont.fr **Les midis.** 13h : Déjeuner Gastronomique. Une rencontre de Chefs talentueux et novateurs qui sublimeront les productions locales haut de gamme de la Bigorre : Le Noir de Bigorre et la Poule Noire d'Astarac Bigorre. Entrée, plat, dessert et 5 vins, 50€/personne. Sur réservation. **Samedi soir.** Tère soirée de Prestige de Madiran : Le Rendez-vous des Icônes des meilleurs jambons du monde. Un rassemblement unique des plus grands spécialistes et créateurs de jambons secs internationaux face au Noir de Bigorre, suivi par un dîner de prestige réalisé par deux Chefs d'exception ; Alain Dutourmier et Thierry Berthelier. Dégustation de jambons, dîner spectacle avec accords mets et vins, 70€/personne. **Dimanche.** 16ème Rendez-vous des Icônes : Dégustation à l'aveugle des trois cépages contemporains ; Nebiolo, Tempranillo et Tannat des plus grands vins d'Italie, d'Espagne et du Sud-Ouest en présence de leur vignerons et Hubert de Bouard, créateur et consultant le plus sollicité de Bordeaux. Dégustation limitée à 50 personnes, sur réservation, 70€/personne.

CROUSEILLES

10 CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Roland PODENAS
Route de Madiran - 64350 Crouseilles
05 59 68 57 14
info@crouseilles.fr

Samedi et Dimanche. A partir de 10h00 et toute la journée Visites guidées des chais, dégustations gratuites des Grands Vins de la Cave de Crouseilles, départ de sentiers de randonnées balisés. En cas de mauvais temps toutes les prestations seront proposées à l'abri dans une salle chauffée. De 11h00 à 12h00 : Dégustation des Barriques d'Or de Pachereuc 2016 par les vignerons

sélectionnés. **Samedi :** A 15h00 : Atelier dégustation « Madiran et Noir de Bigorre » Animé par notre œnologue, découvrez les accords mets et vins avec les différentes charcuteries du porc Noir de Bigorre et nos sélections de terroirs exceptionnels de la gamme Marie Maria - Sur réservation, places limitées, gratuit. **Samedi midi.** A partir de 12h, Brunch revisité : servi sur une ardoise - 6€ - Brochette de jambon et grains de Pachereuc, Coeurs de canards vinaigre balsamique, Fromage des Pyrénées, Croustade aux pommes, Café. **Dimanche.** A 11h00 : Grand Atelier Assemblage « Créer votre Grand Vin » avec notre œnologue Loïc DUBOURDIEU et repartez avec votre propre bouteille ! Sur réservation, places limitées - 5€/personne. A 15h30 : Atelier dégustation « Vin et Fromage ». Œnologie et maître fromager se réunissent pour vous proposer un atelier dégustation - Sur réservation, places limitées, gratuit. **Dimanche midi.** A 13h : Grand Déjeuner Œnologie des Portes Ouvertes sur le thème de l'Espagne. Démonstration et animation de flamenco par l'association Arte Andaluz de Tarbes et repas gastronomique béarno-ibérique proposé par Xavier SPADILLER avec les Grands Vins de la Cave de Crouseilles - 25€ vin et café compris. Réservation conseillée, places limitées.

LABARTHÈTE

11 DOMAINE DE MAOURIES

Isabelle DUFAY
32400 Labarthète
05 62 69 63 84
domainemaouries@gmail.com

Samedi et Dimanche. Visite libre des chais et dégustation gratuite. Chanteurs pyrénéens, animation musicale, expo photos «Les Instants Oranges», expo dessin et peinture Parc Animalier de Cauterets, marché producteurs fermiers, vente d'huîtres, démonstration fabrique de croustades. **Samedi midi.** Menu Tapas maison. **Le soir.** Repas et animation musicale - 18€. Sur réservation. **Dimanche.** A 11h, chataignis grillées et bourret. **Le midi.** 12h30 : composez votre repas avec les producteurs fermiers (Lou Bethet : veau/boeuf, Gers Gourmet : canard, fromage Pyrénées, croustade d'Isabelle) de 8€ à 22€.

LEMBEYE

12 CHAI DOLERIS

Mélanie REALE
Route d'Escurès - 64350 Lembeye
05 59 68 20 79
chaidoleris@crouseilles.fr

Samedi et Dimanche. A partir de 10h00 et toute la journée : Visites guidées du Chai Souterrain à 11h et 15h30 (gratuit), dégustation des vieux millésimes et des Grands Vins de la Cave, exposition photo du Club de Photographie de Garlin. **Samedi midi.** A partir de 12h00 : Assiettes de tapas de nos producteurs locaux : Tapas de pigeons, Fromage de brebis, Vins de la Cave de Crouseilles - 5€ l'assiette - Possibilité d'acheter des pizzas du Carniou, présent sur l'évènement. **Samedi.** A 15h30 : initiation à la dégustation de nos Grands Vins dont les vieux millésimes en vieillissement dans les galeries souterraines du Chai Doléris, par nos œnologues et vignerons - Gratuit. **Dimanche midi.** A partir de 12h : Apéritif en musique autour du divin breuvage avec la Bande à Bacchus, puis déjeuner vigneron dans la salle des voûtes du chai, avec la Ferme Porc & Pink (Garlin) - sur réservation - 15€/10€ enfants - 7ans. Tout l'après-midi concert et bal avec la Bande à Bacchus.

MADIRAN

13 DOMAINE BENGUERATS

Marie-Aurora MONTOUÉ-FARDET
1 chemin du Pigeonnier - 65700 Madiran
06 33 71 80 12
domaine.debenguerats@orange.fr

Samedi. Marché artisans : vente de miel, gâteaux à la broche, merveilles, fromages, confection de sacs. Exposition de peintures réalisées par les résidents du F de Vie et FH de l'EPAS 65. **Dimanche.** 12h : Repas «terroir». 15€, sur réservation. Animation danse avec par Fiesta Flamenco.

14 CLOS FARDET

Pascal SAVORET
3, chemin de Beller - Bel-air - 65700 Madiran
06 88 80 68 89
closfardet@gmail.com

Samedi et Dimanche. Visite des chais, initiation à l'œnologie et atelier dégustations sur réservations

15 CHÂTEAU DE PERRON

Isabelle de SAINT SERVIN
10 route de Perron - 65700 Madiran
07 69 07 09 62
isabelle@chateaudeperron.fr

Samedi et Dimanche. Dégustation à partir de 10h. Le Château de Perron se trouvant entre deux voies majeures des chemins de Saint Jacques de Compostelle : la voie d'Arles au Sud et la voie du Puy au Nord, une exposition vous sera présentée dans un des plus vieux chais de la région datant de 1734. Possibilité de visiter le grenier du chai par petit groupe afin d'admirer la charpente remarquable tant par sa taille que par l'assemblage géométrique en nef de bateau renversé. Elle est faite des bois du pays, chêne et châtaigner entièrement numérotée et assemblée par des chevilles. Elle supporte une couverture de tuiles romaines en argile cuite du pays. Surprises de dernier moment possibles.

MAUMUSSON-LAGUIAN

16 CHÂTEAU BARREJAT

Denis CAPMARTIN
32400 - Maumusson-Laguian
05 62 69 74 92
deniscapmartin@laposte.net

Samedi et Dimanche. Visite du chai et dégustation des vins sur barriques. Marché gourmand et artisanal. Animations diverses. Groupe de chanteurs pyrénéens. **Les midis.** Repas 18€. Sur réservation.

17 CHÂTEAU BOUSCASSE

32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 67
contact@brumont.fr

Samedi et Dimanche. Verticale de Château Bouscassé Vieilles Vignes, dégustation de 8 millésimes qui ont fait le prestige de ce pur Tannat. 11h, 12h, 15h. Gratuit. Places limitées, sur réservation. Concerts des cinq sens : Place à la lumière ! Plongez dans un univers sensoriel avec ce spectacle de lumières qui vous éclairera sur l'évolution des arômes du vin. En continu de 11h-13h & 15h-17h. Marché Gastronomique, retrouvez toutes les saveurs et savoir-faire des filières de produits gastronomiques de notre région. Visites du Chais d'élevage dessiné par Edmond Lay, architecte de renom mondial. Plus d'information sur notre site : www.brumont.fr **Les midis.** 13h : Déjeuner à La Table Bouscassé : la Gasconne sur l'avant-scène culinaire ! Le Porc Noir de Bigorre et la Poule Noire d'Astarac Bigorre seront mis à l'honneur par Alain Dutourmier, grand Chef doublement étoilé au Guide Michelin. Entrée, plat, dessert et 5 vins - 35€/personne. Sur réservation.

18 DOMAINE BRANA

Pierre DELLE VEDOVE
32400 Maumusson-Laguian
06 30 02 82 90
delle.vedove@hotmail.fr

Samedi et Dimanche. Visite et dégustation des vins du Domaine. **Les midis.** Assiette composée, cuisson de canard confite, haricots tarbais fromage, croustade, 12,50€. Sur réservation.

19 DOMAINE CAPMARTIN

Simon ou Anne-Marie CAPMARTIN
Le Couvent - 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 87 88
capmartinguy@yahoo.fr

Samedi et Dimanche. Dégustation des nouveaux millésimes biologiques. Expositions, vente issue de l'artisanat et de l'agriculture locale. **Le midi.** Repas assis dans salles chauffées avec animation musicale - 20€ - Sur réservation.

20 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT

Christine DUPUY
32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 90
christine.dupuy@labranchelaffont.fr

Samedi et Dimanche. Dégustation des nouveaux millésimes certifiés en agriculture biologique accompagnés d'assiettes gourmandes. Exposition photos, animation musicale, marché fermier.

21 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON

Famille Laffitte
Lieu-dit Teston - 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 58
info@laffitte-teston.com

Samedi et Dimanche. Dégustation gratuite de nos vins, marché de produits régionaux, exposition de photos Traquin et exposition de peintures, animations pendant le repas. **Les midis.** Repas 20€ sur réservation.

22 DOMAINE LAFFONT

Ambroise POUILLART
Lieu-dit Laffont - 32400 Maumusson-Laguian
05 62 75 23 / 07 86 82 08 98
info@domainelaffont.fr

Samedi et Dimanche. Dégustations des vins du domaine.

23 DOMAINE SERGENT

Famille DOUSSEAU
32400 Maumusson
05 62 69 74 93
contact@domaine-sergent.com

Samedi et Dimanche. Visite des chais, dégustation, artisans locaux. Animation avec le Choeur d'Hommes. **Les midis.** Repas 18€. Sur réservation. **Samedi soir.** Soirée Tapas et Bandas - 18€. Sur réservation.

MONCAUP

24 CLOS BASTE

Chantal et Philippe MUR
64350 Moncaup
05 59 68 27 37
closbaste@wanadoo.fr

Samedi et Dimanche. Dégustation des vins bios du Domaine. Casse-croûte matinal (5€/personne). Sur réservation. Château gonflable et jeux en bois. **Les midis.** Repas. Sur réservation. **Samedi.** Initiation à la dégustation autour des vins bio. Le Pailly du Sommelier. **Dimanche.** Verticale du Clos Basté.

SAINT-LANNE

25 CRU DU PARADIS

Chantal et Jacques MAUMUIS
Le Paradis - 65700 Saint Lanne
05 62 31 98 23 / 06 87 09 38 48
cru.du.paradis@wanadoo.fr

Samedi et Dimanche. Visite des chais et dégustation gratuite accompagnée de toasts.

SAINT-MONT

26 PLAIMONT PRODUCTEURS

Morgane Perrot
101 rue Bernart Tumapaler 32400 Saint-Mont
05 62 69 69 50
stand.saintmont@plaimont.fr

Samedi et Dimanche. A 10h et 15h, visite des chais de la cave coopérative de Saint-Mont. Dégustation gratuite des vins de Plaimont Producteurs et des Pachereuc du Vic-Bilh présentés au concours des Barriques d'Or. Dégustation et vente de produits du terroir.

SOUBLECAUSE

27 DOMAINE PICHARD

Jean SENTILLES
Côte de Pichard - 65700 Soublecause
05 62 96 35 73
pichard65@orange.fr

Samedi et Dimanche. Visite guidée et commentée

du chai et du domaine. Dégustation de nombreux millésimes et cuvées autour d'un casse-croûte de produits locaux offert.

VIELLA

28 DOMAINE BERNET

Nadine et Yves DOUSSAU
Domaine Bernet - 32400 Viella
05 62 69 71 99
earl.bernet@wanadoo.fr

Samedi et Dimanche. Visite des chais et dégustation. **Dimanche midi.** Repas dans le chai (salle chauffée) avec animation musicale - 23€ - Sur réservation. Marché artisanal toute la journée.

29 DOMAINE BERTHOUMIEU

Claire et Marion BORTOLUSSI
Lieu dit Dutour - 32400 Viella
05 62 69 74 05
contact@domaine-berthoumieu.com

Samedi et Dimanche. Venez à la rencontre des nouveaux visages du Domaine. Parlons passion et transmission autour des cuvées emblématiques du domaine. Restauration spontanée et gourmande : le Food Truck «Sur le Pouce» de Damien Cazaux fait escale à Berthoumieu.

30 DOMAINE LAOUGUE

Sylvain DABADIE
Route de Madiran - 32400 Viella
05 62 69 90 05
contact@domaine-laougue.fr

Samedi et Dimanche. Marché des producteurs (Huîtres, fromage de pays, produits locaux, tourneur sur bois). Dégustation gratuite des vins du domaine. **Samedi midi.** Menu du terroir à 13€ pour les adultes et 10€ pour les enfants (confit de canard et ses pommes rôties, salade, fromage de pays et pâtisserie de chez Mallet, vin et café inclus). Sur réservation. **Samedi soir et Dimanche midi.** Menu de Prestige à 27€ pour les adultes et 18€ pour les enfants (Prélude de gourmand de saumon aux poivrons et son velouté crèmeux à l'anis étoilé ; tourmados de canard Rossini et son accompagnement de légumes, salade, fromage de pays, pâtisserie de chez Mallet, Vins et café inclus). Sur réservation. **Animation du Samedi soir.** Bandas (groupe musical à l'esprit festif). **Animation du Dimanche midi.** Cuivres des Pyrénées et « les Bodéga »

31 CHÂTEAU DU POUHEY

Bastien LANNUSSE
32400 Viella
05 62 69 78 25 / 06 31 82 96 91
ch.pouhey@orange.fr

Samedi et Dimanche. Visite du chai, dégustations, marché gastronomique, exposition de peinture. **Samedi midi.** Planches de tapas au choix (possibilité de manger de 11h à 16h30 sans réservation) et le soir à partir de 20h : repas gastronomique à 28€ - Sur réservation. **Dimanche midi.** A partir de 13h : repas Occitan à 22€ - Sur réservation.

32 CHÂTEAU DE VIELLA

Famille BORTOLUSSI
Route de Maumusson - 32400 Viella
05 62 69 75 81
contact@chateauviella.fr

Samedi et Dimanche. Investissez le Château de Viella, toutes nos portes vous sont ouvertes ! De belles activités autour du vin bien sûr, de la gastronomie toujours : marché gourmand, chasse au trésor de l'apprenti vigneron, créations artistiques, survol du domaine en ULM, visite du Château XVIIIème. **Les midis.** Repas gastronomique dans la salle d'honneur du Château - 29€. Repas traditionnel dans les chais du domaine - 19€. Sur réservation. **Samedi soir.** Soirée au Château : sanglier grillé dans la cheminée - 27€. Sur réservation.