

## Saveur | L'esprit de l'Armagnac se réveille à Labastide D'Armagnac



**Ces 27, 28 et 29 octobre, le traditionnel rendez-vous de l'Armagnac en fête est de retour dans la si jolie bastide landaise de Labastide d'Armagnac. Au programme des produits de terroir d'ici et d'ailleurs, des repas partagés, des temps d'échange et de pédagogie autour de l'Armagnac et de son histoire, la découverte ou redécouverte de l'alambic... et bien sur des dégustations ! Un événement qui après les vendanges marque le début de la campagne de distillation et avec elle une série d'événements festifs pour célébrer « l'Esprit » de l'Armagnac.**

Voilà 19 ans cette année que Labastide d'Armagnac, doublement bien nommée, fête l'Armagnac dans la traditionnelle et gourmande convivialité gasconne. Dès ce vendredi soir, le Marché aux Amragnacs ouvrira ses stands et les premiers visiteurs pourront déguster des assiettes de dégustation composées de produits issus de [« Sites remarquables du goût »](#) avant de se laisser guider dans une visite au flambeau du village. Une première et sympathique mise en bouche qui se poursuivra le samedi et dimanche, entre déjeuners vigneron ou campagnard (sur réservation), ou encore marché de producteurs de pays dont vous pourrez vous régaler des produits sur quelques tonneaux installés place Royale (ou le cœur de bastide de Labastide...), non sans auparavant vous être nourri l'esprit à l'occasion des nombreuses tables-rondes et conférences qui rythmeront ces deux journées. Au programme notamment, Jacques Lepart, Professeur agrégé d'histoire évoquera les 7 siècles de l'Armagnac, l'universitaire, Vincent Lagardère contera l'exportation de l'Armagnac du port de Mont-de-Marsan au 17ème siècle ou encore, Jean Broustet et Charles Garreau reviendront sur l'histoire, la construction et le fonctionnement des précieux alambics Armagnacais...

Une fois que l'elixir, auquel la légende prête 40 vertus, n'aura plus de secret théorique ni historique pour vous, il s'agira tout de même de passer à la pratique, grâce au plus vieil alambic ambulante de Gascogne qui sera situé sur le pôle distillation installé tout exprès. Il initiera les visiteurs à la magie de cette étape cruciale de transformation. À l'issue de la distillation, la dégustation se fait dans une coquille de noix, comme le veut la tradition. Attention, le produit est « brut » ! La diversité des arômes de l'Armagnac issue de ses différentes périodes de vieillissement sera quant à elle à découvrir sur les stands d'exposition et du marché. Il faut goûter ! Pour rythmer ces deux journées, outre les apéritifs offerts (on sait recevoir dans les Landes d'Armagnac...) des démonstrations de course landaise sont aussi au programme, ainsi que des concerts, et des visites inratables, de jour comme de nuit, de la jolie bourgade historique et typique. Bref [un programme chargé](#) pour ce dernier weekend d'octobre.

## La tradition est respectée !

Si vous manquez ce rendez-vous, consolez-vous vite, la campagne de la distillation débute tout juste. Un temps que les Domaines alentours ne manquent pas de célébrer en ouvrant leur porte au public. A commencer par l'incontournable Domaine d'Ognoas, propriété du Département des Landes, connu, outre son bel et bon Armagnac, pour posséder le plus vieil alambic toujours en fonctionnement du haut de ses 213 ans... il n'y a pas à dire, la tradition est respectée à Artez d'Armagnac! Au programme : visite guidée du Domaine, démonstration de tonnellerie, dégustation ou encore exposition d'artisanat landais... Mais « l'esprit Armagnac », c'est aussi les repas et soirées organisés par les propriétaires, au pied de l'alambic, tout au long des weekends du mois de novembre (et même début décembre). Que ce soit à Hontanx, les 4 et 5 novembre, au Domaine du Martin ou Domaine Lassabatju, à Betbezer d'Armagnac au Domaine de Paguy les 17 et 18 novembre pour des soirées musicales autour de l'alambic, ou encore à Bourdalat au Domaine du Berdet les 24, 25 et 26 novembre où l'on promet « 3 jours de chauffe exceptionnels autour de l'alambic, dégustation de la cuvée 2017 et repas festifs », vous trouverez à coup sûr de quoi célébrer vous aussi cet esprit.

De nombreuses autres propositions sont à retrouver sur le livret « Septembre à décembre 2017 » édité par l'office de tourisme des Landes d'Armagnac [accessible en ligne](#).



Solène Méric

*Crédit Photo : Michel Fainsilber  
Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 26/10/2017  
[Url de cet article](#)*