

Découvrons les secrets de la région Midi-Pyrénées avec le Spiritourisme !

SPRITOURISME : LE PATRIMOINE RÉGIONAL AUTREMENT

A la croisée de l'authentique et de la nouveauté, le spiritourisme est **une activité touristique en plein essor qui attire plus d'un million de visiteurs** chaque année. **Une façon inédite de parcourir la France, de découvrir un savoir-faire ancré dans le patrimoine économique et culturel de nos régions.** La rencontre d'hommes et de femmes passionnés par leur métier, entre tradition et innovation, le temps d'un week-end à deux, d'escapades entre amis ou des vacances.

En France, 200 entreprises productrices de spiritueux et adhérentes de la Fédération Française des Spiritueux, implantées dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer), élaborent pas moins de **46 spécialités, issues des productions agricoles et végétales régionales.** Autant de témoins d'un savoir-faire unique de notre pays et de l'art de vivre à la française. **Cette richesse, les producteurs ont à cœur de la partager : plus de 100 sites ouvrent leurs portes** au public pour une découverte de l'élaboration des spiritueux où chaque étape suscite la curiosité.

REDECOUVRIR LA RÉGION MIDI-PYRÉNÉES

Spiritueux star de la région, avec **700 ans d'histoire, l'Armagnac (AOC) est la plus ancienne eau-de-vie de France.**

L'Armagnac est élaboré selon une méthode traditionnelle à partir des vignobles de Bas-Armagnac, d'Armagnac Ténarèze, et de Haut-Armagnac.

La vinification naturelle des raisins permet d'obtenir le «vin de distillation» qui sera distillé dans l'alambic spécifique armagnacais. L'eau-de-vie blanche ainsi obtenue est ensuite élevée en fût de chêne: elle y développe ses arômes et prend une couleur ambrée puis acajou.

Après un vieillissement suffisant, le Maître de Chai peut procéder à l'assemblage de plusieurs eaux-de-vie d'origine et d'âge différents. L'étiquette de l'assemblage se réfère toujours à l'âge de la plus jeune eau-de-vie qui le compose et indique parfois une dénomination traditionnelle comme le Hors-d'âge, vieilli au minimum 10 ans en fûts de chêne.

Nouvelle AOC née en 2006, la Blanche Armagnac est produite de la même façon que l'Armagnac. Translucide et sans aucun vieillissement sous bois, elle se distingue par ses nuances florales et fruitées.

L'Armagnac participe aussi à l'élaboration du pousse-rapière, liqueur à base d'Armagnac et d'oranges.

On note également la présence dans la région de liqueur de violette et de liqueur de noix.

AGENDA - À ne pas manquer

La Flamme de l'Armagnac

D'octobre 2013 à janvier 2014

Dès l'automne, les alambics fonctionnent pour la distillation de la nouvelle eau-de-vie. Pendant quelques mois, toute la zone d'appellation «Armagnac» vit au rythme de la distillation.

Les villages et les domaines proposent à cette occasion un programme riche en événements culturels, en rencontres et en découvertes de savoir-faire!

Les récoltes

En septembre, la région vit au rythme des vendanges. Et jusqu'à la fin de l'hiver, c'est au tour des noix d'être à l'honneur.

L'activité est forte dans les sites de production. Une nouvelle occasion d'aller à la rencontre des producteurs.



EN PRATIQUE

Ils partagent leur passion et leur savoir-faire

Distilleries, producteurs et musées invitent, au travers d'une expérience inédite, à redécouvrir les trésors de la région.

BORDENEUVE CHÂTEAUX

8, rue d'Artagnan 32440 Castelnaud d'Auzan - Tél. 05 62 29 26 49 - Fax. 05 62 29 26 50 - www.terroir-armagnac.com

CHATEAU DE CASSAIGNE

32100 Cassaigne - Tél. 05 62 28 04 02 - Fax. 05 62 28 41 43 - www.chateaudecassaigne.com

DARTIGALONGUE

32110 Nogaro-en-Armagnac - Tél. 05 62 09 03 01 - Fax. 05 62 09 01 78 www.dartigalongue.com

DE MONTAL

32110 Nogaro - Tél. 05 62 09 09 79 - Fax. 05 62 09 10 99 - www.de-montal.com

DELORD

Grande Rue 32190 Lannepax - Tél. 05 62 06 36 07 - Fax. 05 62 64 41 98 www.armagnacdelord.com

DISTILLERIE LOUIS ROQUE & MUSÉE DE LA VIEILLE PRUNE

41-43, Avenue Jean Jaurès - 46200 Souillac - Tél. 05 65 32 78 16 - Fax. 05 65 32 61 28 - www.lavieilleprune.com

DOMAINE DE PAPOLLE

32240 Mauleon d'Armagnac - Tél. 05 62 09 62 85 - www.excellence-gers.fr

J. GOUDOULIN

Le clos du presbytère 32330 Courrensan - Tél. 05 62 06 35 02 - Fax. 05 62 06 59 46 - www.armagnac-goudoulin.com

CHATEAU POUTHET

32110 Nogaro en Armagnac - Tél. 05 62 09 13 00 - Fax. 05 62 09 10 99 - www.armagnac-lafontan.com

MAISON GÉLAS

46-48, avenue Edmond Berges 32190 Vic Fezensac - Tél. 05 62 06 30 11 - Fax. 05 62 06 58 95 - www.gelas.com

MAO

Lassalle de Batz 32330 Gondrin - Tél. 05 62 28 21 10

PAPELOREY - ARMAGNAC LARRESSINGLE

Château de Larresingle 32100 Condom - Tél. 05 62 28 15 33 - Fax. 05 62 28 36 99 - www.armagnac-larressingle.com

RYST DUPEYRON

1, rue Daunou 32100 Condom - Tél. 05 62 28 08 08 - Fax. 05 62 28 16 42 - www.ryst-dupeyron.com



SAMALENS

Route de Panjas 32110 Laujuzan - Tél. 05 62 19 14 88 - Fax. 05 62 09 04 60 - www.armagnac-samalens.com

VASCONIA

Le Château 32410 Ayguetinte - Tél. 05.62.68.13.38 - Fax. 05 62 68 14 84

BIEN PRÉPARER SES VISITES

www.spiritourisme.com, le site internet de référence pour organiser son séjour sur le thème du Spiritourisme et découvrir les entreprises qui accueillent le public et proposent visites et dégustations.

Disponible en version mobile, le site devient plus simple de navigation et plus convivial. Il propose également la consultation des cartes via géolocalisation.



Et rendez-vous sur les réseaux sociaux pour les dernières actualités :



<https://www.facebook.com/Spiritourisme>



<https://twitter.com/spiritourisme>

Créée en 1996, la Fédération Française des Spiritueux (FFS) est un syndicat professionnel composé de producteurs et distributeurs français de boissons spiritueuses.

FEDERATION FRANCAISE DES SPIRITUEUX

7, rue de Madrid - 75008 Paris • T. : 01 53 04 30 30
www.spiritueux.fr • www.spiritourisme.com

SERVICE DE PRESSE : VFC RELATIONS PUBLICS

14, rue Carnot - 92309 Levallois-Perret • T. 01 47 57 67 77
Contacts : Carole Prisset • cprisset@vfc.fr
et Valérie Langlois • vlanglois@vfc.fr

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