



DIMANCHE 11 DECEMBRE 2016 FÊTES DES VENDANGES EN JURANÇON

47 DOMAINES ET 47 VIGNERONS POUR 47 FÊTES

Maison du Jurançon. www.vins-jurancon.fr

Tél. : 05 59 82 70 30.

Mail : contact@vins-jurancon.fr

Version du 8 décembre 2016

* Pensez au covoiturage

ARBUS

Château d'ABOS / Régis LAFON / 05 59 83 08 13
/ lafonregis@neuf.fr

- Producteurs : foie gras et spécialités de canard gras (Bernadette Prat d'Arthez de Béarn), Fromage pur brebis et greuil de Pierre SOUBIELLE de Laruns
- Peintures (Véronique Gauchou d'Argagnon)
- Musique
- Ne peut recevoir de bus

ARTIGUELOUVE

Domaine du CINQUAU / Famille SAUBOT / 05 59 83 10 41
info@jurancon.com

- Restauration sur réservation,
- Producteurs : Fruits de mer, Charcuterie, Foie Gras, Fromages, miels, confitures
- Expositions de Peintures de Mme Basta
- Musique
- Accessible aux bus (50 pers)

AUBERTIN

Domaine REYAU / Emile BASCOURRET / 05 59 82 74 98
domaine.reyau@orange.fr

- Producteurs de Fromages
- Exposition de Peintures
- Accessible aux bus (prévenir de votre arrivée au moins 30 mn avant pour faciliter le parking : 05 59 82 74 98 ou 06 19 43 86 23)

CARDESSE

Clos CASTET / Alain LABOURDETTE / 05 59 21 33 09

- Producteurs : foie gras, fromages, chocolat ...
- Exposition de peintures

**Clos MARIE-LOUISE & Château LAPUYADE /
Jean-Joseph AURISSET / 05 59 21 32 01**

clos.marie-louise@wanadoo.fr 

- Exposition de Peintures, sculptures, Musique
- Accessible aux bus de 30 places maxi

CUQUERON

Clos BELLEVUE / Famille MUCHADA / 05 59 21 34 82

closbellevue@club-internet.fr

- Repas : burger avec bœuf maison (association sportive : blanquette) sur réservation, casse-croûtes et plats cuisinés
- Producteurs : fruits de mer, fromages, pâtisseries ...
- Musique
- Accessible au bus de 30 places maxi

Clos BENGUÈRES / Thierry BOUSQUET / 06 21 18 57 12

benqueres@free.fr 

- Restauration sans réservation : plats cuisinés
- Producteurs de miels
- Accessible en bus de 30 pers maxi

Château de CUQUERON / M. & Mme PEYRET / 05 47 92 19 78

contact@chateaucuqueron.com

- Repas sur réservation 0652637397 (Paulo) ou par mail contact@chateaucuqueron.com
- Chants et danses béarnaises dans la Chapelle du château
- Accessible aux bus

Domaine PEYRETTE / Patrick PEYRETTE / 05 59 21 31 10

domaine.peyrette@orange.fr

- Restauration sur réservation
- Producteurs : de foies gras, fromage, miels, crêpes

ESTIALESCQ

NEWS

**Domaine NABA / Mathieu LACANETTE-NABA / 06 30 69 69 78 /
mathieunaba@gmail.com**

- Repas sans réservation
- Producteurs : fromages, charcuterie
- Sculpteurs : Guiseppi
- Chants
- Accessible en bus de 50

GAN

Clos HUSTÉ / Olivier COURS-HUSTÉ / 05 59 21 75 52/

ocourshuste@gmail.com

- Repas sur réservation (velouté d'asperges, blanquette de veau, riz, fromage, tarte aux pommes, café (15 €))
- Producteurs : fromages, charcuterie
- Exposition d'Aquarelles, feu d'artifice,
- Musique : les Acoustiques Anonymes
- Accessible en bus

Château JOLYS / Famille BESSOU-LATRILLE / 05 59 21 72 79

/contact@domaineslatrille.fr

Repas bistrannique assis (salle chauffée), 20 € sur réservation :

- Menu 4 plats élaborés par le chef de La Cuisine de Gilles :
- Saucisson en brioche, salade du marché et crème montée aux herbes / Traditionnelle poule-au-pot Béarnaise / Assiette de fromage de pays / Café gourmand / 1 verre de Jurançon ou Jurançon sec inclus
- Stand de tapas de 11 h à 15 h : Planches de fromages et charcuterie de nos producteurs / Vente de vins au verre
- Artisans de bouche : Fromages Jean Paul LAPINE – Charcuteries Patrick BRANA – Pains & Pastis Boulangerie NAVARRINE - Miels et Douceurs dérivées LE RUCHER DU MOURLE
- Accessible aux bus

Domaine LATAPY / Irène GUILHENDOU / 06 23 22 07 29 /

irene.guilhendou@nordnet.fr



- Restauration sur réservation 16 € (avec les produits de la ferme Guedot à Rébénacq et la ferme Constantin, légumes bios au Faget d'Oloron) Velouté de tomates au thym / gigot d'agneau à la plancha avec purée de potimarron / assortiment de dessert /vin/ café
- 3 ateliers « tailles » : 10 h ; 12 h et 15 h
- Ateliers « cueillette à croquer dans les vignes » par l'atelier d'Altitude à 10 h 45 et 14 h
- Producteur de miels
- Exposition de tableaux
- Musique traditionnelle pour danser et chanter le Groupe Espatenhas à 16 h

GELOS

Domaine de SARROS (agriculture biologique)/ Joëlle & Joël BRUN /

05 59 06 06 40 / joelle.brun@cegetel.net



- Fromages
- Musique sud américaine

JURANÇON // Chapelle de Rousse

Dne BAZAILLACQ / Famille BAZAILLACQ/ 05 59 83 06 30

jean-luc.bazaillacq@wanadoo.fr

- Repas sur réservation, casse-croûte
- Producteurs : charcuteries, fromages, kiwis,
- Banda
- Peut être accessible en bus mais à 500m de la maison (contacter le vigneron)

NEWS

Clos LABREE / Thomas PISSONDES/ 05 59 21 61 47

clos.labree@gmail.com

Les exposants :

- Le tourbillon de couleurs : création de boucles d'oreilles et bracelets ;
- Les sculptures sur bois et tableaux d'Yves COUP,
- La ferme d'Arracq avec son porc bio de Chalosse
- La ferme du Vallon avec ses fromages de brebis

Clos LAPEYRE / Jean-Bernard LARRIEU / 05 59 21 50 80

contact@jurancon-lapeyre.fr



- Restauration par la Calandreta de Lescar sur réservation (menu 15 €- soupe de citrouille, axoa de veau et riz, fromage, tarte aux pommes et café) ou assiette au choix – Réservation au 06 80 57 86 69)
- Producteurs : charcuteries, foie gras et magrets de Paule Baylacq, fromages des Pyrénées de Pierre Salles et Claire Saporta, miels de la vallée d'Ossau de Jeanine Peyre Lavigne, confitures, boulanger bio de la boulangerie « le pain de mon grand-père, volailles de la Famille Britis, Domaine Damiens -vigneron de Madiran, le Pastis d'Amélie de Peio Larquier, confitures des Jardins d'Ossau
- Exposition de mosaïques de Michèle Souard et maroquinerie d'Alain Llorca, vannerie de Didier Cadiran, tailleur de Pierre -Patrick Vidalies, coutelier Rémoleur –Pascal Taillefer, bijoux Papillon Luna
- Scène ouverte
- Accessible aux bus 30 pers (parking sur la place de l'église, et parcours à pied depuis les vignes de Château de Rousse, en passant devant le Camin Larredya

Cru LAMOUREUX / Pierre-Yves ZIEMEK / 05 59 21 74 41 /

chige.jean@orange.fr

- Food Truck « Happy d'Este » : Café gourmand le matin ; Repas en salle sur réservation avant le 06/12 au 05.59.92.18.16 ou 06.20.86.41.62 (Axa, frites, fraiser, 18€/pers. café compris) ; Crêpes, gaufres et beignets toute la journée.
- Producteurs :
 - La ferme d'Olivier : Fromage pur brebis AOP Ossau Iraty et greuil, charcuterie de porcs Gascons
 - Domaine Betbeder : Vignerons de Madiran
 - Verdier : Chocolats et confiseries
- Exposition de peintures et créations artisanales de sacs à mains
- Accessible aux bus (parking sur la place de l'église, parcours à pied de 300m)
- Accès GPS : Jurançon / Lieu-dit « Lamoureux »
- Lien direct : <http://crulamoureux.com/portes-ouvertes-le-11-decembre-2016/>

Château de ROUSSE / Marc & Olivier LABAT / 05 59 21 75 08

chateauderousse@wanadoo.fr

- Restauration rapide toute la journée
- Produits du terroirs : charcuteries, foie gras, fromages, miels, confitures...

Clos THOU / Henri LAPOUBLE-LAPLACE / 05 59 06 08 60

clos.thou@wanadoo.fr



- Food truck (cuisine à la plancha)
- Producteurs : foie gras, fromages, miels, café
- Accessible aux bus (stationnement sur l'avenue des Frères Barthélémy, 300 m à pied)

LAHOURCADE

Haut BERBA – Vincent Maysounave / 06 85 67 03 76 /

vincent.maysounave@wanadoo.fr

- Plateau campagnard : pâté de campagne, jambon de Bayonne, œuf, piperade, fromage de pays, gâteaux maisons aux choix, café. Tarif : 10€ par adulte et 5€ par enfant (moins de 10 ans) Réservation tous les jours entre 18 h00 et 20h30 avant le 04 décembre 2016 auprès de :
Mme Haurat Sandrine 06 09 69 25 99
Mme Leitao Marilyne 06 72 37 50 78
- Exposition de Peintures
- Jess'Y Art <http://www.jessy-art.com/>
- Accessible aux bus : stationnement à la salle polyvalente de Lahourcade

Cancaillaü – Clos de la Vierge / Anne-Marie BARRÈRE / 05 59 60 08

earl.barrere@orange.fr

- Accessible aux bus 30 pers suivre le panneau parking

LASSEUBE

Domaine COUSTARRET / Isabelle & Sébastien BORDENAVE-COUSTARRET / 05 59 21 72 66 / domainecoustarret@wanadoo.fr

- Menu à la carte avec différents produits du terroir, casse-croûte, plats cuisinés,
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages de brebis et de chèvre, chocolats, miels, pâtisseries, plats chauds à base de porcs ou de canards
- Exposition de Peintures, ateliers l'elie'libellule (créatrice textiles, couture), atelier découverte aquarelles
- Musiques et chants occitans : LAB'OC et Surprise !!!

- Accessible aux bus de 30 places maxi **uniquement sur réservation**. Merci de convenir d'une heure de rendez-vous.

Domaine de CABARROUY / Freya SKODA & Patrice LIMOUSIN / 05 59 04 23 08/domaine.cabarrouy@orange.fr

- Casse-croûte et plats cuisinés : crêpes salés / sucrés, par la crêperie / MAM Korydwen
- lien direct <http://domainedecabarrouy.simdif.com>
- Accessible aux bus de 30 places.

LUCQ DE BÉARN

Domaine LARROUDÉ / Famille ESTOUEIGT / 05 59 34 35 40

domaine.larroude@wanadoo.fr



- Repas sur réservation
- Producteurs : foie gras, charcuteries, fromages, safran
- Groupe de musique Evada
- Club de peintures de Lucq,
- Accessible aux bus 50 pers -Réserver l'heure de passage

MAZERES-LEZONS

Vignobles de Pyrénéaïa / Simon FORGUE / 06 86 16 82 63/

vignobles@pyrenaia.com

- Stand de charcuterie, fromage, ar à huîtres et de fruits de mer
- Exposition
- Musique et chants : los Pedaouces
- Accessible au bus de 30 et 50 pers

MONEIN

Domaine BELLEGARDE / Pascal LABASSE / 0559 21 33 17 /

contact@domainebellegarde-jurancon.com

- Repas sur réservation,
- Producteurs : Charcuterie, foie gras, fromages, fruits de mer
- Musique
- Accessible aux bus

**Domaine BORDENAVE / Gisèle BORDENAVE /
05 59 21 34 83 / contact@domaine-bordenave.com**

- Restauration sur réservation, possibilités de casse-croûte et plats cuisinés
- Producteur de charcuterie, foies gras, huîtres, miels et confitures, pâtisseries
- Exposition de peinture, sculptures et expositions de dessins, ça débouche à Paris, ça débouche chez nous
- Scène musicale ouverte
- www.adishatz.com
- Accessibilité bus et personnes à mobilité réduite.

Domaine BRU-BACHÉ / Claude LOUSTALOT / 05 59 21 36 34

domaine.bru-bache@orange.fr 

- Producteurs : fromages, miels...
- Accessibilité bus

Dne CAPDEVIELLE / Didier CAPDEVIELLE / 0559 21 30 25

domaine.capdevielle@sfr.fr

- Repas chauds (sans réservation), casse-croûte et plats cuisinés
- Producteurs : charcuteries, fromages, miels et confitures, pâtisseries
- Vêtements
- Musiques et chants
- Accessible aux bus

Domaine CASTÉRA / Famille LIHOUR / 05 59 21 34 98

christian.lihour@wanadoo.fr

- Repas sur réservation, restauration rapide sans réservation
- Producteur de Foie Gras, fromages, pâtisseries, vins, veaux
- Accessible en bus 50 personnes

Domaine CAUHAPÉ // Henri RAMONTEU // 05 59 21 33 02

contact@cauhape.com

- Restauration libre choix
- Producteurs : charcuteries, foie gras, fromages, pâtisseries
- Exposition de peintures de Mme Piat, animation musicale
- Accessible aux bus 30 et 50 personnes

Domaine GAILLOT / Jean-Louis GAILLOT / 05 59 21 31 69

contact@domaine-gaillot.com

- Restauration : plats cuisinés (buffet sucré/salé, huîtres, soupe, grillades, macarons, assiettes de foies gras)
- Producteurs : foies gras, fruits de mer, miels et confitures, fromages d'Ossau, pâtisserie
- Exposition de bijoux de cristal de bohême et chapeaux
- Musique
- Accessible aux bus 30 et 50 personnes, parking devant le domaine

Domaine GUIRARDEL / Françoise CASAUBIEILH /

05 59 21 31 48 / jurancon@domaine-guirardel.fr 

- Sous la charpente, expositions-vente "De la Route des Vins aux Pyrénées" par l'aquarelliste Michèle Franco et la photographe Marie-Claude Lurdos, et **La Danse des Cuirs** de Diane Junqua, avec démonstration de repoussage sur cuir.
- Pour l'ambiance les excellents "Can I Swing" en **Jazz Manouche** l'après-midi
- Dans le chai dégustation-vente : des **Vins transpyrénéens** d'Imanol Garay et les **Armagnacs et Flocs de Gascogne** de Vincent (Domaine de Maupas), **Fromages de Brebis** de la Ferme Charte de Précilhon et charcuteries de **porc gascon et noir** de Serge de la ferme Aü Saladé

Château LAFITTE / Antoine ARRAOU / 05 59 21 49 44

contact@chateau-lafitte.com  

- Restauration assuré par le Cabanon : menu sur réservation 05.47.92.18.80
- Exposition : Brigitte Arens (peintures), artisanat Amandine Poirier : céramiste,
- Musique : Kat ça-i (vielle à roue et violon), swing 007 (duo guitare jazz), fleurs de zinc (accordéon, chant)

Clos LAPLUME / André & Camille LAPLUME / 05 59 21 27 60

clos.laplume@orange.fr

- Casse-croûte : crêpes, sandwich
- Producteurs locaux : foie gras, fromage
- Exposition de Peintures et de poterie
- Accessible aux bus 30-50 personnes

Dne de MALARRODE / Gaston MANSANNÉ /

05 59 21 44 27 / mansanne.gaston@wanadoo.fr

- Repas sur réservation avec la calendreta
- Producteurs : foies gras fromages, miels et confitures

- Animation musicale
- Accessible aux bus

Domaine MONTAUT // Famille MONTAUT // 05 59 21 38 17

pmanseng@wanadoo.fr

- Repas sur réservation au 05 59 21 38 17 ou au 06 80 42 21 88 ; Services : 12 h 15 à 13 h15 (garbures –carbonade à la plancha – piperarde –tarte aux pommes – café – vin rouge de Bourgueil –menu à 13 €)
- Foie gras de la Ferme Pesserre, Fromage fermier de Didier Peyrucq
- Vins de Bourgueil et Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Noiraie
- Exposition de peinture de Daniel Mousques
- Exposition de Girouettes de M. Jouanolou
- Jazz et bossa nova, saxophoniste : David Prevost à partir de 11h

Domaine de MONTESQUIOU / Sébastien & Fabrice

BORDENAVE-MONTESQUIEU / 05 59 21 43 49

domainedemontesquiou@wanadoo.fr

- Repas sur réservation par la calendreta d'Artix Cendrine 06 03 57 21 54 (garbure/agneau de lait/ pimientos à la plancha / pommes vapeurs/ fromage du pays/ gâteau basque / café) 14 €
- Producteurs de charcuterie, fromage, miels et confitures, pâtisseries
- Musique traditionnelle
- Expositions d'Aquarelle de Brigitte Josse de Monein
- Renseignements sur place pour les bus

Domaine NIGRI / Jean-Louis LACOSTE / 05 59 21 42 01

domaine.nigri@wanadoo.fr



- Repas sur réservation assuré par Los d'aci 11 €
- Producteurs : fromages, pâtisserie de la boulangerie Navarrine avec le pastis Bourrit
- Exposition de peintures d'Annie-France
- Artisanat d'arts : Arts graphiques sur porcelaine de Brigitte Del Din, un Manchot chai les Mansengs de Marina Jolivet
- Conservatoire Végétal Régional d'Aquitaine (ancienne variétés d'arbres fruitiers)
- Bus de 30 personnes uniquement sur réservation

Domaine NOMBOLY-TRAYDOU /

Albert NOMBOLY & Pierre SAMSON / 05 59 21 35 98

Clos ORGAMBIDE / Jean PEYROUTET / 05 59 21 39 52

closorgambide@orange.fr

- Repas sur réservation pour l'asso « *main dans la main avec l'Afrique* » 14 € (velouté de potiron , magret, frites, fromage de brebis du pays basque, tarte aux pommes, café)
- Stand sucré-salé pour financer un projet de solidarité en Thaïlande
- Producteurs : Foie gras de Marie-Pierre Dulucq de la tradition landaise, fromage de brebis de M. Aghergarail, pâtisseries, crêpes
- Peintures de Texa Peyrouet, Artisanat d'art de Marie Deco-ette (création bijoux), exposition de voitures anciennes (ass. L'âge d'or)
- Chants internationaux « Sensible »
- Chants polyphoniques « Lous deus remparts de Navarrenx »
- Bus de 30 places

Clos UROULAT / Charles HOURS / 05 59 21 46 19

charles.hours@orange.fr

- Casse-croûte : tapas
- Métiers de bouche : huîtres, foies gras, fromages, fruits de mer, miels et confitures, tapas
- Exposants : Photos
- Animations : film des brebis et des femmes

SAINT FAUST

Domaine BOUSQUET / J-P BOUSQUET // 05 59 83 05 56

jean-pierre.bousquet64@orange.fr

- Repas sur réservation 2 services (150 pers)
- Producteurs : charcuteries, fromages, miels et confitures

Domaine HAUGAROT /J-P PROHARAM // 05 59 40 69 10

domainehaugarot@yahoo.fr

- Repas avec menu sur réservation, (Garbure, assiette de charcuterie, magret de canard, frites, fromages, café) 14 €
- Plats cuisinés, restauration rapide : sandwich ventrèche, merguez, saucisses
- Producteurs : charcuteries, foies gras, fromages, pâtisseries,
- Chants Béarnais
- Tableaux miroirs de Lucienne Lasmarenx
- Accessible aux bus (parking en haut du chemin d'accès, 200 m à pied)

Cru LAROSE // Chantal DAVANCENS // 05 59 83 12 06

contact@crularose.com

- Repas sur réservation au 06 03 24 36 73 -12 €- Garbure, daube, pommes de terre vapeur, fromage ou gâteau basque
- Exposition
- Accessible aux bus

Domaine VIGNAU LA JUSCLE/Antonin et Michel VALTON / / 05 59

83 03 66 / antonin.valton@gmail.com



- Repas sur réservation
- Producteurs : Fromages
- Exposition de peinture de C. Lipsos
- Musique : Jazz
- Accessible aux bus de 30 places