



**mardi 23 avril
2024**

Une journée en région d'Armagnac

Après nos rencontres avec Henri IV, le Vert Galant ou « Nousté Henric » en 2010 à Nérac puis en 2014 à Pau avec la visite de son château natal suivi d'une virée dans les coteaux de Jurançon, continuons notre exploration de la Gascogne avec la région aux confins des Landes et du Gers, l'Armagnac. L'Armagnac ... la plus ancienne eau de vie de France (1310, Maître Vital Dufour, Prieur d'Eauze « les 40 vertus de l'Aygue Ardente »), d'abord utilisée à des fins thérapeutiques est rapidement devenue l'objet d'un véritable marché. Mais son véritable essor est lié au commerce avec les Hollandais au XVII^{ème} siècle qui l'utilisaient pour enrichir et stabiliser les vins qu'ils achetaient par ailleurs. La nécessité de le mettre en barrique pour le transporter et pour faire des réserves afin de pallier le manque dû aux mauvaises années a fait découvrir tout l'apport du bois : couleur, rondeur, senteurs ... un trésor ! ... et si on y ajoute la possibilité de faire des assemblages de cépages parfaitement adaptés et pour certains uniques, on débouche sur des merveilles ! Trois territoires différents, le Bas Armagnac, la Ténarèze et le Haut Armagnac, permettent la production de vins IGP Côtes de Gascogne et la culture de cépages particulièrement adaptés à la distillation pour la production de ce nectar fin et délicat avec un arôme fruité de pruneaux qu'est l'Armagnac.

Et bien pour nous en imprégner (!) nous vous proposons de commencer la journée par une visite guidée de 2 heures au Château Arton, le vignoble, les chais, clôturée par une dégustation commentée assise.

Nous mettrons ensuite le cap vers Saint-Puy pour un déjeuner à la « ferme gasconne de Terre Blanche » qui nous accueillera pour un bon repas typique de la région et de son histoire. Le menu type (sous réserve de modif) :

Apéritif Gourmand : pousse-Rapière, toasts au Pâté de Canard

Bloc de Foie Gras et vin blanc moelleux, **Galantine de Canard (20% de Foie Gras)**, **Rillettes de Canard**
Cassoulet Maison ou Civet de Canard aux pruneaux d'Agen et ses pommes de terre vapeur

Délice Glacé au Pousse-Rapière

Café, Vin rouge de Gascogne

Après cette pause gastronomique, nous reprendrons la route pour une halte et visite guidée de l'abbaye cistercienne du XII^e siècle de Flaran ... mais ce serait trop long d'énumérer les richesses du site.



Enfin, comment quitter cette région sans faire un détour par Gondrin, à la « croustade gasconne » pour une démonstration de ¼ d'heure de la fabrication d'une croustade. L'étonnement et la magie, suscités par la succession des gestes qui d'un petit pâton vont faire naître un immense voile ... et bien sûr, dégustation à suivre (possibilité d'achats).

