

Découvrez
le programme
directement
sur notre site.

samedi
& dimanche
14/15 NOV. 2026

Découvrez les vins des appellations
Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh

PORTES OUVERTES

DOMAINES & CHÂTEAUX

Madiran
Pacherenc
du Vic-Bilh

L'EUROPE S'ENGAGE
L'OCCITANIE AGIT

UNION EUROPÉENNE

La Région Occitanie
Pyrénées · Méditerranée

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

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

LES ANIMATIONS DES PORTES OUVERTES

Tout le week-end, les domaines vous accueillent pour des visites et des dégustations gratuites.

Et pour prolonger l'expérience, chacun vous réserve ses propres animations ! Découvrez le programme ci-dessous et contactez directement les domaines pour toute information complémentaire.

Lire les pictogrammes
EN UN COUP D'ŒIL

- Marché gourmand
- Animation musicale
- Petit-déjeuner Casse-croûte
- Foodtruck
- Repas assis
- Repas debout

1 CHAI DOLÉRIS
1 route d'Escurès, 64350 Lembeye
05 59 68 20 79 · boutique.chaidoleris@crouseilles.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
11h · 15h30 visite guidée des galeries souterraines, sur les traces du Dr Doléris & dégustation confidentielle à la bougie.

MATINS · MIDIS

2 CHÂTEAU BARRÉJAT · Denis CAPMARTIN
497 route de Maumusson, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 92 · deniscapmartin@laposte.net
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
Boutique avec idées cadeaux. Vente d'huîtres de Marennes d'Oléron accompagnées d'un verre de Pacherenc du Vic-Bilh sec.

3 CHÂTEAU BOUSCASSÉ · Famille BRUMONT
390 route des domaines, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 67 · contact@brumont.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h30 à 17h30
Verticales de vieux millésimes. **SAMEDI & DIMANCHE · 10h45 · 11h30 · 12h15** "accord vin & jambon", dégustation commentée à la rencontre de deux savoir-faire d'exception, animée par Sophie Conquet, sommelière, et Armand Touzane, spécialiste du Porc Noir de Bigorre. **SAMEDI · 11h30** "Le Porc Noir de Bigorre en Trois Expressions", une masterclass dédiée au Porc Noir de Bigorre, sublimé par Anthony Guilhaume, chef du restaurant Popote à Tarbes.

MIDIS

4 CHÂTEAU D'AYDIE · Famille LAPLACE
969 chemin 317, 64330 Aydie
05 59 04 08 00 · contact@famillelaplace.com
VENDREDI ENTREPRISE : voir encart dédié.
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
SAMEDI · 10h jeu "Mon Madiran à Moi", le défi : créer votre propre cuvée de Madiran. *Gratuit. Sur inscription.*

SAM. MIDI · DIM. MIDI

5 CHÂTEAU DE CROUSEILLES
Route de Madiran, 64350 Crouseilles
06 87 95 32 37 · m.saint-martin@crouseilles.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
Parcours des "7 Folies" en accès libre. **10h30 · 14h30 · 16h30** visite guidée "Crouseilles signature". *Gratuit.* **10h · 14h · 16h** escape games. *24€/pers. 16€/enfants -18ans. Réservation obligatoire.*
SAMEDI : 11h30 atelier Vins & Fromages du Mont Royal. *17€/pers. Réservation obligatoire. Places limitées.* **15h** vendanges de Petit Manseng (en partenariat avec l'ESAT de Diusse) pressée, collation et dégustation de la cuvée Château de Diusse. *10€/pers. Dans la limite des places disponibles.* **18h** nuit du Pacherenc, soirée guinguette dans les chais à barriques. **DIMANCHE · 11h** atelier vins & chocolats de la Maison Constanti. *17€/pers. Réservation obligatoire. Places limitées.*

SAM. MIDI & SOIR · DIM. MIDI

6 CHÂTEAU DE DIUSSE
2 chemin de Parabère, 64330 Diusse
05 59 04 00 52 · info@chateaudediusse.fr
SAMEDI · Ouvert de 9h à 19h
Espace enfants. **10h30 · 15h** escape games. *5€/pers.* **15h** vendanges de Petit Manseng (en partenariat avec le Château de Crouseilles) pressée, collation et dégustation de la cuvée Château de Diusse. Découverte de cocktails autour des cuvées.

MATIN · MIDI

7 CHÂTEAU DE FITÈRE · Famille CASTETS
Lieu-dit St Jean, 32400 Cannet
05 62 69 82 36 · 06 38 23 71 17 · contact.fitere@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Dès 10h
Exposition artistique, exposition commentée de matériel viticole, jeu de piste *gratuit*. Rassemblement de voitures anciennes et balade dans le vignoble. **10h30** visite commentée du domaine.
DIMANCHE · 9h départ balade dans le vignoble.

SAM. & DIM. · SAM. MIDI · DIM. MIDI

8 CHÂTEAU DE PERRON · Isabelle DE SAINT SERNIN
10 route de Perron, 65700 Madiran
06 86 52 27 06 · isabelle@chateaudeperron.fr
SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h30
Accueil, dégustations verticales de nos vins accompagnées d'amuse-bouches. Exposition d'aquarelles et huiles. Présentation d'objets faits à partir de bouchons, déballage d'objets insolites et anciens, exposition de vieilles voitures, stand carterie, objets bois décorées, divers accessoires... Atelier peinture sur bouteilles et galets. Découverte de la charpente du grenier toute numérotée et chevillée datant de 1734, de ses objets, de sa yourte et des photos du Kazakhstan (Asie Centrale). Visite de la chapelle datant de la fin du XVII[ème] siècle.

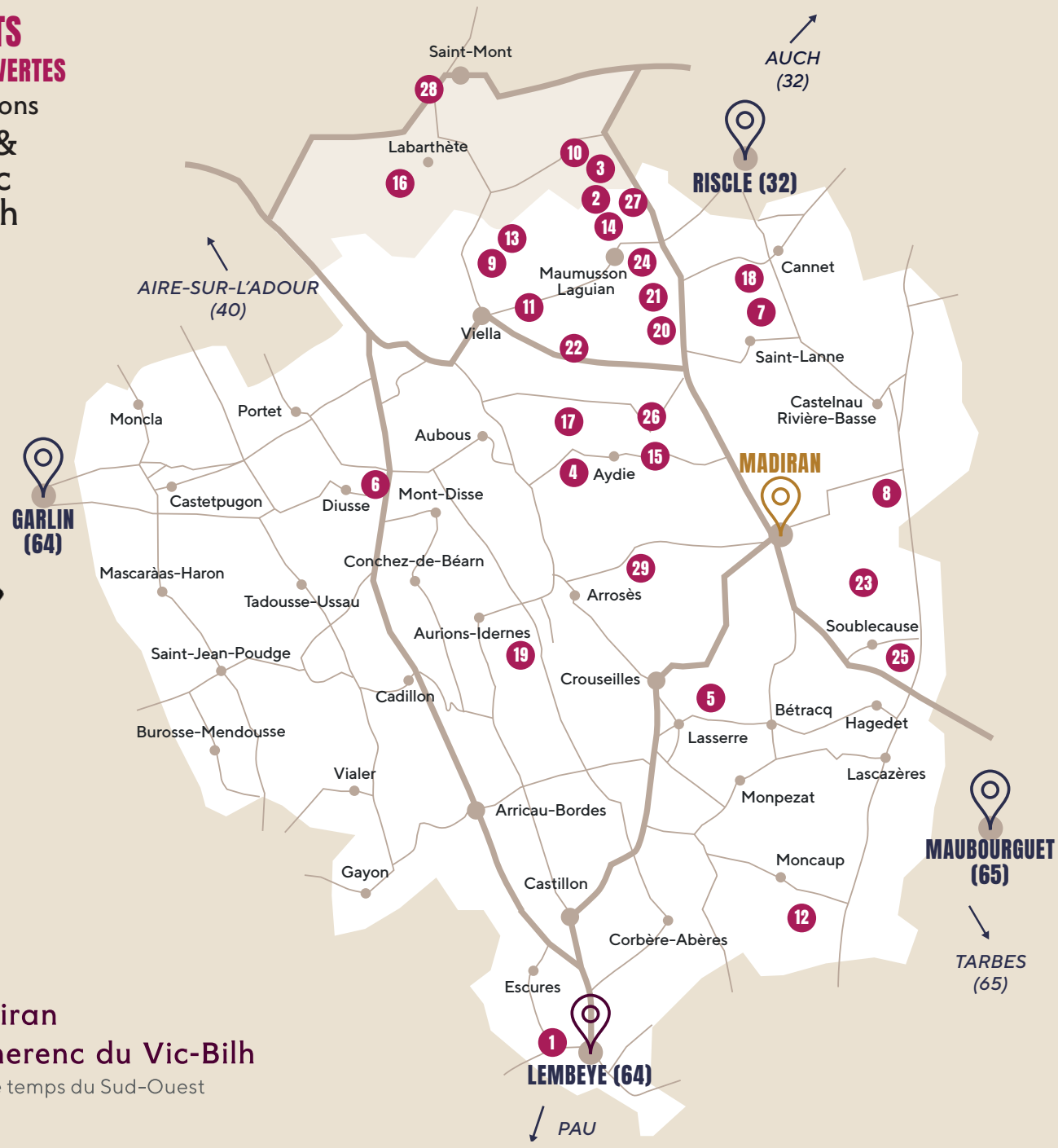
MIDIS

9 CHÂTEAU DU POUEY · Bastien LANNUSSE
552 quartier de l'Estremdebat, 32400 Viella
06 31 82 96 91 · 05 62 69 78 25 · contact@chateaudupouey.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 19h

SAM. MIDI · SAM. SOIR · DIM. MIDI



DOMAINES PARTICIPANTS AUX PORTES OUVERTES
des appellations
Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh



Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh
Vivre le temps du Sud-Ouest

10 CHÂTEAU LAFFITTE-TESTON · Famille LAFFITTE
Lieu-dit Teston, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 58 · info@laffitte-teston.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
Parcours sensoriel autour du vin avec jeu concours. Jeux en bois pour tous. Balade dans les vignes en trottinettes électriques. **10h30** parcours pédestre guidé de 4,5 km sur notre "Sentier Henri IV" au cœur des vignes du château.

SAM. & DIM. MIDIS

11 CHÂTEAU VIELLA / DOMAINE BERTHOUMIEU
Famille BORTOLUSSI
54 Chemin Delalariou, 32400 Viella
05 62 69 75 81 · contact@chateauviella.fr
SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h
Expositions artistiques dans nos chais, visite du château du XVIII[ème], balade pédestre ludique dans les vignes et parcours d'orientation pour petits et grands, *animations gratuites*.

SAM. & DIM. MIDIS · SAM. SOIR

12 CLOS BASTÉ · Famille MUR
6 chemin Duviau, 64350 Moncaup
05 59 68 27 37 · 06 82 45 42 66 · closbaste@wanadoo.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 18h
SAMEDI · 10h30 · 15h30 : dégustation insolite en calèche "Au son des sabots". *12€/pers. Réservation obligatoire.* **17h :** accord vins et fromages, dégustation commentée, vivante et conviviale de 6 vins et 8 fromages. *15€/pers. Réservation obligatoire.*
DIMANCHE · 10h30 : dégustation insolite en calèche "Au son des sabots". *12€/pers. Réservation obligatoire.*

SAM. & DIM. MIDIS

13 DOMAINE BERNET · Hervé et Nathalie PIERREISNARD
32400 Viella
06 86 80 67 08 · domaine.bernet@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 18h
Exposition de voitures anciennes et de prestige.

SAM. MATIN · SAM. SOIR · DIM. MIDI

14 DOMAINE CAPMARTIN · Famille CAPMARTIN
Le Couvent, 32400 Maumusson-Laguian
06 87 86 59 25 · bonjour@domaine-capmartin.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 19h
SAMEDI · De 15h à 16h30 : "Comprendre la biodynamie au Domaine" balade commentée par Simon Capmartin, vigneron. *Gratuit. Sur réservation.*
DIMANCHE · De 10h30 à 11h30 : "Balade autour de la vie - Comprendre la biodynamie et ses bienfaits sur le vivant" par Dominique Ilharamounho (membre du Mouvement de l'Agriculture Bio-dynamique). *Gratuit. Sur réservation.*

SAM. & DIM. · DIM. MIDI

15 DOMAINE DAMIENS · Famille BEHEITY
2076 CD 317, 64330 Aydie
06 31 46 13 49 · domainedamiens64@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 19h
Sculpteur sur pierre en action et exposition de peintures abstraites. Dégustation jury expert (pour tous) : Yule 2025, *gratuit.* **SAMEDI :** Passe-rue avec "Silence, on tourne". **DIMANCHE :** fanfare trad "Lo Guit" et dégustation saveur du beau.

SAM. & DIM. MIDIS · DIM. MIDI

16 DOMAINE DE MAOURIES · Famille DUFAU
255 chemin des Crêtes, 32400 Labarthète
05 62 69 63 84 · domainemaouries@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h30 :
Exposition de photographies. **SAMEDI · 9h30 :** accueil café. **9h30 · 15h :** balade dans les vignes. **15h :** atelier du vigneron, assemblage de vins. *10€/pers. Sur réservation.*

SAM. & DIM. MIDIS · DIM. MIDI

17 DOMAINE DOU BERNES · Famille CAZENAVE
441 Impasse Curon, 64330 Aydie
06 88 30 10 36 · domaine.doubernes@orange.fr
SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h
Exposition de vieux matériels de chai.
DIMANCHE · À partir de 10h : expositions de véhicules anciens.

DIM. MIDI

18 DOMAINE DU MOULIÉ · Famille CHARRIER
395 chemin du moulié, 32400 Cannet · 06 37 16 90 04
05 62 69 77 73 · domainedumoulie@orange.fr
SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h
Exposition de photographies de l'association Peleyre.
SAMEDI · 17h : atelier cocktail, apprendre à élaborer un cocktail avec des produits du terroir. *15€/pers. Sur réservation.*
DIMANCHE · 11h · 16h : dégustation sensorielle, avec initiation à l'expression de nos sens par Valérie Tierz. *Participation libre.*

DIM. MIDI

19 DOMAINE HOURCADET · Famille HOURCADET
5 chemin Coustasse, 64350 Aurions-Idernes
06 33 80 51 36 · 05 59 04 01 98 · domainehourcadet@orange.fr
SAMEDI Dès 8h30 & DIMANCHE Dès 10h

SAM. MATIN · DIM. MIDI

20 DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT · Christine DUPUY
Chemin de labranche, 32400 Maumusson-Laguian
06 75 20 57 63 · christine.dupuy@labranchelaffont.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 19h
Vins bios et vieux millésimes, proposés à la vente et accompagnés de grignotage.

21 DOMAINE LAFFONT · Marie FOURCADE
230 chemin de Laguian, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 75 23 · 06 08 98 06 75 · info@domainelaffont.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 19h
Expositions de peintures dans le chai.

MATINS · MIDIS

22 DOMAINE LAOUGUÉ · Sylvain DABADIE
2803 Route de Madiran, 32400 Viella
05 62 69 90 05 · contact@domaine-laougue.fr
VENDREDI ENTREPRISE : voir encart dédié.
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 18h
10h : visite des chais, échange sur la philosophie de la culture biologique du domaine et dégustation sur cuves et barriques avec le vigneron.

SAM. & DIM. MIDIS

23 DOMAINE LES PYRÉNÉALES · Famille TORTIGUE
6 chemin de Las Téchenères, 65700 Madiran
06 88 39 59 00 · lespyreneales@orange.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 19h
DIMANCHE · 9h30 : cyclocross à travers le vignoble organisé par le Cyclo Club du Madirannais, initiation pour les enfants (licence ou certificat médical obligatoire). *Inscription obligatoire auprès de Jean Tortigue au 06 84 25 91 42.*

DIM. MATIN · DIM. MIDI

24 DOMAINE MONBLANC · Florian SAINT-ORENS
378 rue de l'Église, 32400 Maumusson-Laguian
07 60 06 75 21 · domainemonblanc@hotmail.fr
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 18h
Echanges autour du métier et de la façon de travailler du vigneron.

MIDIS

25 DOMAINE PICHARD · Rod CORK
9 côte de Pichard, 65700 Soublecause
05 62 96 35 73 · info@domainepichard.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h30 à 19h.

26 DOMAINE POUJO · FAMILLE LANUX
515 chemin Poujo, 64330 Aydie
06 84 63 71 10 · domainepoujo@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 20h
Parcours guidé au cœur des installations, découverte du savoir-faire artisanal et des étapes de vinification et rencontre avec notre équipe passionnée.
DIMANCHE : spectacle et animation musicale par les danseuses de Stéphany Danse de Madiran et le Cercle Choral Dacquois de Dax.

SAM. & DIM. MIDIS · DIM. MIDI

27 DOMAINE SERGENT · Famille DOUSSEAU
943 route de Maumusson, 32400 Maumusson-Laguian
05 62 69 74 93 · contact@domaine-sergent.com
SAMEDI & DIMANCHE · À partir de 10h

MIDIS · SAM. SOIR

28 PLAIMONT · Boutique PLAIMONT
101 Rue Bernard Tumapaler, 32400 Saint-Mont
05 62 69 69 50
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 10h à 12h30 et de 15h à 18h
Exposition d'art à la Galerie Bleue Plaimont : Odile Cariteau.
SAMEDI · De 15h à 18h : animation et dégustation de crêpes par le Moulin de Sabathier. **DIMANCHE · 15h :** atelier cocktails au Pacherenc du Vic-Bilh et visite du chai "L'atelier des cépages". *35€/pers. Sur réservation. Places limitées.*

SAM. & DIM. MIDIS & SOIRS

29 STRATÉUS · Famille RIBERT
Clos Fardet, 3 chemin de Beller, 65700 Madiran
06 45 97 79 14 · ribert.c@gmail.com
SAMEDI & DIMANCHE · Ouvert de 9h à 20h
SAMEDI · 10h · 17h : chorale de chants pyrénéens. **14h :** balade en calèche dans les vignes. **16h :** spectacle de fauconnerie par le "Parc aux rapaces de Madiran". **21h :** feu d'artifice dans les vignes.
DIMANCHE : atelier floral par O2 Rose sur le thème de Noël. **11h30 :** concert d'Amma Jörg, interprète de variétés françaises et internationales (piano, harmonica et guitare).

SAM. & DIM. MIDIS & SOIRS

PETITS CREUX OU GRANDES FAIMS ?

Pendant les Portes Ouvertes, les domaines vous réservent aussi de quoi régaler les papilles !

Casse-croûtes, brunchs, tapas, déjeuners gourmands, accords mets & vins, repas festifs... il y en a pour tous les goûts et toutes les faims ! Découvrez les propositions de chaque domaine et laissez-vous tenter au fil de vos envies.

Petit-déjeuner / Casse-croûte | Soirée

SAMEDI MIDI

Chai Doléris · 05 59 68 20 79
À partir de 9h30 : casse-croûte vigneron. *5€/pers.*
À partir de 12h30 : déjeuner des vignerons (grillades). Repas assis. *15€/pers. Sur réservation.*

Château Barréjat · 05 62 69 74 92
12h : déjeuner avec animation musicale. Repas assis. *28€/pers. Sur réservation.*

Château Bouscassé · 05 62 69 74 67
De 12h à 14h30 : déjeuner à quatre mains. Repas assis. *59€/pers. Sur réservation.* Pour la première fois, Loïc, chef de La Table de Bouscassé, s'associe au chef de La Table de Tillac pour proposer un déjeuner gastronomique inédit à quatre mains autour des produits de saison et des saveurs du Sud-Ouest.

Château d'Aydie · 05 59 04 08 00
12h30 : déjeuner. Repas autour de barriques. *30€/pers. Réservation avant le 13/11/2026.* Plusieurs chefs invités viendront spécialement vous faire découvrir leurs plats, imaginés en accord avec nos vins.

Château Diusse · 05 59 04 00 52
9h : casse-croûte béarnais avec variante sucrée. Repas assis. *8€/pers. Sur réservation.*
De 11h à 15h : foodtruck. Repas assis. *À partir de 15€.* **Toute la journée :** tapas, planche apéritive. Repas assis. *À partir de 12€.*

Château Fitère · 05 62 69 82 36 ou 06 38 23 71 17.
À partir de 10h : petit-déjeuner sucré et/ou salé avec des produits locaux au choix. **12h30** : déjeuner "poule au pot". Repas assis. *25€/pers. Sur réservation.*

Château de Perron · 06 86 52 27 06
À partir de 12h30 : déjeuner. Repas assis. *28€/pers. Réservation avant 12/11/2026.* Repas végétarien sur demande. Le samedi, le dessert sera animé par des musiciens en herbe.

Château du Pouey · 06 31 82 96 91 · 05 62 69 78 25
De 12h à 16h : tapas au brasero. *À partir de 8€.*

Château Laffitte-Teston · 05 62 69 74 58
12h30 : déjeuner. Repas assis, dans salle des vieilles vignes chauffée. *36€/pers. 15€/enfant. Réservation avant le 06/11/2026.* Autour d'une ambiance musicale avec "Les Fantaskes". Mais aussi, **de 11h à 15h :** repas tapas dans le chai.

Château Viella · 05 62 69 75 81
À partir de 12h : déjeuner traditionnel dans nos chais chauffés. Repas assis. Service continu. Repas proposé par le Restaurant les 3B. *27€/pers. 15€/enfant -11 ans. Réservation avant le 07/11/2026.*
À 12h30 : déjeuner gastronomique dans la salle d'honneur du château. Repas assis. Menu végétarien sur demande. Repas proposé par le chef Jérôme Navarre. *42€/pers. 21€/enfant -11 ans. Réservation avant le 07/11/2026.*

Clos Basté · 05 59 68 27 37 · 06 82 45 42 66
De 9h à 11h : petit-déjeuner. Repas assis. *5€/pers. Sur réservation.*
À partir de 13h : tapas, ardoises du terroir. *18€/pers. Sur réservation.*
À 13h : déjeuner. Repas assis. *36€/pers. Sur réservation.*

Domaine Bernet · 06 86 80 67 08
À partir de 10h : casse-croûte vigneron. *5€/pers.*

Domaine Capmartin · 06 87 86 59 25
Toute la journée : tapas.

Domaine Damiens · 06 31 46 13 49
De 12h à 15h : repas tapas "Lou Gnac" de Cédric. **12h30 :** "Méchoui et Cantere" avec les chanteurs du Vic-Bilh. Salle chauffée. Repas assis. *28€/pers. vins et café compris, 16€/enfant. Réservation avant le 08/11/2026.*

Domaine de Maouries · 05 62 69 63 84
De 11h à 13h30 : brunch des vignerons. Repas assis. *16€/pers. Réservation avant le 12/11/2026.*

Domaine du Moulié · 05 62 69 77 73
12h : restauration. Repas assis. *À partir de 5€.*

Domaine Hourcadet · 06 33 80 51 36 · 05 59 04 01 98
À partir de 8h30 : petit-déjeuner à la fourchette. Repas assis.

Domaine Laffont · 05 62 69 75 23 · 06 08 98 06 75
9h : petit-déjeuner. Repas assis. *8€/pers. Réservation conseillée.*
12h : Repas assiette gourmande et huîtres. Repas assis.

Domaine Laougué · 05 62 69 90 05
13h : déjeuner gastronomique. Repas assis. *40€/pers. Réservation avant le 09/11/2026.* Repas végétarien sur demande.

Domaine Monblanc · 07 60 06 75 21
Toute la journée : foodtruck.

Domaine Poujo · 06 84 63 71 10
À partir de 12h30 : déjeuner, servi sous chapiteau chauffé. Repas assis. *Réservation avant le 11/11/2026.* Préparé en collaboration avec Alain Manzato, traiteur. Animation musicale avec Onde Musette.

Domaine Sergent · 05 62 69 74 93
De 12h à 14h30 : déjeuner. *25€/pers. Réservation avant le 09/11/2026.* **Toute la journée :** tapas salées et sucrées.

Plaimont · 05 62 69 69 50
De 10h30 à 11h30 : petit-déjeuner vigneron offert par la boutique.
Midi : repas au Monastère de Saint-Mont.

Stratéus · 06 45 97 79 14
De 12h à 14h : déjeuner bœuf bourguignon d'Angus de la ferme en AB. Repas assis. *19€/pers. Réservation avant le 07/11/2026.*

SAMEDI SOIR

Château Crouseilles · 06 87 95 32 37
À partir de 18h : soirée "Nuit du Pacherenc". *A partir de 3€.* Bar à vins et cocktails, tapas de producteurs locaux, concert, photobooth.

Château du Pouey · 06 31 82 96 91 · 05 62 69 78 25
À partir de 19h : dîner "Soirée Mont d'or". Repas assis, dans salle chauffée. *30€/pers. Sur réservation.* Soirée animée par le duo Buen Rollito. Un bar à vin toute la soirée : vente au verre et à la bouteille.

Château Viella · 05 62 69 75 81
19h : dîner "sanglier à la broche" au château. Repas assis. *42€/pers. 21€/enfant de -11 ans. Réservation avant le 07/11/2026.* Repas proposé par le chef Jérôme Navarre.

Domaine Bernet · 06 86 80 67 08
19h30 : repas tapas. *A partir de 8€.*

Domaine Sergent · 05 62 69 74 93
À partir de 20h : tapas. *Réservation avant le 09/11/2026.* Bar à vins et animation musicale bandas.

Plaimont · 05 62 69 69 50
Soir : repas au Monastère de Saint-Mont.

Stratéus · 06 45 97 79 14
19h : dîner, accords mets et vins avec snack antillais. Repas assis. *Réservation avant le 04/11/2026.*

DIMANCHE MIDI

Chai Doléris · 05 59 68 20 79
À partir de 9h30 : casse-croûte vigneron. *5€/pers.*
À partir de 12h30 : grand déjeuner poule au pot du restaurant Aü Rey. Repas assis. *25€/pers. Sur réservation.*

Château Barréjat · 05 62 69 74 92
12h : déjeuner avec animation musicale. Repas assis. *28€/pers. Sur réservation.*

Château Bouscassé · 05 62 69 74 67
15h : déjeuner à quatre mains. Repas assis. *59€/pers. Sur réservation.* Pour la première fois, Loïc, chef de La Table de Bouscassé, s'associe au chef de La Table de Tillac pour proposer un déjeuner gastronomique inédit à quatre mains autour des produits de saison et des saveurs du Sud-Ouest.

Château d'Aydie · 05 59 04 08 00
À partir de 12h : tapas. Repas autour de barrique. Repas organisé par et au profit de l'association "Lous Esbouhats" de Plaisance du Gers. **12h30** : déjeuner Le Bistrot des Copains. Repas assis. *35€/pers. Sur réservation.*

Château Crouseilles · 06 87 95 32 37
12h30 : déjeuner accords mets & grands vins. Repas assis. *69€/pers. Sur réservation.* Expérience culinaire signée Gautier Alvarez, de la Table des Maynats.

Château Fitère · 05 62 69 82 36 ou 06 38 23 71 17
À partir de 10h : petit-déjeuner sucré et/ou salé avec des produits locaux au choix. **12h30 :** déjeuner. Repas assis. *30€/pers. Sur réservation.* Repas préparé avec des produits locaux de l'épicerie "La Source" de Riscle, animé par Minstrel.

Château de Perron · 06 86 52 27 06
À partir de 12h30 : déjeuner. Repas assis. *28€/pers. Réservation avant le 12/11/2026.* Repas végétarien sur demande. Dessert animé par la chorale de l'école de musique de Plaisance du Gers.

Château du Pouey · 06 31 82 96 91 · 05 62 69 78 25
À partir de 12h : tapas. Repas assis. *À partir de 8€.* Au choix : ardoise de tapas froides et/ou chaudes au brasero. **À partir de 12h :** déjeuner entrecôte - env. 250g. Repas assis. *20€/pers.*

Château Laffitte-Teston · 05 62 69 74 58
12h30 : déjeuner. Repas assis. Salle vieille vignes chauffée. *36€/pers. 15€ enfant. Réservation avant le 06/11/2026.* Autour d'une ambiance musicale avec "Les Fantaskes". Mais aussi, **dès 12h30 :** repas tapas dans le chai.

Château Viella · 05 62 69 75 81
À partir de 12h : déjeuner traditionnel dans nos chais chauffés. Repas assis. Service continu. Repas proposé par le Restaurant les 3B. *27€/pers. 15€/enfant -11 ans. Réservation avant le 07/11/2026.*
À 12h30 : déjeuner gastronomique dans la salle d'honneur du château. Repas assis. Menu végétarien sur demande. Repas proposé par le chef Jérôme Navarre. *42€/pers. 21€/enfant -11 ans. Réservation avant le 07/11/2026.*

Clos Basté · 05 59 68 27 37 · 06 82 45 42 66
De 9h à 11h : petit-déjeuner. Repas assis. *5€/pers. Sur réservation.*
À partir de 13h : tapas, ardoises du terroir. *18€/pers. Sur réservation.*
À 13h : déjeuner. Repas assis. *36€/pers. Sur réservation.*

Domaine Bernet · 06 86 80 67 08
12h30 : déjeuner, repas traiteur. Repas assis, dans le chai chauffé. *25€/pers. Réservation avant le 11/11/2026.*

Domaine Capmartin · 06 87 86 59 25
À partir de 12h : déjeuner. Repas assis. *30€/pers. Réservation avant le 06/11/2026.* Repas préparé par la Maison Bop. **Toute la journée :** tapas.

Domaine Damiens · 06 31 46 13 49
De 12h à 15h : repas tapas "Lou Gnac" de Cédric et des producteurs invités. **12h30 :** "Méchoui et Cantere" avec Cantare Cantare. Repas assis. Salle chauffée. *28€/pers. vins et café compris, 16€/enfant. Réservation avant le 08/11/2026.*

Domaine de Maouries · 05 62 69 63 84
À partir de 11h30 : apéritif Cantera, bourret et châtaignes grillées *offert.* **12h30 :** déjeuner porc noir au brasero. Repas assis. *27€/pers. Réservation avant le 13/11/2026.*

Domaine Dou Bernes · 06 88 30 10 36
12h30 : déjeuner. Repas assis. *Réservation avant le 09/11/2026.*

Domaine du Moulié · 05 62 69 77 73
12h : déjeuner agneau confit, servi dans la salle chauffée ou dans la cour selon la météo. Repas assis. *35€/pers. Réservation avant le 13/11/2026.* Repas imaginé et cuisiné par Max de la villa imaginaire et l'équipe du Moulié.

Domaine Hourcadet · 06 33 80 51 36 · 05 59 04 01 98
À partir de 12h30 : déjeuner "daube de bœuf au Madiran". Repas assis. *Réservation avant le 12/11/2026.*

Domaine Laffont · 05 62 69 75 23 · 06 08 98 06 75
9h : petit-déjeuner. Repas assis. *8€/pers. Réservation conseillée.*
12h : Repas assiette gourmande et huîtres. Repas assis.

Domaine Laougué · 05 62 69 90 05
13h : déjeuner gastronomique. Repas assis. *40€/pers. Réservation avant le 09/11/2026.* Repas végétarien sur demande.

Domaine Les Pyrénéales · 06 88 39 59 00
À partir de 12h30 : déjeuner dans le chai. Repas assis. *19€/pers. 10€/enfant de -12 ans. Réservation avant le 08/11/2026.*

Domaine Monblanc · 07 60 06 75 21
Toute la journée : foodtruck.

Domaine Poujo · 06 84 63 71 10
À partir de 12h30 : déjeuner, servi sous chapiteau chauffé. Repas assis. *Réservation avant le 11/11/2026.* Préparé en collaboration avec Alain Manzato, traiteur. Animation musicale avec Onde Musette et spectacle de modern-jazz avec Stéphany Danse.

Domaine Sergent · 05 62 69 74 93
De 12h à 14h30 : déjeuner. *25€/pers. Sur réservation, avant le 09/11/2026.* **Toute la journée :** tapas salées et sucrées.

Plaimont · 05 62 69 69 50
De 10h30 à 11h30 : petit-déjeuner vigneron offert par la boutique.
Midi : repas au Monastère de Saint-Mont.

Stratéus · 06 45 97 79 14
De 12h à 14h : déjeuner bœuf bourguignon d'Angus de la ferme en AB. Repas assis. *19€/pers. Réservation avant le 07/11/2026.*

DIMANCHE SOIR

Plaimont · 05 62 69 69 50
Soir : repas au Monastère de Saint-Mont.

***Pour avoir plus d'informations**, n'hésitez pas à vous rapprocher directement des domaines.*

VENDREDI ENTREPRISES | 13 NOV.

Et si vous faisiez vivre les Portes Ouvertes à vos équipes ?

NOUVEAU





Parce qu'un bon moment partagé vaut parfois mieux qu'une longue réunion, **deux domaines invitent les entreprises et leurs équipes à sortir du cadre et à vivre une expérience au cœur du vignoble.** Œnologie, gastronomie, découverte du terroir, dégustation, musique... des rendez-vous pensés pour créer du lien, partager autrement et profiter ensemble de l'ambiance des Portes Ouvertes.

CHÂTEAU D'AYDIE

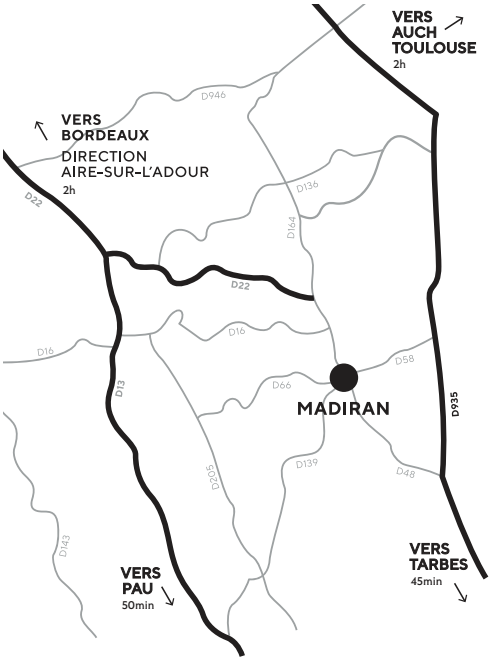
Famille Laplace
969 chemin 317, 64330 Aydie
05 59 04 08 00
contact@famillelaplace.com

De 10h à 12h : challenge interentreprise avec atelier "Mon Madiran à moi". Par équipes ou en binômes, mettez-vous dans la peau d'un vigneron-œnologue et imaginez votre propre cuvée de Madiran. À vous trouver le bon assemblage pour convaincre le jury ! Mini-jeux, défis et lots surprises viendront pimenter l'expérience. **12h30 :** déjeuner gourmand et convivial. *35€/pers. Réservation avant le 11/11/2026. Entreprises uniquement.*

DOMAINE LAOUGUÉ

Sylvain Dabadie
2803 Route de Madiran, 32400 Viella
05 62 69 90 05
contact@domaine-laougue.fr

16h : conférence "Du sol au vin" animée par le Dr David Chauvaud, cette conférence vous emmène à la découverte des secrets des terroirs de Madiran. **18h :** dégustation verticale. *Sur réservation.* **A partir de 19h :** pour prolonger la soirée : marché gourmand, food truck Betty Beef et concert de The Deweys. *Ouvert à tous.*



Madiran
Pacherenc du Vic-Bilh

Vivre le temps du Sud-Ouest

La Maison des Vins

4, rue de l'église · 65700 Madiran
05 62 31 90 67
contact@madiran-pacherenc.com
www.madiran-pacherenc.com

@madiranpacherenc
@vinsdemadiran

Pour toutes demandes d'informations pendant les portes ouvertes, la Maison des Vins de Madiran sera ouverte le samedi et le dimanche de 10h à 13h.

NOWOOO RCS Pau 494 397 631. Crédits photos : Château d'Aydie. Ne pas jeter sur la voie publique. Programmation pouvant faire l'objet de modifications par les domaines et châteaux.