

05.04.17



Au nord du Gers



Vue sur tournesols et cathédrale

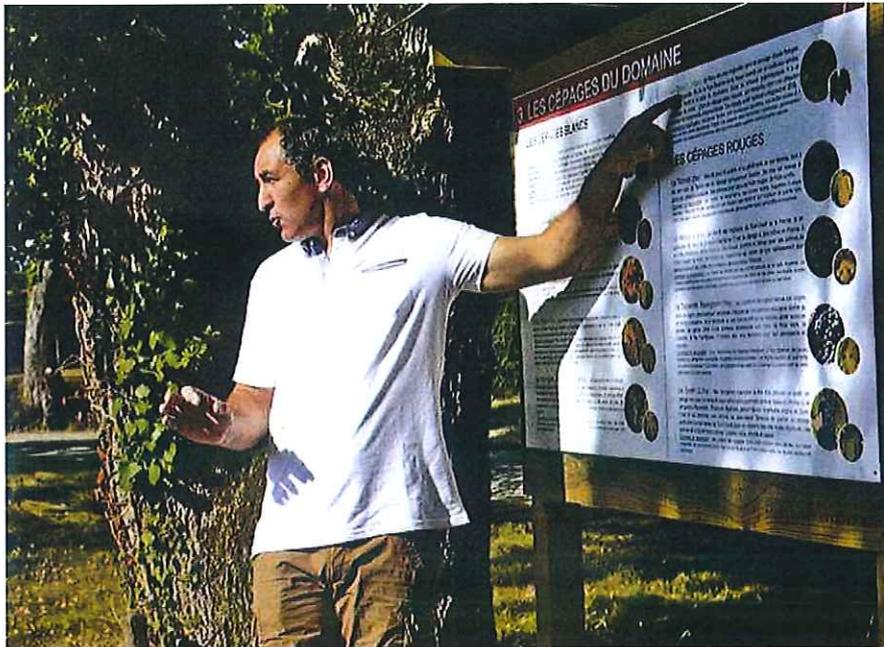
Aux Bruhasses, Jean et sa cuisinière de femme, Florence, avaient déjà aménagé de belles chambres d'hôtes dans leur grande maison en pierre, en haut du majestueux escalier. Ils ont construit dans leur parc deux nouveaux gîtes pour deux personnes (et sofa pour les enfants) 40 m² avec un coin salon, cuisine, vue sur Condom et la cathédrale illuminée le soir. La cuisine d'Hélène pour les petits

dejeuners des chambres ou la table d'hôtes (29 €) est toujours aussi goûteuse mais, si vous lui demandez conseil sur des idées de visites et de randonnées, prévoyez au moins une heure, et cette passionnée d'art et d'histoire de sa région vous concoctera un programme sur mesure.

32100 Condom 05 62 68 38 35 ou www.lesbruhasses.fr



2 Déguster et grignoter



Savez-vous qu'il faut 5 litres de vin pour produire 1 litre d'armagnac, que floc veut dire fleur en gascon et que le colombar est le cépage principal du côtes-de-gascogne ? On apprend tout ça lors des Mardis œnologiques d'été du domaine de Magnaut (mi-août à mi-juillet), le matin entre la visite de la vigne (au bord des 44 hectares, devant le panneau explicatif des sols et des cépages) et celle du nouveau chai thermorégulé. Place ensuite à la dégustation de façon ludique, à la recherche des arômes, avant de tremper ses lèvres dans le vin (2 h 30, gratuit). Si vous préférez déguster quelques bouchées de chef avec trois vins du domaine, il faut opter pour les **Jeudis gourmands** à 10 h en juillet-août (8 €). Deux belles occasions de découvrir les cuvées de toutes les couleurs de la maison, son floc croquant et acidulé (10 €) et son armagnac. Ne pas manquer l'atypique **Esprit de Bagatelle**, un moelleux aérien et floral dans une belle bouteille (6,10 €).

2250 Fources 05 62 29 45 40
ou www.domainedemagnaut.com

3 100 % made in Gascogne

C'est une ravissante boutique lovée dans un coin de l'élégante place de Fourcès, l'un des plus beaux villages de France, une bastide ronde avec des maisons à colombages. Dans l'Alamboutic, on trouve plus de 700 références, à 90 % de vins, le reste principalement de floc et d'armagnacs, à tarif propriété, et des produits régionaux autour de l'oie et du canard, mais également un miel bio, des truites, des confitures... Cécile organise, le lundi soir, des soirées de dégustation de côtes-de-gascogne en juillet-août, en compagnie d'un producteur venu parler de son vin et de son domaine (gratuit). Mais le deuxième dimanche du mois, de mai à novembre, l'Alamboutic est également animée par les **matinées Broc & Wine** accueillant un producteur des environs. Ouvert toute l'année, sauf janvier. Également une boutique à Montréal. La placette accueille aussi un marché aux fleurs en avril et une partie des manifestations de Jazz in Marciac.

32250 Fources 05 62 29 35 04 ou www.lalamboutic.com



4 Pellehaut, le goût du fossile

Un domaine encore pluriactif (élevage, céréales), soucieux de l'environnement (certifié HVE niveau 3) sur ses 280 hectares de vignes. L'armagnac ne représente plus que 2 % (la blanche d'armagnac à 26 € est particulièrement fine et aromatique), pas de floc, et le reste de l'activité s'est concentré sur le vin avec une gamme d'une quinzaine de cuvées. À ne pas manquer, le rouge des Marcottes, élaboré avec les plus vieilles vignes du domaine, à 40 % tannat complété de merlot et cabernet-sauvignon, élevé pour un tiers en bois neuf, sur des arômes de kirsch et de cacao aux tannins fondus (9 €), et la cuvée originale Ampéromeryx (8,50 €). Quoi, ça ? La cuvée a été baptisée du nom du ruminant de la vigne entre cerf et girafe dont le fossile de 17 millions d'années a été exhumé sur le site paléontologique de Montréal-du-Gers. Un vin blanc vif et floral (bio) sur des notes d'agrumes élaboré en partenariat avec le muséum.

32250 Montréal 05 62 29 48 79
ou www.pellehaut.com/

