

CHÂTEAUX & FERMES

Samedi et dimanche de 10h à 19h

Les vignerons de Loupiac vous accueillent avec leurs amis fermiers, pour déguster leurs produits dans les chais de leur propriété et vous restaurer.

1 Château de Beaupuy

Sylvain de Beaupuy
2, route du Temple 33410 LOUPIAC
P. 06 74 50 54 70
sylvain.debeaupuy@club-internet.fr

Exposition de vieux tracteurs et initiation à leur conduite pour les plus jeunes. Démonstration de labours à 11h et 16h chaque jour.

2 Les Domaines Pierre Tourré

Tourré Pierre
Le Chay 33410 LOUPIAC
P. 06 85 21 38 42
tourrepierre@orange.fr

3 Château Saint Martin

Pierre Bosviel
10, route de Saint Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 68 21
chateau-saint-martin@wanadoo.fr

4 Château du Cros

Catherine Boyer
94, route de Saint-Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 99 31 | *info@chateauducros.com*
www.chateauducros.com
chateauducros
chateau.du.cros

Exposition peinture Arnaud Ripert.

5 Château Dauphiné Rondillon

Jean-Christophe Darriet
8, Jean Faux Ouest 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 61 75 | *contact@vignoblesdarriet.fr*
vignobles-darriet.weebly.com
vignoblesdarriet
vignoblesdarriet

Visite des chais et du vignoble centenaire. Dégustation de différents millésimes de Loupiac des plus récents aux plus anciens. Possibilité de déjeuner sur place avec la cuisine des Landes proposée par Bruno en direct du producteur.

6 Château de Ricaud

5, Ricaud 33410 LOUPIAC
P. 06 70 09 63 26
contact@dourthe.com
www.dourthe.com

7 Château Grand Peyruchet

Vignobles Gillet-Queyrens
1, Les Plainiers 33410 LOUPIAC
P. 06 07 34 13 19 | *contact@peyruchet.com*
peyruchet.com | chateau_grand_peyruchet

Les midis dans le chai repas champêtre autour du canard, service à table, cuisine gourmande (réservations par mail ou téléphone avant le 24/11/26). Producteur de miel local.

Ferme Haut Pouyet

Vincent Laborde
385, route de Beyries 40250 SAINT-AUBIN
P. 06 07 72 20 67
foiegras_hautpouyet@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com

Assiette Landaise les samedi et dimanche midi.

Ferme Jouandéou

Damien Dutreuilh
744, route du Sarraillot 40360 DONZACQ
T. 05 58 89 82 84
ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
fermedejouandeou.fr

Ferme Bordes

Bastien bordes
952, route de Payros 40320 PUYOL-CAZALET
P. 06 32 43 88 38 | *fermebordes@gmail.com*
www.fermebordes.com

Ferme Pas de Soubot

Françoise, Laetitia et Alain Fabères
30, route de Cazeils 40360 DONZACQ
T. 05 58 98 46 54 | P. 07 89 05 11 07
fermedupasdesoubot@orange.fr
fermedupasdesoubot.jimdofree.com
Ferme du Pas de Soubot

Samedi à 15h : Découpe de canard. Dégustation de foie gras.

Domaine de Castelnau

Bruno Langlade
602, Avenue Jean Jaurès
40380 MONTFORT-EN-CHALOSSE
P. 06 70 31 17 04
blanglade@foiegraschalosse.com
foiegrasdechalosse.fr

Dégustation de conserves traditionnelles du Sud Ouest : Foie gras, confits et rillettes. Vente de produits frais et mi cuit, conserves et plats cuisinés de canards (label rouge). Corbeilles gourmandes Loupiac et foie gras. Menu Landais complet à 22 € (réservation conseillée) : salade landaise ; magret et effiloché de confits/frites ; pastis landais/crème anglaise ; café offert.

Ferme des Eschourdes

Cindy & Julien Beylacq
371, Chemin de Lalanne 40360 DONZACQ
P. 06 63 93 60 11
eschourdes.ferme@orange.fr
www.fermedeseschourdes.fr
ferme des eschourdes

Restauration menu : Magret et frites maison, Magret rossini et frites maison, Sandwich au foie gras mi-cuit.

Ferme découverte Ducazaux

Jean-Marie Ducazaux
1117, route de Tibailles 40360 DONZACQ
P. 06 84 69 57 49
ducazaux.ferme.decouverte@wanadoo.fr
www.ducazaux.com

Animation par Jean-Marie. Dégustation de tous nos produits.

9 Château Loupiac-Gaudiet

Marie-Laurence Sanfourche
52, route de Saint-Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 99 88 | *ml@loupiacgaudiet.com*
www.chateau-loupiacgaudiet.com
chateau.loupiacgaudiet | chateauloupiacgaudiet

Lucas Cramaix - Chef à domicile. Sukerka Handbags. Guy Rechenmann dédicacera ses livres. Yves Borde-Lapeyre - photographe.

10 Château Peybrun

Emmanuel Rousselet
141, Impasse Peybrun 33410 GABARNAC
P. 06 80 56 81 02 | *manu@chateau-peybrun.fr*
chateau-peybrun.fr | Château Peybrun

Aire de pique-nique et planche apéro. Jeux pour enfants. Atelier cuisse de canard.

12 Domaine du Noble

Dominique Dejean
Le Noble 33410 LOUPIAC
P. 06 85 30 93 36 | *contact@domainedunoble.com*
www.domainedunoble.com
domaine du noble | domainedunoble

Repas sur place (réservation conseillée) par la ferme Garat.

16 Domaine de Peytoupin

Alain Cartier
10, Peytoupin 33410 LOUPIAC
P. 06 86 32 16 69 | *alaincartier@hotmail.fr*
Domaine de Peytoupin

Cuisine asiatique « Kusina » Marylin Dangidang. Peintures décoratives sur divers supports Marie-Christine Lapassere.

20 Domaine des Rochers

Jacques Lopez
17, Jean Faux 33410 LOUPIAC
P. 06 29 37 39 41
domaine-des-rochers@outlook.fr

Vente de gateaux et café proposés par les jeunes sapeurs pompiers de la section du Mascaret. Restauration sur place : magrets de canard accompagnés de pomme de terre. Réservations conseillées : 06 03 43 06 26

21 Château Portail Rouge

Jean-Pierre Bernède
Lieu-dit Saint Romain 33410 LOUPIAC
P. 06 07 01 64 88
info-leportail-rouge@orange.fr

Visite de la villa Gallo-Romaine (gratuit).

26 Château du Grand Plantier

Vignobles Albucher
43, route de Naudin 33410 MONPRIMBLANC
P. 06 11 68 39 53
chateaudugrandplantier@orange.fr

27 Domaine de l'Asse

Aurélie Daumec
485, route de Pezelin 33410 MONPRIMBLANC
P. 07 85 45 35 63 | *domainedelasse@gmail.com*
adaumec@gmail.com

Restauration au Domaine sur réservation le samedi et dimanche midi. Différents producteurs sur place pour ventes de produits locaux (apiculteur, fromager, producteur de safran). Démonstration de tonnelerie.

29 Château Mazarin

Mathieu Arnaud
96, route de Fiate
33410 GABARNAC
P. 06 09 14 05 93
mathieu.arnaud@vignoblesarnaud.fr

30 Château de Cranne

Vincent Lacoste
524, route de Cranne 33410 DONZAC
P. 06 86 17 56 61 | *chateaudecranne@gmail.com*
chateaudecranne.fr
Château de Cranne

31 Domaine le Filh

Patrick Arnaud
Impasse Le Filh 33410 DONZAC
P. 06 15 88 44 01 | *lefilh@hotmail.com*
lefilh.com | lefilh

Venez découvrir et déguster nos cuvées de Loupiac dans une ambiance festive et conviviale ! Burgers au canard proposés par Lionel, éleveur landais. Musique live pour rythmer la journée. De belles dégustations et de bons moments à partager ! Du bon vin, de bons burgers, de la musique... et surtout de la bonne humeur !

Ferme de Brougnon

Francis Larrieu
210, Chemin de Brougnon
40250 CAUPENNE
P. 06 82 26 65 52
contact@fermedebrougnon.com
www.fermedebrougnon.com

Ferme La Closerie

Thierry Rodriguez
1612, route du Born 40210 LÜE
P. 06 85 33 75 27
fermelacloserie@orange.fr
www.ferme-la-closerie.com

Ferme Garat

Maxime Garat
536, route de Mourassos 40230 SAUBRIGUES
P. 06 31 19 72 24 | *fermegarat@gmail.com*
www.fermegarat.com

Vente de canards gras frais et en conserves. Déjeuner : demi-magret rossini au foie gras, frites cuites à la graisse de canard 18€. 15h30 : animation découpe et dégustation de canard à la plancha.

Ferme des Nico

Nicolas Futin
925, chemin de Haousse
40360 CASTELNAU-CHALOSSE
P. 06 13 40 61 56
contact@lafermedesnico.fr | **lafermedesnico.fr**

Dégustation des produits de la ferme.

Ferme de Bertrine

Jean-Luc Ducazaux
874, route des Abeilles
40180 SORT-EN-CHALOSSE
T. 05 58 89 53 52
foiegrasdebertrine@orange.fr
foiegrasdebertrine.com

Dégustation de confits de canards. Vente de sandwichs au foie gras.

Ferme Bordes

Bastien Bordes
952, route de Payros
40320 PUYOL-CAZALET
P. 06 32 43 88 38
fermebordes@gmail.com
www.fermebordes.com

Ferme Lacere

Florence Lacere
240, chemin de Fléton
40320 BAHUS-SOUBIRAN
P. 06 08 28 45 53 | *ferme.lacere@wanadoo.fr*
www.ferme-lacere.fr

Dégustation de tous les produits maison.

Ferme de Gourgoussa

Lionel Capdeboscq
1300, chemin Chay 40320 LAURET
P. 06 09 40 50 32
contact@fermegourgoussa.com
www.fermegourgoussa.com
Ferme Gourgoussa

Ventes de conserves canards : foie gras, confits, spécialités, dégustation de nos produits.

Ferme du Labouran

Franck Saint Jean
310, chemin du Labouran
40380 POYARTIN
T. 05 58 98 67 53
P. 06 80 26 59 33
stjean.franck@orange.fr

Vente de conserve - Frais - Repas.

Le Canard des Coteaux

Thierry & Audrey Dezès
931, route des Coteaux 40380 BAIGTS
P. 06 32 08 38 57 | 06 76 32 42 60
lecanard.descoteaux@orange.fr

Ferme du Moulié

Lionel Ducamp
250 chemin de Moulié
40330 BRASSEMPOUY
P. 06 82 38 61 54
ferme-moulie@orange.fr
estanquet-restauration-brassempouy.fr
L'estanquet deu Guit