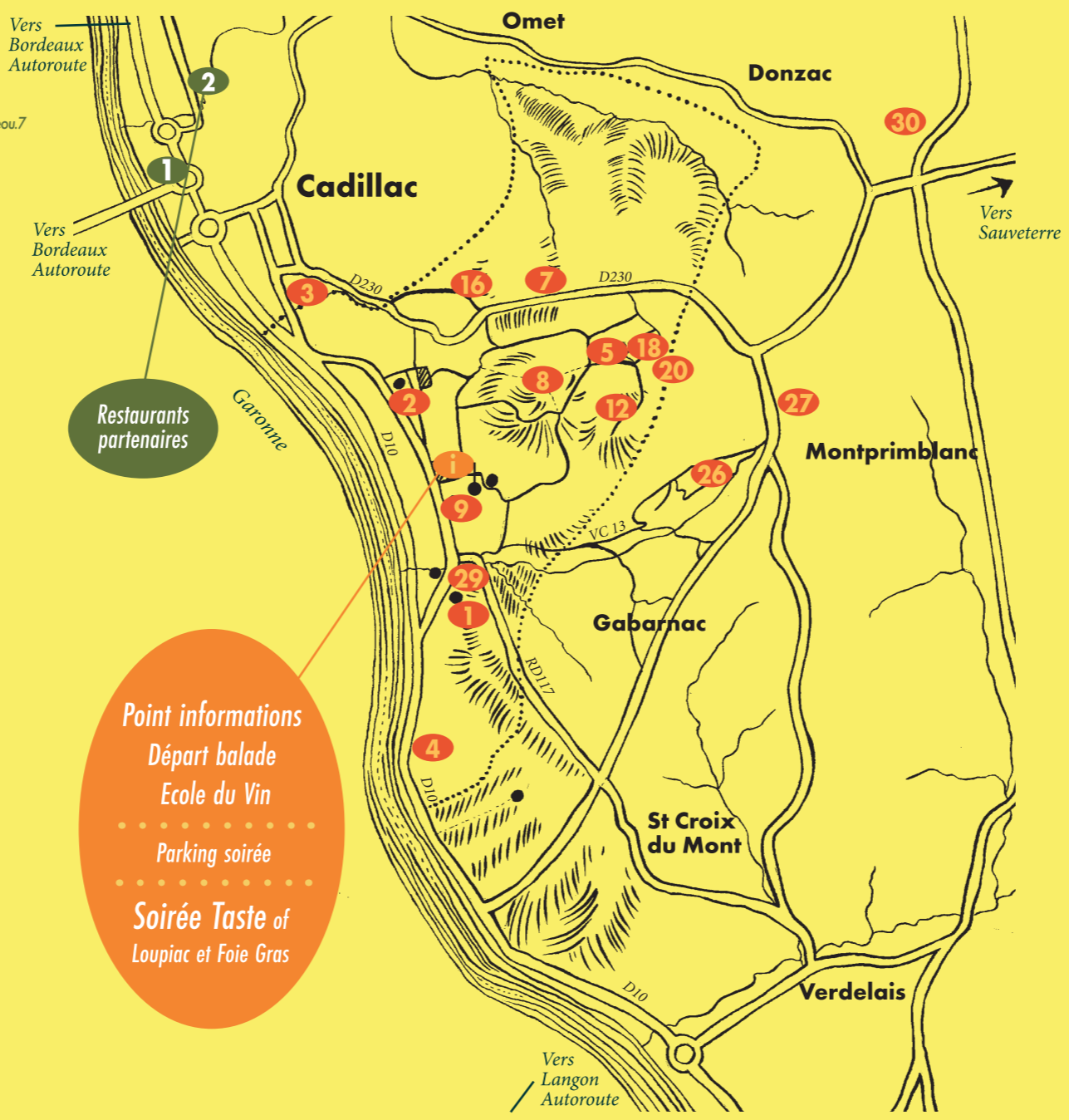


CHÂTEAUX ET FERMES Samedi et dimanche de 10h à 19h

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



Restaurants partenaires

Point informations
Départ balade
Ecole du Vin
Parking soirée
Soirée Taste of
Loupiac et Foie Gras

1 Château de Beaupty

Sylvain Plaize de Beaupty
2 route du Temple 33410 Loupiac - 06 74 50 54 70
sylvain.debeaupuy@club-internet.fr - www.chateau-de-beaupuy.fr
Stand Maquillage enfants - Jeu interactif sur l'Univers du Vin
Restauration et gourmandises : Assiettes landaises et assiettes de fromages - Crêpes et Chocolats - Café

2 Domaine DU CHAY

Mr TOURRE - 26 Rte de St Macaire
33410 LOUPIAC - Tél. : 05 56 62 99 45
jeantourre@orange.fr
www.domainespierretourre.fr
instagram : domainespierretourre

3 Château SAINT MARTIN

Pierre Grellety Bosviel
10 route de Saint Macaire 33410 Loupiac
06 80 30 83 62 - 05 56 62 68 21
chateau-saint-martin@wanadoo.fr

4 Château DU CROS

Vignobles Boyer
94, route de Saint-Macaire 33410 Loupiac
05 56 62 99 31 - info@chateauducros.com
www.chateauducros.com - facebook : lechateauducros
instagram : vignoblesboyer
Exposition de peintures - Canelés de Lydia Championne du Monde 2018 - Randonnée pédestre du Château viticole jusqu'au Château du Cros - Restauration : Assiettes d'huîtres et assiettes de foie gras

5 Château DAUPHINE RONDILLON

Vignobles DARRIET
8, rue Jean Faux 33410 Loupiac - 05 56 62 61 75 -
contact@vignoblesdarriet.fr - www.vignoblesdarriet.fr
instagram et facebook : vignoblesdarriet
Décoration du chai/
Animation Apprenti Vigneron pour les enfants

7 Château GRAND PEYRUCHET

Vignobles GILLET-QUEYRENS
1, Les Plainiers 33410 Loupiac - 06 07 34 13 19
contact@peyruchet.com
www.peyruchet.com
facebook et instagram : chateaugrandpeyruchet
en conversion Agriculture Biologique depuis 2019
Repas champêtre «autour du canard»
(sur réservation par mail)/Producteur de miel
de St Caprais « Pierre Laforet »

8 Clos JEAN

Mr Bord - 33410 Loupiac - 06 07 41 11 97
vignobles.bord@wanadoo.fr - www.vignoblesbord.fr
Food truck cuisine asiatique

9 Château LOUPIAC - GAUDIET

Daniel SANFOURCHE - 52 route de Saint Macaire
33410 Loupiac - 05 56 62 99 88 - ml@loupicgaudiet.com
www.chateau-loupicgaudiet.com - www.facebook.com/
chateau.loupicgaudiet/ - instagram : chateauloupicgaudiet
en conversion Agriculture Biologique depuis 2020
Créatrice locale de sacs en cuir et paille - Exposition d'aquarelles
Restauration par un chef à domicile (sur réservation)

Ferme Haut Pouyet

Mr LABORDE Vincent
385, route de Beyriès 40250 Saint Aubin
06 07 72 20 67 - foiegras_hautpouyet@orange.fr
www.foiegras-hautpouyet.com
Assiettes landaises avec foie gras

Ferme Jouandeou

Damien DUTREUILH
744, route du Sarraillot 40360 Donzacq
05 58 89 82 84 - 06 82 27 05 03
ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
www.fermedejouandeou.fr - facebook : ferme.dejouandeou.7
Diaporama de la ferme - Dégustation des produits

Ferme Latéoulère

Marie-Claude BEYRIES - 1636 Chemin de la Coume - 40330 Gaujacq - 06 42 26 60 49
bernard.beyries@gmail.com
www.lafermelatoulere.fr
Un savoir-faire paysan, des recettes de grand-mère,
une histoire de famille.
Sans vaccin, sans antibiotique, sans OGM

Ferme Gardelly

Christine, Jean-Luc et Aurélien Hillotte
810, route de Bombardé 40500 Fargues
06 33 16 95 11 - 05 58 03 59 06
gardelly@wanadoo.fr - www.fermegardelly.fr
facebook : ferme.gardelly
Foie Gras d'oie

Domaine de Castelnaud

Bruno et Virginie Langlade
Foie Gras de Chalosse - 602, avenue Jean Jaurès
40380 Monfort en Chalosse
06 70 31 17 04 - blanglade@foiegraschalosse.com
auxdelicesdevirginie@gmail.com
www.foie-gras-sud-ouest.fr
Restauration Spécialités Landaises
(sur place assise et chauffée) : Assiette landaise,
escalopes magret - effiloché de confit/frites,
Pastis Landais /crème anglaise

Ferme Découverte Ducazaux

Jean-Marie et Nadine DUCAZAUX
117, route de Tibailles - 40360 Donzacq
06 84 69 57 49 - www.ducazaux.com
ducazaux.ferme.decouverte@wanadoo.fr
www.facebook.com/Ducazaux

Ferme Pas de Soubot

Alain FABERES
30, Route de Cazals 40360 Donzacq
07 89 05 11 07 - fermedupasdesoubot@orange.fr
www.fermedupasdesoubot.com
facebook : Ferme-du-Pas-de-Soubot
Samedi 15h : atelier découpe de canards
les 2 jours : assiettes de tapas
(foie gras, cou farci et magret séché)

Ferme de Brougnon

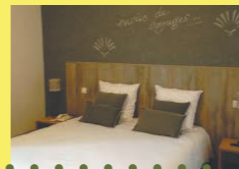
Francis LARRIEU
210, Chemin de Brougnon 40250 Caupenne
06 82 26 65 52 - contact@fermedebrougnon.com
www.fermedebrougnon.com
www.facebook.com/FermeDeBrougnon/

HÔTELS ET RESTAURANTS PARTENAIRES

1 Hotel Restaurant Le Voyageur

Didier Navarri 22 av. du Pont 33410 Cadillac
Tél. : 05 56 62 65 38 - didier04.navarri@gmail.com
www.levoyageur-cadillac.com

Cuisine traditionnelle de produits frais.
Menu du jour spécial Loupiac et canard à 25€.
10 chambres sur réservation de 50 à 80€.



2 Hotel Restaurant Le Château de La Tour

2, av de la Libération 33410 Beguey
Tél. : 05 56 76 92 00
contact@hotel-restaurant-chateaudelatour.com
www.hotel-restaurant-chateaudelatour.com

Cuisine élaborée avec des produits de qualité,
saveurs et inspirations pour une découverte
gustative sans pareil.
Menu du jour Loupiac et canard sur réservation.
32 chambres sur réservation de 92 à 107€.



12 Domaine DU NOBLE

Dominique et J-Baptiste Dejean
Le Gascon - 33410 Loupiac
06 74 81 95 44 - contact@domainedunoble.com
facebook et instagram Domainedunoble.com
Repas sur place par notre fermier :
Cassolettes de cœurs de canards
ou aiguillettes ou magret
avec frites à la graisse de canard

16 Domaine DE PEYTOUPIN

Alain CARTIER
10, Peytoupin 33410 Loupiac - 06 86 32 16 69
alaincartier@hotmail.fr - www.domainedepeytoupin.com -
facebook et instagram domainedepeytoupin
Restauration cuisine Philippine Finger food et Fromages
Peintures décoratives sur divers supports «MC Lapassere»

18 Château DU VIEUX MOULIN

Jean-Gabriel Perromat
10 « Jean Faux » 33410 Loupiac - 06 24 90 04 35
jgperromat@box240.fr
Dégustation de vieux millésimes à partir de 1955

20 Domaine des ROCHERS

Jacques LOPEZ - 33410 Loupiac - 06 29 37 39 41
domaine-des-rochers@outlook.fr

26 Château DU GRAND PLANTIER

Vignobles ALBUCHER - 1 Le Balot-Sud
33410 Monprimblanc - 05 56 62 99 03
chateaudugrandplantier@orange.fr

27 Château TERTRE de PEZELIN

Mr et Mme Daumec - 2, Pezelin
33410 Monprimblanc - 05 56 62 98 15
06 15 75 67 21 - gite.leon@wanadoo.fr
www.vignobles-daumec-et-fils.fr

29 Château MAZARIN

Mathieu ARNAUD
2, route du Temple 33410 Loupiac
06 09 14 05 93 - contact@vignoblesarnaud.fr
www.vignoblesarnaud.fr
facebook : vignoblesarnaud
Restauration sur place

30 Château DE CRANNE

Vincent LACOSTE Cranne - 33410 DONZAC
06 86 17 56 61 - vignobles.vincentlacoste@gmail.com
www.chateaudecranne.fr
instagram et facebook ChateauDeCranne
Parcours «Terre Aventura»
Parcours «Racontes-moi la vigne»
Sandwichs chauds

Ferme Garat

Maxime GARAT - Route du Mourassou
Lieu-dit Hourx 40230 Saubrigues
06 31 19 72 24 - maxime-garat@hotmail.fr
www.fermegarat.com
facebook : Ferme-Garat
Ateliers de découpe de canard et
dégustation samedi et dimanche à 15h

Ferme des Nico

Nicolas Fufin
925, chemin de Haouasse - Le Pot
40360 Castelnaud - Chalosse
06 13 40 61 56
lafermedesnico@orange.fr
www.lafermedesnico.fr

Ferme Moulin de Labat

M.SOURBIÉ - Route de Nicolas
40320 Eugénie Les Bains - 06 09 39 16 70 -
contact@moulindebat.fr
www.moulindebat.fr
Abs cette année cause grippe aviaire

Ferme de Bertrine

Jean-Luc DUCAZAUX
874, route des Abeilles 40180 Sort-en-Chalosse
06 76 28 30 14 - foiegrasdebertrine@orange.fr
www.foiegrasdebertrine.com
Dégustation de confits chauds
11h30 et 12h

Ferme Lacere

240, Fleton 40320 Bahus Soubiran
06 08 28 45 53 - ferme.lacere@wanadoo.fr
www.ferme-lacere.fr

Ferme de Gourgoussa

M. CAPDEBOSCQ - 1300, chemin Chay
40320 Lauret - 05 58 79 90 75
contact@fermegourgoussa.com
www.fermegourgoussa.com
Abs cette année cause grippe aviaire

Ferme du Trouilh

Lilian LAGEYRE
1585 route de Hagetmau 40360 Bastennes
06 74 77 80 61
veronique.domenger@orange.fr

Ferme Labouyrie

Patricia et Camille Comet-Tournier
1787, Route de St Sever - 40250 Toulouzette
05 58 97 74 04 - ferme.labouyrie@wanadoo.fr
facebook : comet.tournier
www.comet-tournier.com
Dégustation accords canard et vin