

25 ET 26
NOVEMBRE
2023

Dégustations
Gratuites



27èmes Journées Gourmandes

LOUPIAC

et **FOIE GRAS**

des Landes

Des fêtes,

100% Sud-Ouest.

CHEZ LES VIGNERONS :

DÉGUSTATIONS - REPAS CHAMPÊTRE
BALADES - ATELIERS - ARTISANAT LOCAL

WWW.VINS-LOUPIAC.COM



Balade Gourmande au fil des Châteaux Dégustations & Découvertes Gastronomiques, Rencontres, Expositions, animations .

27 ANS DE DOUCES SAVEURS 16 Vignerons & fermiers

vous accueillent à Loupiac de 10h à 19h.

Les vignerons de Loupiac et les Fermiers des Landes partageront avec vous leur passion du vin, de la vigne, et de l'élevage de canards gras.

Dans une ambiance festive, vous pourrez déguster au fil des châteaux en rencontrant les producteurs de ces produits 100% terroir d'Aquitaine.

Vous pourrez, à la veille des fêtes, venir en famille ou entre amis, vous promener dans notre terroir pour découvrir le vignoble et ses propriétés, ses chais.

Vous informer et acheter foie gras, confits, magrets et quelques bouteilles de Loupiac pour les accompagner.

En quelques mots, L' A.O.C. Loupiac...

Loupiac est situé sur la rive droite de la Garonne, à 35 km de Bordeaux. Ce sont des vignobles de coteaux argilo-calcaire. Le climat est très favorable à l'élaboration de grands liquoreux, du fait d'un ensoleillement optimal et de la présence de brouillards matinaux. Ces conditions permettent le bon développement du "Botrytis Cinerea", ce champignon qui permet "surmaturation" du fruit. A l'instar des autres liquoreux de la Gironde, le vin est issu des cépages :

- le Sémillon pour 80%, qui apporte le gras et la force,
- le Sauvignon 15%, apportant sa touche aromatique,
- la Muscadelle qui complète l'assemblage.

RENCONTRE AVEC DES ÉLEVEURS D'EXCEPTION

Plus de 4500 ans d'histoire Gourmande

Reproduisant une tendance naturelle qu'ont certains animaux à se suralimenter afin de supporter l'hiver ou de longs trajets migratoires, de très lointains ancêtres ont découvert le Foie Gras. En 2006, il a été officiellement reconnu « Patrimoine Culturel et Gastronomique Français Protégé ».

Le Canard Fermier des Landes est élevé en plein air, nourri au maïs en grains entiers du Sud-Ouest, garanti non OGM et son élevage se fait dans le plus grand respect de la tradition et suit un cahier des charges très strict (Label Rouge). Le Sud-Ouest bénéficie de l'Indication géographique protégée IGP « Canard à foie gras du Sud-Ouest » qui garantit l'origine et la qualité des produits. Ainsi, le canard fermier des Landes triomphe à l'instar des produits de très haute qualité. C'est un mets délicat et varié que l'on savoure. Le canard fermier des Landes offre toute une palette de saveurs.





REPAS À LA TABLE DES VIGNERONS & DES FERMIERS

Les vigneronns de Loupiac et les Fermiers des Landes proposeront une restauration sur place, dans les chais, les samedis et dimanches midi. Planchas, tapas, assiettes landaises, repas champêtres ou plus raffinés, il y a en aura pour tous les goûts, avec les produits du terroir du Sud-ouest. (voir le programme et réservations de chaque château sur la carte au dos du dépliant).

RESTAURANTS PARTENAIRES MENU LOUPIAC & FOIE GRAS

Les restaurants partenaires des alentours, se mettent aux couleurs de Loupiac et Foie Gras le temps d'un week-end. Réservez votre table pour un menu gourmand sur la thématique Loupiac et foie Gras. 1 verre de Loupiac offert en apéritif.

Le Voyageur Cadillac 05 56 62 65 38

Le Château de La Tour Cadillac 05 56 76 92 00

INITIATION À LA DÉGUSTATION D'UN LOUPIAC

Le samedi et le dimanche à 10h - 11h - 12h - 14h - 15h et 16h, à côté de l'église de Loupiac, une initiation à la dégustation des vins liquoreux, avec un formateur de l'école du vin de Bordeaux, sera proposée au public. (Sans réservation et dans la limites des places disponibles.)

**l'École
du Vin**
DE BORDEAUX



SOIRÉE LANDAISE & VINTAGE LOUPIAC & FOIE GRAS

*Samedi soir, sur réservation uniquement**

Nouveauté : Soirée Repas Landais et Dj 60's à 90's, le samedi soir afin de célébrer l'évènement, juste pour le plaisir ! L'équipe de S&R Events et le Syndicat des Vignerons de Loupiac proposent une soirée ambiancée, régressive à souhait, juste pour le plaisir de la gastronomie landaise et de la musique dansante des années 60 à 90 et son côté vintage. Un pur bonheur accompagné des vins de Loupiac ; une soirée à réserver obligatoirement ! Dress code vintage pour ceux et celles qui le souhaitent.

(Rendez-vous à la salle des fêtes de Loupiac - réservation obligatoire) .

Menu à 60€

Vins de Loupiac et soirée dansante comprise :

Salade Landaise au foie gras,

Côte de Canard sauce au miel,

Flan de pomme de terre aux cèpes,

Assiette de brebis, salade et confiture de cerise noire,

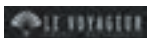
Tourtière aux pommes et crème Anglaise, Café.

RÉSERVATIONS ET INFOS :

infos@vins-loupiac.com - www.vins-loupiac.com

date limite réservations : 11 novembre 2023

ouverts à tous, dans la mesure des places disponibles



GRAND JEU DES JOURNÉES GOURMANDES LOUPIAC ET FOIE GRAS DES LANDES 2023

Des bulletins de participation sont à votre disposition dans les châteaux participants. Veuillez déposer ce bulletin dûment rempli dans l'une des urnes présentes dans les châteaux participants.

Un tirage au sort sous contrôle d'huissier désignera les gagnants.



Loupiac

VINS LIQUOREUX DE BORDEAUX

*Un grand merci à nos sponsors,
pour leur indéfectible soutien.*

PROGRAMME/RÉSERVATIONS/INFOS

www.vins-loupiac.com

infos@vins-loupiac.com

f JourneesLoupiac @vinsdeloupiac

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique

