



En quelques mots l'AOC 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 la « surmaturation » du fruit.

À 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.



GRAND JEU CONCOURS Des bouteilles de Loupiac à gagner

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.

 **Loupiac**
VINS LIQOREUX DE BORDEAUX
vins-loupiac.com

RENSEIGNEMENTS
jpoloupiac@gmail.com
f JourneesLoupiac | @ vinsdeloupiac



© ananta NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

29^{ÈMES} JOURNÉES GOURMANDES

LOUPIAC & Foie gras des Landes

• 29 & 30 NOV. 2025 •



Chez les vignerons

RENCONTRES AVEC LES PRODUCTEURS
DÉGUSTATIONS - RESTAURATION
BALADES - ANIMATIONS - ARTISANAT LOCAL

 **Loupiac**
VINS LIQOREUX DE BORDEAUX
vins-loupiac.com



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

Des vignerons & des fermiers vous accueillent 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.

Initiation à la dégustation d'un loupiac

SAMEDI ET DIMANCHE
10H - 11H - 12H - 14H - 15H
à la salle des fêtes 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 limite des places disponibles).



Repas à la table des vignerons & des fermiers

Les vignerons 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.

1 Hôtel Restaurant Le Voyageur

Didier Navarri

22 av. du Pont 33410 CADILLAC | T. 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.

2 Hôtel Restaurant Le Château de la Tour Bistrot le Pradeilles

2, av. de la Libération 33410 BEGUEY | T. 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.

Réservez votre table pour un menu
gourmand sur la thématique
Loupiac et Foie gras

1 VERRE DE LOUPIAC OFFERT EN APÉRITIF



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.





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

Stand Maquillage enfants. Point de restauration : assiettes landaises et assiettes de fromages, crêpes, café.

2 Domaine du Chay

Mr Tourre
26 Rte de St Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 99 45 | P. 06 85 21 38 42
jeantourre@orange.fr
www.domainespierretourre.fr
© domainespierretourre

3 Château Saint Martin

Pierre et Nicolas Bosviel
10 route de Saint Macaire 33410 LOUPIAC
P. 06 80 30 83 62 | T. 05 56 62 68 21
chateau-saint-martin@wanadoo.fr
Exposition de voitures anciennes, d'art créatif et d'objets de décoration. Restauration les midis.

4 Château du Cros

Vignobles Boyer
94, route de Saint-Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 99 31 | info@chateauducros.com
www.chateauducros.com | f @ chateauducros
Randonnée au vieux chateau. Exposition de peinture, Anthemis Nobilis, objets et déco de Noël.

5 Château Dauphiné Rondillon

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

Visite des chais et du vignoble centenaire. Dégustation des vins, des vieux millésimes de Loupiac. Déjeuner cuisine des Landes : restauration direct producteur, assise sur place, réservation conseillée.

6 Château Grand Peyruchet

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

Les midis, dans le chai repas champêtre autour du canard, service à table, cuisine gourmande (réservations par mail avant le 26/11/25. 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
Assiettes landaises avec foie gras.

Ferme Jouandeou

Damien Dutreuilh
744, route du Sarraillot 40360 DONZACQ
P. 06 83 83 39 80
ferme.de.jouandeou@wanadoo.fr
www.fermedejouandeou.fr
© fermejouandeou
Diaporama de la ferme.
Dégustation des produits.

Ferme Bastebieille

Damien Lesgourgues
60 chemin des Bastes 40350 MIMBASTE
T. 05 58 55 30 05

Ferme Pas de Soubot

Françoise, Laetitia et Alain Fabères
30 Rte de Cazals 40360 DONZACQ
P. 07 89 05 11 07
fermedupasdesoubot@orange.fr
Dégustation des produits.
Samedi 15h : atelier découpe de canards.

Domaine de Castelnau

Bruno Langlade
602, avenue Jean Jaurès
40380 MONFORT EN CHALOSSE
P. 06 70 31 17 04
blanglade@foiegraschalsosse.com
www.foie-gras-sud-ouest.fr
Dégustation de conserves traditionnelles du Sud-Ouest. Vente de produits frais, mi-cuit et conserves canard Label Rouge. Menu Landais complet (entrée/plat/dessert) 20€. Coffrets gourmands de fin d'année.

Ferme découverte Ducazaux

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

9 Château Loupiac - Gaudiet

Daniel Sanfourche
52 route de Saint Macaire 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 99 88 | ml@Joupiacgaudiet.com
www.chateau-loupiacgaudiet.com
f chateau.loupiacgaudiet
@ chateauloupiacgaudiet
Lucas Cramaix chef à domicile.
Sukerka Handbags. Yves Borde-Lapeyre Photographe.
Guy Rechenmann dédicacera ses livres.

10 Château Peybrun

Emmanuel Rousselet
141 impasse Peybrun 33410 GABANAC
P. 06 80 56 81 02 | manu@chateau-peybrun.fr
f ChateauPeybrun | @ chateau.peybrun
Ateliers culinaires. Aire de pique-nique avec vue panoramique. Jeux pour enfants.

12 Domaine du Noble

Dominique Dejean
Le Noble 33410 LOUPIAC
T. 05 56 62 14 78 | contact@domainedunoble.com
www.domainedunoble.com
f @ domainedunoble
Repas sur place par notre fermier.

16 Domaine de Peytoupin

Alain Cartier
10, Peytoupin 33410 LOUPIAC
P. 06 86 32 16 69 | alaincartier@hotmail.fr
www.domainedepeytoupin.com
f @ domainedepeytoupin
Cuisine asiatique « Kusina » Marilyn DANGIDANG.
Peintures décoratives sur divers supports Marie-Christine Lapassere.

20 Domaine des Rochers

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

21 Château Portail Rouge

Jean-Pierre Bernède
Villa Gallo-Romaine
Lieu-dit St Romain 33410 LOUPIAC
P. 06 07 01 64 88
info-leportail-rouge@orange.fr
www.chateauloportailrouge.com
Visite gratuite de la Villa Gallo-romaine.
Restauration sur place.

26 Château du Grand Plantier

Vignobles Albucher
43 route de Naudin 33410 MONPRIMBLANC
T. 05 56 62 99 03
chateaudugrandplantier@orange.fr

27 Château Tertre de Pezelin

Mr Daumec
485 Rte de Pezelin 33410 MONPRIMBLANC
T. 05 56 62 98 15 | P. 06 15 75 67 21
gite.leon@wanadoo.fr
www.vignobles-daumec-et-fils.fr
Ferme pédagogique. Animation safran et miel.
Repas samedi et dimanche midi sur réservation.

29 Château Mazarin

Mathieu Arnaud
96 route de Fiate 33410 GABARNAC
P. 06 09 14 05 93
mathieu.arnaud@vignoblesarnaud.fr
www.vignoblesarnaud.fr | f @ vignoblesarnaud
Repas sur place samedi et dimanche midi, magret de canard au menu. Cocktails à base de Loupiac. Apéro concert le samedi de 17h à 20h avec Cako et Alice & the Leeks.

30 Château de Cranne

Vincent Lacoste
Cranne 33410 DONZAC
P. 06 86 17 56 61 | chateaudecranne@gmail.com
www.chateaudecranne.fr
f @ ChateauDeCranne
Venez découvrir notre apéritif artisanal biologique sans alcool.

31 Domaine Le Filh

Famille Arnaud
1 Lieu-dit Le Filh 33410 DONZAC
P. 06 15 88 44 01
lefilh@hotmail.com
Restauration burger fermier canard/frites.
Saveurs sucrées. Animation musicale.

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
Route de Born, Quartier Baxentes 40210 LUE
P. 06 85 33 75 27 | fermelacloserie@orange.fr
www.ferme-la-closerie.com
f La Closerie | @ fermelacloserie
Atelier de cuisson du canard.

Ferme Garat

Maxime Garat
536 Rte de Mourassos 40230 SAUBRIGUES
P. 06 31 19 72 24
fermegarat@gmail.com
www.fermegarat.com
f Ferme-Garat
Animation découpe de canard à 15h samedi et dimanche.

Ferme des Nico

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

Ferme de Bertrine

Jean-Luc Ducazaux
874, route des Abeilles 40180 SORT-EN-CHALOSSE
P. 06 76 28 30 14
foiegrasdebertrine@orange.fr
www.foiegrasdebertine.com
Dégustation de confit froid de 11 h à 12h.

Ferme Bordes

Bastien Bordes
952 route de Payros 40320 PUYOL-COZOLET
P. 06 32 43 88 38
fermebordes@gmail.com
www.fermebordes.com
Dégustation des produits et présentation de la ferme. Restauration sur place : recettes gourmandes formule entrée/plat/dessert ou entrée/plat ou plat/dessert.
Animation musicale.

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

Ferme de Gourgoussa

Mr Capdeboscq
1300, chemin Chay 40320 LAURET
T. 05 58 79 90 75
contact@fermegourgoussa.com
www.fermegourgoussa.com
Ventes de conserves de canard.

Ferme du Labouran

Franck Saint Jean
310 Chemin du Labouran 40380 POYARTIN
P. 06 80 26 59 33
stjean.franck@orange.fr
www.fermedulabouran.com
f fermedulabouran

Ferme Comet Tournier

Patricia Tournier
1787, Route de St Sever 40250 TOULOUZETTE
P. 06 77 46 73 72
comettournier@gmail.com
www.comet-tournier.com
f Ferme Comet-Tournier
@ fermecomettournier

Ferme Moulié

Famille Ducamp
250 Chem. de Moulié 40330 BRASSEPOUY
P. 06 32 25 27 45 | 06 82 38 61 54
ferme-moulie@orange.fr
fermemoulie.free.fr