

Saint Mont Vignoble en fête – Programme de ce week-end

Village par village



Saint Mont Vignoble en fête – Programme de ce week-end

Cet article complète l'article par thèmes visible sous ce lien : <http://lejournaldugers.fr/article/18381-plaimont-producteurs-exceptionnel-saint-mont-vignoble-en-fete>

Programme village par village du vendredi 24 au dimanche 26 mars 2017

À Saint-Mont

À la Cave :

Marché de producteurs. • Visite des chais de vinification et de la chaîne d'embouteillage en fonctionnement. • Parcours olfactif, à la découverte des arômes du vin. • Espace lecture et jeux de société pour petits et grands, avec la médiathèque de Riscle.

Samedi et Dimanche (11 heures et 15 h 30) : voyage dans les grands terroirs de Saint-Mont avec dégustation par un œnologue des cuvées d'exception et visite de la parcelle préphylloxérique (15 euros/pers – réserver au 05 62 69 62 87).

Samedi et Dimanche (de 15 à 17 heures) : animation « Question pour un vigneron ». Venez tester vos connaissances sur l'appellation Saint Mont !

Au village :

• Marché d'artisans d'art. • Ouverture des portes du Monastère de Saint Mont. Samedi (9h) : Randonnée pédestre dans les vignes (réserver au 05 62 69 62 87).

Samedi et Dimanche (10 heures, 13 h 30, 15 heures et 16 h 30) : visite commentée du Monastère avec Pass'en Gers et dégustation de 3 millésimes de la cuvée (gratuit – réserver au 05 62 09 22 57).

Samedi (11 heures) : mise en perce du tonneau de « Faîte », spectacle en costume d'époque, suivi d'un repas aux tisons.

Samedi (15 heures) : concert par l'école de jazz de Marciac.

Dimanche (11 heures) : messe en gascon avec les Chanteurs Vignerons du Vic-Bilh.

Riscle

Samedi (9 à 13 heures) : Portes Ouvertes au lycée agri-viticole avec présentation des formations, visite du chai et dégustation.

Termes-d'Armagnac (à la Tour classée monument historique)

Visite des salles historiques avec commentaires sonorisés.

Dimanche (10 h 30) : Table ronde « vin, cuisine, et bien-être », animé par Vincent Ferniot, et en présence d'André Daguin, précurseur du Saint Mont, Véronique Champomier, nutritionniste, Nadine Raymond, responsable technique R&D, Olivier Dabadie, vigneron, Christophe Casazza, journaliste et Pierre Cosmao, créateur du restaurant le Crabe Marteau.

Bouzon-Gellenave (au Château Saint-Gô)

• Visite des chais de prestige. • Dégustation des vins du Château. • Marché de producteurs. • Expositions photos « Gers, Vignes et Gourmandises » et « Béréts de légende » de Bernard Duoros.

Samedi (15 heures et 16 h 30) et dimanche (14 h 30) : initiation à la dégustation des vins de Saint Mont animées par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

Samedi (14 à 17 heures) : dédicace du livre « Gers, Vignes et Gourmandises » (B. Dugros et B.Delor).

Samedi (16 heures) : démonstration culinaire par Jean-Christophe Rousseau, Chef du Solenca (Nogaro 32110) autour du foie gras.

Dimanche (11 h 30) : démonstration culinaire par Éric Devert, chef du Marigny (Dordogne) et David Malard, président du Syndicat des charcutiers d'Aquitaine.

Sabazan (au Château de Sabazan)

• Visite des chais de prestige. • Dégustation des vins du Château.

Samedi et Dimanche (11 heures) : visite et dégustation « De la vigne à la bouteille » animées par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87). Samedi (19 h 15) : spectacle Son et Lumière, « 20 ans de Saint Mont Vignoble en Fête » et feu d'artifice !

Dimanche (10 à 13 heures) : dédicace du livre « Gers, Vignes et Gourmandises » (B. Dugros et B.Delor).

Aignan

À la Cave :

Visite des chais de vinification. • Marché de producteurs.

Samedi et Dimanche (11 heures) : atelier « L'art du service du vin à table » animé par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

Samedi (15 heures) : atelier « Assemblez votre propre cuvée » et repartez avec votre bouteille (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

Dimanche (12 heures) : démonstration de confection de croustades par Elody Collavino « Les Saveurs de Giram » (Urgosse 32110 Nogaro).

Au village :

• Présentation de vieux millésimes de Saint Mont blancs. • Balades en calèche. • Marché de producteurs.

Samedi (13 à 16 heures) : atelier Body Painting spécial 20 ans avec l'association Skin Jackin (gratuit).

Samedi (16 heures) : démonstration culinaire par Eric Devert, chef du Marigny (Dordogne) et David Malard, président du Syndicat des charcutiers d'Aquitaine.

Samedi (17 h 30) : démonstration d'une course landaise dans les arènes (gratuit).

Samedi (à partir de 20 heures) : Nocturne du Saint Mont avec restauration, bandas et concerts latino-balkaniques (Opsa Dehëli et Instintos Cubanos). Dimanche (14 h 30) : visite guidée «Aignan, un patrimoine roman au cœur du vignoble», suivie d'une dégustation (réserver au 05 62 09 22 57).

Lupiac , village natal de d'Artagnan

Visite du musée d'Artagnan. Expositions à l'église « Si Lupiac m'était conté ». • Présentation de la nouvelle cuvée Hauts de Bergelle. • Animation : bivouac du mousquetaire avec tirs au mousquet et au canon.

Vendredi (à partir de 19 heures) : soirée d'ouverture avec tapas, fanfare et irish music.

Dimanche (12 heures) : animation en costumes du XVIIème siècle pour la présentation du programme du 6ème festival « d'Artagnan chez d'Artagnan », suivi d'un repas poulet et boeuf grillés.

Plaisance-du-Gers : vigneron engagés dans la démarche bio

À la Cave :

• Visite des chais de vinification. • Marché de producteurs bio. • Atelier greffage d'un plant de vigne. • Espace jeux pour les enfants.

Samedi et Dimanche (9 h 30 - 10 h 30) : casse-croûte offert par les vigneron du Saint Mont.

Samedi et Dimanche (10 h 30 et 15 h 30) : circuit découverte de la viticulture biologique animé par un vigneron (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

Samedi et Dimanche (11 et 15 heures) : atelier « Assemblez votre propre cuvée » et repartez avec votre bouteille (gratuit – 05 62 69 62 87).

Dimanche (12 heures) : démonstration culinaire par un chef cuisinier autour d'un produit du terroir.

Au village :

Samedi et Dimanche (15 heures) : visite de la tonnellerie de l'Adour (gratuit).

Dimanche (11 heures) : Tienta (épreuve taumachique de sélection des futures mères reproductrices) suivie d'un apéritif à la Cave avec l'école de musique de Plaisance (gratuit).

Marciac

Présentation de la nouvelle cuvée Hauts de Bergelle.

Vendredi (21 heures) : concert « Jazz in Marciac » avec l'Orchestre National Bordeaux Aquitaine (réserver au 08 92 69 02 77).

Samedi et Dimanche (9 h 30 - 10 h 30) : casse-croûte offert par les vigneron du Saint Mont.

Samedi et Dimanche (16 heures) : concert narratif « Jazz in Marciac » avec L'Histoire de Clara (réserver au 08 92 69 02 77).

Dimanche (16 heures) : démonstration culinaire par Pierre Cosmao, chef du Crabe Marteau, autour de produits bretons.

