

Domaine de Joÿ à Panjas : une offre œnotouristique complète

« Une famille, un terroir, 100 ans d'histoire »



Domaine de Joÿ à Panjas : une offre œnotouristique complète



Ce que voit le visiteur en arrivant au Domaine de Joÿ (en hiver!)

Avec ses 190 ha de vigne (dont 90 % de blanc et 10 % en bio) où poussent 14 cépages, ses 15 cuvées de vin et ses 2 cuvées de pétillant, ses 40 millésimes de Bas-Armagnac et ses 3 appellations (IGP Côtes de Gascogne, AOP Floc de Gascogne et AOC Bas-Armagnac), le Domaine de Joÿ est un lieu de délices œnologiques. Des délices que la famille des propriétaires souhaite faire connaître à des amateurs de bon vin d'ici et d'ailleurs.



De g. à dr.: Kévin, Vanessa, Olivier, André et Paul Gessler (photo communiquée par le Domaine Joÿ)

Une famille, un terroir

C'est un fleuron de la viticulture gersoise, qui ne s'est pas fait en un jour : c'est en 1925 – il y a 100 ans - que Paul Gessler et son épouse, venus de Suisse, s'installent dans une ferme quasi-abandonnée et se mettent à défricher et à planter de la vigne. Son fils André continue en 1963 et son petit-fils Olivier développe l'exploitation à partir de 1978.



Ancienne ferme où est situé le magasin

Exploitation que reprennent Vanessa et Kévin, les enfants d'Olivier en 2013-2015. Ces 4 générations ont façonné un domaine gascon original. Le Domaine est certifié Haute valeur environnementale niveau 3 depuis 2019.

Un large éventail de vins et d'armagnac



Quelques uns des crus du Domaine

Quelques exemples :

L'Éclat : vin blanc (colombard, ugni blanc, gros manseng, sauvignon blanc) médaille d'or au Concours général agricole de Paris (CGAP) de 2019 et de 2021 etc.,

Le Saint André : vin blanc moelleux léger (gros manseng) médaille d'or au CGAP de 2021 et 2019 etc.,

Le Sauvignon blanc 2019 : médaille d'or au Concours mondial du Sauvignon 2020,

Ode à la Joie 2018 : vin blanc demi-sec (petit manseng, colombard) médaille d'argent au Concours Sakura 2020 au Japon,

Bas-Armagnac XO 10 ans d'âge : médaille d'argent au CGAP 2022,

Armagnac hors d'âge 15 ans : médaille d'or au CGAP 2020 et au Concours des vignerons indépendants 2020.



Blanche d'armagnac et armagnacs du Domaine

Citons encore : Grains de Joie (blanc moelleux petit manseng), Joÿ Attitude (petit manseng, colombard), Joÿ Inédit (demi-sec, gros manseng, parcelle du Catalan), La Vie en Joÿ blanc (sauvignon, gros manseng), La Vie en Joÿ rouge (merlot, cabernet-sauvignon), Floc de Gascogne (colombard, gros manseng, ugni blanc).

Sans oublier les vins bio : Naturellement Joÿ sec (blanc, colombard gros manseng), Naturellement Joÿ moelleux (gros manseng), Naturellement Joÿ rouge (merlot, cabernet-sauvignon).



Présentation du Domaine par Vanessa, avec Kévin et Olivier

Accueil des visiteurs

Le Domaine est organisé pour satisfaire les demandes des différents visiteurs, particuliers ou groupes. De base, chacun peut venir visiter et déguster en prenant rendez-vous par tél. (05 62 09 03 20) ou par courriel [mailto:info@domaine-joy.com]. On peut aussi profiter des packs pour particuliers et pour professionnels.



Le magasin du domaine

Pack Vini Évasion (pour les particuliers). Thème : Vivre le métier de vigneron dans chacune des étapes du raisin à la bouteille (de 35 à 49 euros).

Journée et soirée pouvant comprendre : petit déjeuner, visite guidée, dégustation des vins et armagnacs, cocktail déjeunatoire, activités qui varient en fonction des temps forts du métier (distillation, Escoubasso (1), vendange à la main etc.).

Dates déjà fixées pour les journées Vini Évasion : samedi 19 avril 2025, chasse aux œufs ; samedi 19 mai 2025 : Soirée blanche enchantée.

Autres événements dont la date n'est pas fixée : soirée théâtre, jeu de piste, soirée barbecue et vins.



Salle destinée à accueillir les groupes (photo communiquée par le Domaine Joÿ)

Pack Viti Expérience (pour les professionnels sur devis). Packs réalisés sur-mesure pour les séminaires et les événements d'entreprise. Pouvant comprendre : location de la salle, visite du domaine, Activités variées (yoga ou trottinette dans les vignes, cours d'œnologie etc.), dégustation, petit déjeuner.



La même salle vue de l'extérieur

(1) Banquet de fin des vendanges).

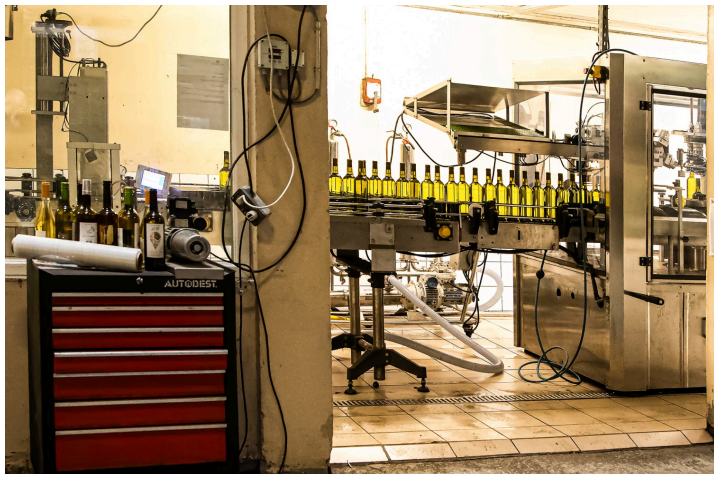
N.B.- L'image du haut de page a été communiquée par le Domaine de Joy.



Kévin fait visiter : ici les cuves ebn fibre de verre



Les pressoirs



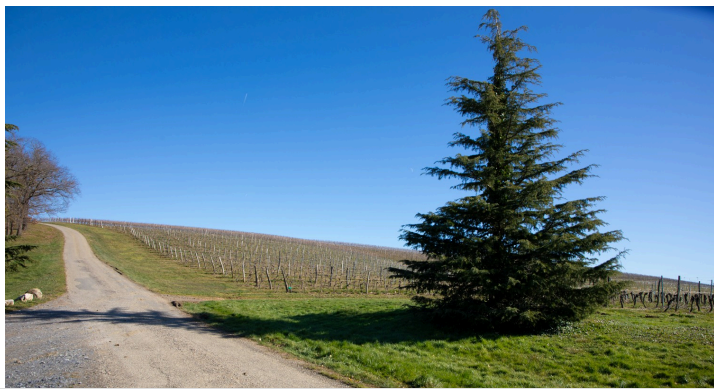
Chaîne d'embouteillage du vin



Mise en bouteilles de l'armagnac



Le chai d'armagnac





André, Vanessa, Paul et Kévin Gessler (photo communiquée par le Domaine Joy)