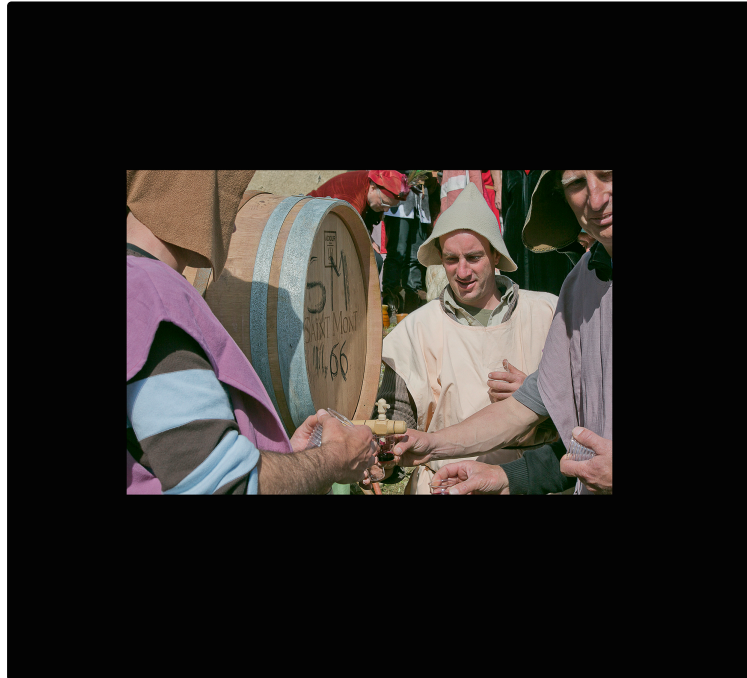


« Saint Mont vignoble en fête » - Programme détaillé

Jour par jour et heure par heure



« Saint Mont vignoble en fête » - Programme détaillé

Opérations qui ont lieu samedi 19 et dimanche 20 mars toute la journée

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 ; exposition « Regards sur la vigne ». Au village, marché d'artisans ; ouverture des portes du Monastère.

Plaisance-du-Gers : à la Cave, visite des chais de vinification, marché de producteurs bio ; atelier greffage d'un plant de vigne ; espace jeux pour les enfants ; « Food truck » « Sur le pouce », produits frais et locaux.

Sabazan : visite des chais de prestige et dégustation des vins du Château.

Aignan : à la Cave, visite des chais de vinification ; au village, balades en calèche.

Termes-d'Armagnac : visite des salles historiques de la Tour (classée monument historique) avec commentaire sonorisé.

Marciac : présentation du grand vin « Jazz in Marciac ».

Bouzon-Gellenave, au château Saint-Gô, visite des chais de prestige et dégustation des vins du Château.

Vendredi 18 mars

19 heures : Lupiac, soirée d'ouverture avec les fanfares « Bandalida » et « Karaba » et restauration tapas à la salle des fêtes.

19 heures : Lasserade, soirée cassoulet (15 euros – réserver au 06 83 55 38 50).

20h30 : Riscle, nocturne musicale à la Galerie Bleue avec « Opus 7-17 », chœur de jeunes de 7 à 17 ans.

21 heures : Marciac, concert « Jazz in Marciac » avec Dominique A (réserver au 08 92 69 02 77).

Samedi 19 mars

9 heures : Aignan, randonnée pédestre (départ de la Cave) avec visite des châteaux (sur réservation au 05 62 09 22 57 - 3 euros - le repas est annulé et remplacé par un pique nique tiré du sac).

11 heures : Saint-Mont, mise en perce du tonneau de vin « Le Faîte », spectacle en costumes d'époque, suivi d'un repas aux tisons.

11 heures (à partir de) : Plaisance-du-Gers, « food truck » « sur le pouce », produits frais et locaux, places assises (menus 8 et 10 euros).

12 heures : Lupiac, repas poulet et bœuf grillé organisé par les jeunes vigneron (réserver au 05 62 09 24 09).

12 heures (à partir de) : Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret – 14 euros)

13 heures : Plaisance-du-Gers, démonstration culinaire par Marc Passera, chef du Château du Haget de Montesquiou (Gers) autour du foie gras du Gers.

14h30 : Sabazan, dédicace du livre « La cuisine de nos régions » par Vincent Ferniot.

15 heures : Saint-Mont, concert par l'école de jazz de Marciac.

15 heures et 16h30 : Bouzon-Gellenave, au Château Saint-Gô, initiation à la dégustation des vins de Saint Mont animée par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

16h30 : Bouzon-Gellenave au Château Saint-Gô, démonstration culinaire par Jacques Faussat chef étoilé du restaurant « Jacques Faussat » à Paris.

17 heures : Aignan, à la Cave, (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87) démonstration culinaire par Éric Devert, chef du Marigny (Dordogne) autour de l'huître et de la noix de Saint-Jacques.

17h30 : Aignan, démonstration de course landaise dans les arènes (gratuit).

18h30 : Aignan, à la salle polyvalente, Nocturne du Saint Mont avec restauration, concerts et retransmission du match de rugby France-Angleterre sur grand écran.

20h30 : Corneillan, menu gourmand et vins de Saint Mont animé par un orchestre (25 euros – réserver au 06 71 26 32 56).

21 heures : Marciac, concert « Jazz in Marciac » avec Anthony Strong and The Barcelona Jazz Orquestra (réserver au 08 92 69 02 77).

Samedi 19 toute la journée : Riscle, journée Portes ouvertes au lycée agri-viticole avec visite du chai, présentation des formations et dégustation.

Samedi 19 et dimanche 20 mars

9h30 et 10h30 : Marciac, casse-croûte offert par les vigneron de Saint Mont.

9h30 et 10h30 : Plaisance-du-Gers, casse-croûte offert par les vigneron de Saint Mont.

10 heures, 16h30, 15 heures et 16h30 : à Saint-Mont, visite commentée du Monastère de Saint-Mont.

11 heures : Plaisance-du-Gers, visite des vignes engagées dans la démarche bio ((gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

11 heures : Saint-Mont, atelier « Assemblez votre propre cuvée » et repartez avec votre bouteille (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

11 heures et 15h30 : Saint-Mont, voyage dans les grands terroirs de Saint Mont avec dégustation par un œnologue de cuvées d'exception et visite de la parcelle préphylloxérique (15 euros par personne – réserver au 05 62 69 62 87).

12 heures : Sabazan, visite et dégustation « de la vigne à la bouteille » animées par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

15 heures : Plaisance-du-Gers, visite de la tonnellerie de l'Adour (gratuit).

15 heures : Saint-Mont, animation « Question pour un vigneron » (venez tester vos connaissances sur l'appellation Saint Mont!).

15 heures : Aignan, l'art du service du vin à table, animé par un œnologue (gratuit – réserver au 05 62 69 62 87).

Dimanche 20 mars

10h30 : Termes-d'Armagnac (à la Tour), rencontre gourmande avec Vincent Ferniot (parrain de ces fêtes) démonstration culinaire du chef étoilé Jacques Faussat du restaurant « Jacques Faussat » à Paris et du chef Guillaume Manchado (Le Daroles à Auch) autour du porc noir de Bigorre. Accords mets/vins par un œnologue.

11 heures : Plaisance-du-Gers, Tienta (épreuve taumachique de sélection des futures reproductrices) suivie d'un apéritif à la Cave (gratuit).

11 heures : Saint-Mont, messe en gascon avec les chanteurs du Vic-Bilh.

11 heures (à partir de) : Plaisance-du-Gers, « food truck » « sur le pouce », produits frais et locaux, places assises (menus 8 et 10 euros).

12 heures : Plaisance-du-Gers, démonstration culinaire par Éric Maupas, chef de l'EuropHotel Maupas de Mirande autour du veau du Gers.

12 heures (à partir de) : Aignan, magret et frites au village.

12 heures : Lupiac, repas poulet et bœuf grillé organisé par les jeunes vigneron (réserver au 05 62 09 24 09).

12 heures (à partir de) : Termes-d'Armagnac, casse-croûte termois (magret, aiguillettes, frites) à la Tour.

12 heures (à partir de) : Saint-Mont, repas aux tisons (papillote de foie gras et magret – 14 euros).

12 heures (à partir de) : Sabazan, assiette composée daube et magret. :

15 heures : Bouzon-Gellenave au Château Saint-Gô, démonstration culinaire par Éric Devert chef du Marigny (Dordogne) autour du porc noir de Bigorre.

16 heures : Aignan, démonstration de confection de croustades par Élodie Collavino des « Saveurs de Giram » à Urgosse (Gers).

Plus, toute la journée du dimanche : Marciac, brocante de printemps sous les arcades.