

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



26 ANS DE DOUCES SAVEURS

17 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 informerez et achèterez 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-calcaires. 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 FERMIERES

Les vignerons de Loupiac et les Fermiers des Landes proposent 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 36

Le Châteauneuf de Le Tour Cadillac 05 56 76 92 00

L'École du Vin DE BORDEAUX

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 limite des places disponibles.)