



La Boutique

du Concours Général Agricole

Rechercher
par région



Recherche avancée



OK

Se connecter / Devenir membre



Mon panier

BAR & APÉRITIFS

CAVE À VIN

JUS DE FRUIT

ÉPICERIE FINE

FOIE GRAS

ÉTAL DU MARCHÉ

← retour

Le portrait du mois

FAMILLE GARREAU, PRODUCTRICE D'ARMAGNAC



Le Château Garreau est une belle histoire de famille perpétuée aujourd'hui par Pierre Garreau, aidé de sa fille Carole, représentante de la 4ème génération. La famille Garreau est arrivée dans les Landes en 1919, prenant la suite d'un Lord anglais, Sir Colson, et d'un prince russe Soukhovo Kabylin, fournisseur en Armagnac de la cour de Russie. La tradition était née avec le grand père Charles, le père Charles puis ses fils...

La qualité et le savoir-faire seront conservés et développés au fil des années pour produire des Armagnacs réputés, en témoignent les nombreuses récompenses acquises notamment au Concours Général Agricole, Prix du Président de la République...

La famille, contribuera aussi fortement au renouveau du Floc de Gascogne, avec la création en 1974 du Comité Interprofessionnel du **Floc de Gascogne** et sa reconnaissance en AOC. Le Floc de Gascogne, assemblage d'Armagnac et de moût de raisins blancs, est un apéritif très typique de cette région de France.

Aujourd'hui le domaine s'étend sur 80 hectares dont 22 hectares de vignes (avec des cépages variés tels que Baco, Folle Blanche, Ugni Blanc etc.) dédiées à la production d'Armagnacs réputés et du Floc de Gascogne. Pour aider son père, Carole Garreau et son mari Michel ont décidé de rejoindre le domaine familial en 2006 par passion de l'Armagnac et de son art de vivre. Tous les trois gèrent le domaine en plus de leur métier, par amour pour la vigne et ce terroir, et sont aidés par une solide équipe de 5 personnes sur place.

Le Château Garreau maîtrise l'intégralité de la production : de la vigne au chai de vieillissement, en passant par la distillation avec ses propres alambics (1919 et 1932).

Sur le domaine, est né aussi l'Ecomusée de l'Armagnac, qui permet de découvrir l'histoire de cette eau-de-vie et aussi celle du **Floc de Gascogne**. L'Ecomusée présente d'abord le travail de la vigne et du vigneron (outils anciens...) dans le musée du vigneron installé dans une grange gasconne du XVIIème siècle puis les méthodes de distillation au musée des alambics, qui est également la distillerie du Château. L'Ecomusée, où se pressent tous les ans plusieurs milliers

de visiteurs, propose aussi un parcours nature et écologique autour des étangs et du vignoble.

Vous pouvez retrouver les [Flocs de Gascogne du Château Garreau](#) sur la Boutique.

PARTAGER



CENECA



En partenariat avec

comexposium

