



FAMILLE

1963 60 ans d'histoire 2023
depuis la 1^{ère} mise en bouteille

LAPLACE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Famille Laplace - Château d'Aydie | N°696 chemin 317 - 64330 AYDIE



RÉSERVATION

☎ 05 59 04 08 00 ✉ contact@famillelaplace.com 🌐 www.famillelaplace.com > évènements

PORTES OUVERTES
MADIRAN & PACHERENC-DU-VIC-BILH

le 18 & 19 novembre 2023

1963 **60 ans d'histoire** 2023
depuis la 1^{ère} mise en bouteille

Cette année, les portes ouvertes du domaine de la Famille Laplace ont un goût un peu particulier... La Famille Laplace, vous invite à célébrer le 60^{ème} anniversaire de la première mise en bouteille ! Il y a 60 ans, André Daguin, chef cuisinier aux deux étoiles Michelin à Auch, cherche un vin rouge, un Madiran plus précisément pour accompagner son fameux canard. Il tombe alors sous le charme de la cuvée dégustée dans le chai de la Famille Laplace, et passe une commande de 4000 bouteilles. Le grand-père de la quatrième génération, Pierre Laplace, accepte et lance sa toute première mise en bouteille. De là une belle histoire d'amitié se noua entre André Daguin et Pierre Laplace. Le début d'une histoire de famille de vigneron pour la Famille Laplace.

PORTES OUVERTES MADIRAN & PACHERENC-DU-VIC-BILH

SAMEDI 18 NOVEMBRE

En mémoire d'une belle rencontre

(réservation obligatoire : activité + repas)



== 10H ==

'Mon Madiran à Moi'

Comme Pierre Laplace et ses successeurs, devenez « MAÎTRE DE CHAI » en l'espace d'une journée et réalisez votre propre assemblage pour créer le Madiran qui vous séduira.

Seul ou en équipe, imaginez votre propre Madiran.

Un jury sera présent, composé de restaurateurs et des membres de la Famille LAPLACE, pour élire le meilleur assemblage. Plusieurs prix seront à gagner.

== 12H ==

Passons à table !

À la mémoire d'André Daguin, qui a aidé Pierre Laplace à réaliser sa première mise en bouteille en 1963. Quatre chefs béarnais seront présents et vous présenteront 1 plat élaboré à base de canard.

== 16H ==

Annnonce des gagnants

Les jurys récompenseront les gagnants de « Mon Madiran à moi ».

DIMANCHE 19 NOVEMBRE

== 12H30 ==

On mange où ?

Tapas

(sans réservation)



Organisé par et au profit de l'association « Lous Esbouhats » de Plaisance du Gers.

Le Bistrot des Copains

(réservation obligatoire)

Menu à 4 mains réalisé par les chefs Salamagnou Bastien et Desclaux Thomas – Restaurant O Petit Pau – à Pau, qui enchanteront vos papilles.



MENU

Entrée : Raviole Gambas, bisque de homard, huile de coriandre

Plat : Grenadin fumé au thym, ail noir, céleri, endive, jus

Fromage : Espuma de Saint-Nectaire, Chutney raisin et Pacherenc, tuile de pain

Desserts : Chocolat, amande, Maydie

Animations

Ambiance musicale - Espace enfants

Durant les deux jours

A partir de 10h : Dégustation gratuite / Surprise dès le 1^{er} achat