

la production d'armagnac d'Ognoas

Ognoas est spécialisé dans la production d'armagnac millésimé. Par cette spécificité armagnacaise, on entend des eaux-de-vie de plus de 10 ans d'âge qui ont reçu un agrément à l'occasion d'une dégustation et dont les stocks sont suivis année après année. Le millésime correspond à l'année de récolte des vins mis à distiller et à un degré naturel de vieillissement.

La qualité des millésimes d'Ognoas est reconnue au travers des nombreuses médailles et prix remportés lors des concours comme le Salon international de l'Agriculture, le Wine Spirit Challenge, etc.

Ognoas a récemment développé une nouvelle gamme d'armagnacs tels que XO, Extra ou encore Hors d'Âge mais aussi des produits dérivés au packaging élégant, idées cadeaux originales : chocolats XL, fruits à l'armagnac, coffrets cocktail, coffrets découverte, etc.

Tous ces produits sont proposés à la vente dans notre boutique.

Horaires d'ouverture

- Toute l'année du lundi au vendredi
 - de 9 h à 12 h
 - de 14 h à 17 h 30le samedi après-midi sur réservation
- Du 2 mai au 30 septembre les week-ends et jours fériés de 14 h à 17 h 30

Accueil groupe et séminaires, scolaires

Visite libre ou guidée gratuite

Départ des visites : 10 h - 14 h 30 - 16 h (durée : 1 h)

Dégustation d'Armagnac et de Floc de Gascogne

Boutique

carte bancaire, chèque, espèces

Accès Handicapés



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



aide à la visite



le Domaine d'Ognoas

L'histoire du Domaine d'Ognoas remonte au Moyen-Âge. Il a été tour à tour domaine seigneurial, puis propriété ecclésiastique et depuis le début du XX^e siècle, propriété publique puisqu'il appartient au Département des Landes.

La seigneurie d'Ognoas remonte à la fin du XI^e ou au début du XII^e siècle. Ognoas appartient à la vicomté de Marsan qui fait partie jusqu'en 1607 du patrimoine de la vicomté de Béarn. En 1274, un certain Arnaud Bosquet est le seul à pouvoir se dire « seigneur d'Ognoas ». En 1770, Etienne Lormand achète la seigneurie d'Ognoas ; son fils complète le domaine en achetant la seigneurie de Tampouy en 1775. C'est d'ailleurs à Tampouy, mais en 1530, que François 1^{er} et sa suite font halte. Le Roi de France concrétisait au couvent des clarisses à Beyries, sans procuration cette fois, son mariage avec Éléonore d'Autriche, sœur de l'Empereur Charles Quint. En 1847, le dernier des Lormand, sans héritier, lègue le domaine à l'Église.

Il est alors géré par l'évêché d'Aire-sur-l'Adour jusqu'à ce que la loi de 1905 de séparation des Églises et de l'État transfère les biens diocésains au Département.

C'est ainsi que le domaine de plus de 650 hectares est aujourd'hui sous la responsabilité du Département des Landes qui a choisi de faire de ce site exceptionnel une vitrine du terroir landais. Les bâtiments principaux du domaine ont été totalement restaurés pour accueillir le public.



Bergerie de Tampouy



Aujourd'hui, le Domaine d'Ognoas est une exploitation agricole qui allie viticulture sur près de 50 hectares, agriculture (maïs, soja et tournesol) sur une surface totale de plus de 100 hectares. Sa forêt compte quelque 300 hectares, fournissant le bois pour confectionner les fûts d'armagnac.

Ognoas, c'est aussi des chemins de randonnée, la voie verte du Marsan, un étang et son moulin, des gîtes dans des métairies du XVIII^e siècle, une maison forte du XIV^e siècle, Tampouy.

les Lormand à l'origine de la constitution du domaine

Les Lormand constituent un exemple caractéristique de ces familles bourgeoises d'origine modeste qui, au cours du XVIII^e siècle, parviennent à la notabilité grâce au négoce. Une fois enrichies, elles achètent une terre noble, ce qui, en Marsan, confère noblesse et titre tout en occupant des fonctions importantes localement.

Etienne, originaire de Bayonne et fondateur de la dynastie, est né vers 1701. Il vit chez sa mère et travaille comme « modeste porte balle, pauvre colporteur ». C'est en 1770 qu'il fait l'acquisition de la seigneurie d'Ognoas. En 1780, il est juge de la Bourse et devient commissaire au « rôle du vingtième » (impôts) en 1788, l'année de sa mort.

Nicolas, fils aîné d'Etienne, voit le jour le 2 avril 1727. Il épouse en 1760 Julie Laxague, fille d'un négociant important de Bayonne. Échevin et négociant, il devient directeur de la chambre de commerce le 18 septembre 1775. Le 25 janvier 1775, il achète la seigneurie de Tampouy à Anne du Brocas pour 70 200 livres.

Chais de dégustation



Jacques-Taurin, dernier né de la famille, vient au monde dans le Grand Bayonne le 5 septembre 1762. Il est avocat au barreau de Paris puis au parlement de Navarre. Le 27 mars 1782, à l'âge de 20 ans, il est admis avec dispense d'âge à l'office de « conseiller en la cour de parlement, comptes, aides et finances de Navarre » à Pau. Après la révolution et l'Empire, il est élu député des Basses-Pyrénées. Après s'être retiré de la vie politique, il devient administrateur de l'hôpital Saint-Léon de Bayonne.

Jacques-Taurin meurt le 24 janvier 1847, à l'âge de 85 ans dans sa maison natale de Bayonne. Sans héritier, il lègue par testament 4 millions de francs or sur les 5 millions qu'il possède à diverses institutions religieuses et philanthropiques. Les seigneuries d'Ognoas et de Tampouy sont données au Petit-Séminaire du diocèse d'Aire-sur-l'Adour. Le portrait de Jacques-Taurin Lormand est exposé dans le chai de dégustation. Ce tableau est inscrit aux Monuments Historiques.



Portrait de Jacques-Taurin Lormand

Maison de l'évêque et son jardin clos 1

Tour d'angle Renaissance
Départ des visites guidées 2

Maison forte
Accueil, boutique et chais de dégustation 3

Panorama 4

Distillerie et alambics de 1804 et 1936 5

Chai antique 6

Chai des Anges 7

Chai Quercus 8

Silos à grains 9

Chais du XVIII^e siècle 10

Toilettes    11

Salle de réception Baco 12

parcours de visite

Le départ de votre visite s'effectue depuis l'allée centrale d'où vous pouvez admirer les bâtiments qui constituent le site central du Domaine d'Ognoas, siège historique de l'ancienne seigneurie.

Sur votre droite, un bel ensemble datant du XVIII^e siècle ferme au Nord la cour et abrite le chai des Anges (7), le pressoir utilisé lors des vendanges, les cuves de vinification, les cuves de stockage des flocs et des eaux-de-vie (10).

À votre gauche, vous découvrez une maison qui fut la résidence d'été de l'évêque d'Aire-sur-l'Adour (1).

La Maison de l'évêque (1)

Construite sous l'administration de l'évêque d'Aire-sur-l'Adour, la maison de l'évêque héberge de 1918 à la fin des années 1980, les pensionnaires de l'hôpital Sainte-Anne de Mont-de-Marsan en placement familial sur le Domaine d'Ognoas.

Au fur et à mesure du développement de l'exploitation et du départ des pensionnaires, la maison a été investie par le personnel d'accueil qui ne gagnera les bureaux actuels qu'après les premiers travaux de restauration de la maison forte en 1989.

Le porche en face de vous mène à la belle tour d'escalier d'angle d'époque Renaissance (2) de cette maison d'habitation en briques rouges construite en « L » : la Maison forte (3).

La Maison forte (3)

Elle a été construite sur une hauteur naturelle, dominant la rivière le Midou, qui coule à l'ouest.

Vers la fin du XV^e siècle, la Maison forte s'est transformée en demeure plus confortable, dont l'élément le plus remarquable est la tour d'escalier polygonale avec sa porte au décor flamboyant (2).

La demeure avait l'aspect des manoirs construits en France entre les XV^e et XVI^e siècles. Ce bâtiment abrite l'accueil, la boutique de vente et le chai de dégustation ainsi que le chai Quercus (8),

dernière étape de nos armagnacs avant la mise en bouteille puis leur départ vers la boutique de vente, les grands hôtels restaurants de renom (Hôtel Crillon à Paris, Hôtel du Palais à Biarritz, etc.) ou les destinations étrangères.

Dirigez-vous vers la droite et empruntez le passage couvert des anciens silos (9) pour découvrir le panorama d'Ognoas (4).

Panorama (4)

À gauche et à droite, le Domaine d'Ognoas s'étend aussi loin que portent les yeux. Ce sont les méandres du Midou que l'on aperçoit en face qui lui servent de frontière naturelle. Pour vous donner une idée, il faut parcourir 13 km pour aller du point le plus au sud du domaine au point le plus au nord.

Partons maintenant pour découvrir le joyau du Domaine : l'alambic de 1804, classé monument historique. Pour cela, revenez sur vos pas et prenez à gauche après les silos vers le passage couvert qui dessert à gauche la distillerie (5) et son chai antique (6), et à droite le chai des Anges (7).

L'alambic de 1804 (5)

Dans la distillerie se trouve l'alambic de 1804 classé Monument Historique.

La production d'eau-de-vie est attestée à Ognoas depuis les années 1780. L'alambic d'Ognoas est un de ceux conçus, en Armagnac, dans les toutes premières années du XIX^e siècle, selon la technique de distillation en continu. Il dispose de plateaux en « pattes d'araignées », un perfectionnement attribué à la famille Sier. Il est en fonction depuis sa création, ce qui fait de lui, le plus ancien alambic de Gascogne en fonctionnement.

Vous pouvez voir aussi un ancien alambic itinérant de 1936, fixé au sol depuis 1999. Il participe avec celui de 1804 à la distillation de 500 hl d'eau-de-vie de début novembre à début décembre.

Le chai antique (6)

Les eaux-de-vie stockées vieillissent 10 ans au moins et 40 ans au plus dans les chais sombres bâtis pour éviter, été comme hiver, les trop grands écarts de température et maintenir une humidité adéquate comme en témoignent les torulas, ces champignons qui tapissent les murs en se grisant de la part des anges. Sortez de la distillerie et, par le passage couvert, accédez en face au chai des Anges (7).

Le chai des Anges (7)

Une mystérieuse alchimie nommée « la part des anges » exprime la part d'évaporation d'une partie de l'eau-de-vie et la diminution du degré alcoolique à travers le fût de chêne. Au fil du temps, l'armagnac prend une couleur de plus en plus foncée, les arômes de vanille, de pruneaux et de fruits secs prennent de l'ampleur, tandis que le degré d'alcool baisse par évaporation.

Ces chais regroupent les eaux-de-vie les plus jeunes, stockées pour 5 ans dans des fûts neufs avant d'être transvasées dans des fûts épuisés (ayant déjà donné tous leurs tannins).

Ici se termine votre visite, mais ce n'est pas encore fini. Nous vous proposons de nous rejoindre à l'accueil où nous pourrions échanger et vous faire déguster quelques Armagnacs ou Flocc de Gascogne. Pour cela revenez sur vos pas et empruntez, comme l'aurait fait le seigneur d'Ognoas, la belle porte Renaissance (2).

