



Jurançon Madiran, sur la route des vins à vélo



Nous vous invitons à venir découvrir les vignobles du Sud-Ouest, sa gastronomie locale, ses curiosités et son accueil, lors de cette randonnée sur la route des vins à vélo...

6 jours - 5 nuits - 5 étapes VAE/VTC

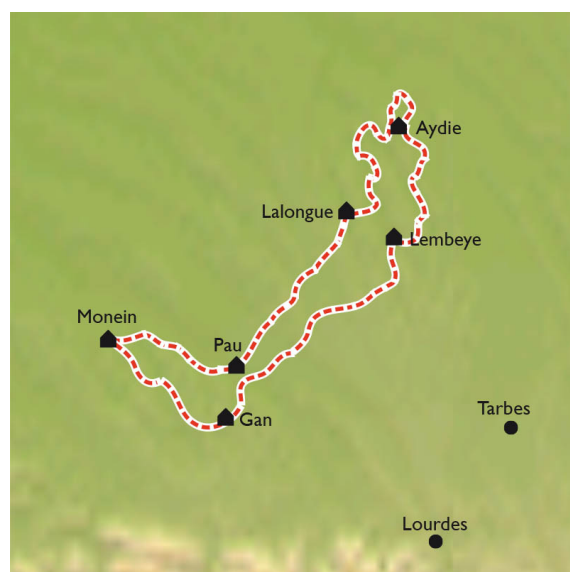
- Départ garanti à 2
- Séjour itinérant
- Sans portage
- Liberté

Code voyage :
FP9JUMA



Les points forts

- **Pau capitale du Béarn**
- **Vignobles de Jurançon, Madiran, Pacherenc-du-Vic-Bilh**
- **Itinéraire sur petites routes**
- **Dégustations, produits locaux**



Avant votre départ, pensez à vérifier la validité de la fiche technique sur notre site web.

<https://www.labalaguere.com/jurancon-madiran-sur-la-route-des-vins-en-velo-electrique.html>

Au départ de Pau, capitale de la province historique du Béarn, ce séjour à vélo vous conduira sur les coteaux ensoleillés du Jurançon, à travers vignobles et petits villages, jusqu'en Bigorre, province voisine berceau du Madiran avec la chaîne des Pyrénées en toile de fond...

■ PROGRAMME

JOUR 1

Pau.

Rendez-vous en fin d'après-midi à votre hôtel au centre-ville de Pau. Si vous arrivez assez tôt dans la journée, profitez-en pour visiter la capitale du Béarn, son château, son musée des beaux-arts, ses églises Saint-Martin et Saint-Jacques et sans oublier une promenade sur le Boulevard des Pyrénées avec sa vue imprenable sur le massif Pyrénéen et le quartier de la gare.

Nuit et petit déjeuner (B&B).

JOUR 2

Pau - Gan.

Départ pour votre première étape en direction des coteaux du Jurançon. Vous quitterez l'agglomération Paloise, afin de rejoindre les premiers vignobles aux alentours de Monein, sur la Route des Vins de Jurançon. Rapidement, vous évoluerez sur de vieilles routes, entre les vignes et les domaines, avec très peu de circulation et des points de vue à couper le souffle sur la chaîne des Pyrénées. Pensez à économiser vos batteries ou vos jambes dès les premiers kilomètres, car les premières montées sont assez raides, mais relativement courtes. De nombreux vignobles, domaines et châteaux jalonnent cette superbe étape. Une fois arrivés à Gan, nous vous conseillons fortement la visite de la Cave des Producteurs de Jurançon, juste à côté de votre hébergement.

Nuit en demi pension en Logis Hôtel à Gan.

Distance : 56km. Dénivelé : + 800m / - 719m.

JOUR 3

Gan - Lembeye - Vidouze.

Après un copieux petit-déjeuner et une bonne nuit de repos, l'étape d'aujourd'hui va vous permettre de rejoindre les coteaux des producteurs du Pacherenc-du-Vic-Bilh, en direction de Lembeye dans le Béarn. C'est une étape de transition, vallonnée, sur des routes secondaires, excepté un court passage à proximité de Pau. A partir du village de Morlaàs, vous serez immergés en pleine campagne, entre les champs de maïs, les collines et les coteaux, pour une fin d'étape très verte, avec toujours la chaîne des Pyrénées en toile de fond. Juste à l'entrée du village de Lembeye, visite conseillée du Chais Doléris, son musée et sa cave souterraine avant de rejoindre votre confortable hébergement et sa charmante propriétaire à Vidouze, petit village situé à 8 km de là.

Nuit en demi pension dans une charmante chambres d'hôtes à Vidouze.

Distance : 62km. Dénivelé : + 850m / - 800m.

JOUR 4

Lembeye - Aydie.

L'étape du jour va vous conduire entre Béarn et Bigorre, par de jolies petites routes et villages, au milieu de forêts de chênes et de vignes. Ici, quasiment aucune circulation, vous êtes sur la route des vins de Madiran. Vous quitterez Lembeye par un itinéraire en pleine campagne, pour passer à proximité de Bassillon et de son lac, remonter ensuite sur les coteaux de Moncaup, Crouseilles et sa cave réputée, Madiran et son Prieuré pour enchaîner par des domaines et châteaux célèbres pour les amateurs, exposés plein Sud et enfin terminer cette étape à Aydie, charmant petit village sur les hauteurs du vignoble du Madirannais.

Nuit en demi pension à Aydie dans un restaurant chambres d'hôtes très réputé pour sa table généreuse et de qualité.

Distance : 47km. Dénivelé : + 560m / - 495m.

JOUR 5

Aydie - Lalongue.

Une étape courte aujourd'hui, mais relativement vallonnée. Vous quitterez la Bigorre, de coteaux en coteaux, à travers de beaux domaines et vignobles afin de rejoindre le Béarn et votre hébergement du soir, perdu au milieu d'un minuscule village. Cette étape va vous couper du monde, loin du tumulte des grandes agglomérations, au cœur d'une campagne rustique et préservée, mais d'une générosité incomparable. L'intégralité de cette étape s'effectue sur des petites routes entre champs de cultures céréalières, de vignes, de plaines et de collines verdoyantes. Si vous aimez la solitude, cette étape est faite pour vous...

Nuit en demi pension à Lalongue dans un petit hôtel restaurant très réputé pour sa table généreuse et de qualité, et en toute simplicité.

Distance : 33km. Dénivelé : + 490m / - 455m.

JOUR 6

Lalongue - Pau.

Dernière étape de cette boucle à "saute-coteaux" entre Béarn et Bigorre. Après un bon petit-déjeuner chez Monsieur et Madame Latapie vos hôtes de la veille et leur produits locaux, vous aller rejoindre Pau par une étape assez courte certes, mais vallonnée. Entre denses forêts, petits villages et nombreux balcons sur la chaîne des Pyrénées, vous atteindrez assez rapidement la cité Paloise, et rejoindrez votre hôtel du premier jour pour récupérer vos bagages, ou passer une nuit supplémentaire dans cette belle région du Sud-Ouest si vous souhaitez approfondir la visite de la ville. L'accès dans l'agglomération se fait par des rues secondaires, sur des voies réservées aux vélos, assez loin des grandes artères où la circulation peut-être assez dense.

Fin du séjour dans l'après-midi.

Distance : 34km. Dénivelé : + 450m / - 420m.

Des éléments indépendants de notre volonté (météo, aléa logistique, divers...) peuvent amener notre équipe à modifier le programme. Nous demeurerons attentifs à votre satisfaction mais votre sécurité sera systématiquement privilégiée.

■ INFORMATIONS PRATIQUES

DISPOSITIONS COVID-19

En raison des précautions sanitaires relatives au COVID, vous devrez impérativement être muni dès le début de votre séjour,

- d'une quantité suffisante de masques (à raison de 2 par jour minimum). Port de masque qui sera obligatoire lors d'éventuels transports, dans certains hébergements, lieux fréquentés etc.
- de poches zippées pour les masques et autres papiers usagés
- de gel hydro-alcoolique
- d'un thermomètre pour contrôler votre fièvre en cas de symptômes apparaissant en cours de séjour
- d'un stylo (parfois nécessaire pour renseigner et signer une charte dans certains hébergements).

Les hôtes qui vous recevront (hôteliers, gardiens de refuge, restaurateurs, transporteurs, équipes locales...) sont les garants du bon déroulement du séjour et vous demanderont d'appliquer certaines consignes sanitaires.

Par respect envers eux et les autres personnes qui fréquentent les mêmes lieux, nous vous demandons de vous engager à respecter les consignes qui vous seront formulées.

Soyez rassurés et optimistes, car comme vous le savez, la randonnée est une pratique qui permet de vivre de longs et savoureux moments durant lesquels le port du masque n'est pas obligatoire ! Alors, respirez et souriez !

DATES DE PROGRAMMATION

Départs possibles tous les jours du 2 Mai au 10 Octobre 2021.

RENDEZ-VOUS

Le J1 en fin d'après-midi à votre hôtel de **Pau**.

FIN DU SÉJOUR

Le J6 dans l'après-midi à votre hôtel de **Pau**.

ACCÈS AU LIEU DE RENDEZ-VOUS

En avion:

Aéroport Pau-Pyrénées à Uzein. L'aéroport offre 9 liaisons quotidiennes avec Paris, 3 avec Lyon, 9 vols hebdomadaires vers Marseille ainsi qu'un vol/semaine à destination de Marrakech à compter du 1er Avril 2016.

Aéroport Pau-Pyrénées 64230 Uzein Tél. 05 59 33 33 00 www.pau.aeroport.fr

Navette vers et depuis le centre-ville de Pau (arrêts « centre Bosquet » et « gare SNCF ») Ligne P20

Depuis l'aéroport, toutes les heures de 7h40 à 19h45 du lundi au samedi

Depuis la gare SNCF, toutes les heures de 6h32 à 19h56 du lundi au samedi

Tarif unique 1€ www.reseau-idelis.com

En voiture:

Pau se situe à 200 km environ de Bordeaux et Toulouse, 250 km de Saragosse, à moins d'une heure des stations de ski et de la côte Atlantique.

Autoroute A64 « La Pyrénéenne » Depuis Toulouse, Tarbes, Bayonne et l'Espagne.

Autoroute A65 « De Gascogne » Depuis Bordeaux.

Nationale 117 Depuis Toulouse, Tarbes, Orthez, Bayonne et l'Espagne.

Nationale 134 Depuis Bordeaux, Oloron-Sainte-Marie, Somport.

En Train:

Gare SNCF de Pau. La gare de Pau est la 3ème gare d'Aquitaine avec plus d'un million de voyageurs. Quatre TGV relie Paris quotidiennement.

COVOITURAGE

Pour limiter vos frais de déplacements et d'émission de carbone, pensez au covoiturage en tant que chauffeur ou passager. Faites appel à [Blablacar](#). C'est simple et pratique.

Nous vous conseillons enfin de comparer le coût et les horaires de différents modes d'accès au point de départ du circuit grâce au site [Comparabus](#). Contrairement à ce que son nom laisse penser, ce site, pour un même trajet, vous proposera diverses possibilités telles que avion, train, bus, ou covoiturage.

PARKING

- 5 parkings souterrains payants :

- [Parking Bosquet, 754 places.](#)
- [Parking Beaumont, 232 places.](#)
- [Parking Halles-République, 808 places.](#)
- [Parking Aragon, 418 places.](#)
- [Parking Clémenceau, 391 places.](#)

- 3 parkings aériens gratuits :

- [Parking Place de Verdun, 1470 places.](#)
- [Parking Stadium de la gare, 120 places.](#)
- [Parking Usine des tramways, 217 places.](#)

A noter : La première 1/2 heure de stationnement est gratuite dans tous les parkings souterrains, et la première heure au parking Beaumont. Pour les horaires et la localisation des parkings, [consultez l'annuaire](#).

SI VOUS DESIREZ ARRIVER LA VEILLE OU RESTER APRES LE SEJOUR :

Possibilité de réserver des nuits supplémentaires à Pau, à réserver au moment de l'inscription.

DÉPART GARANTI À PARTIR DE (PERS.)

2

NIVEAU

Moyen - Séjour de 220 km, bonne forme physique conseillée. La difficulté est cependant rendue accessible si vous effectuez ce séjour en **Vélo à Assistance E** lectrique.

Étapes entre 33 et 55 km mais avec du dénivelé.

Itinéraire conçu sur des routes secondaires très peu fréquentées.

Parcours (splendide) vallonné sur coteaux avec de nombreux points de vue sur la chaîne des Pyrénées. Le parcours a été pensé pour que vous découvriez les vignobles les plus prestigieux du Jurançon, du Madiran et du Pacherenc du Vic-Bilh tout en évitant le trafic automobile. En conséquence vous emprunterez beaucoup de petites routes, certes goudronnées, mais quelques fois depuis bien longtemps ! Ce n'est pas toujours très plat, car les coteaux Pyrénéens sont parfois assez raides, mais les étapes ne sont pas très longues et vous allez adorer ! Tout au long de votre voyage nous vous proposerons de poser votre vélo pour visiter, discuter ou déguster avec modération bien sur ...

REVÊTEMENT

85% de petites routes secondaires avec très peu de circulation, et 15% de départementales avec du trafic selon l'heure de la journée notamment au départ et retour de Pau.

TYPE DE VÉLO RECOMMANDÉ

VAE ou VTC.

LOCATION DE VÉLO

Nous proposons à la location (en supplément) des Vélos à Assistance Électrique de qualité. Si vous louez nos vélos, il vous seront livrés avec casques, antivols, et bombe anti-crevaison directement à votre hôtel à Pau.

Nous vous mettons en garde sur l'utilisation des VAE, ce ne sont pas des motos, l'assistance au pédalage est très efficace et dispose d'une autonomie suffisante pour chaque étape de ce circuit, mais il ne faut pas oublier de pédaler!! Afin de ne pas tomber en panne de batterie en plein milieu de journée, une pratique du cyclisme est fortement recommandée ainsi qu'une utilisation avec parcimonie de l'assistance électrique.

PORTAGE

Vous ne porterez que vos affaires de la journée. Vos bagages seront transportés en véhicule par nos équipes.

ENCADREMENT

Séjour en liberté, sans encadrement.

HÉBERGEMENT

En hôtels et chambres d'hôtes, sélectionnés pour leur localisation, leur intérêt gastronomique et la qualité de leur accueil. Vous êtes en milieu rural, au coeur du terroir Occitan, loin des grandes enseignes hôtelières, en toute simplicité.

REPAS

Repas du soir et petit déjeuner (sauf le diner du J1).

Les pique-niques ne sont pas fournis.

Vous pourrez commander à chaque étape, votre pique-nique du lendemain.

CLIMAT

Globalement, **la région du vignoble de Madiran** bénéficie d'un climat océanique. Toutefois il existe des microclimats spécifiques qui s'expliquent par l'influence de 3 facteurs : la proximité de l'Océan Atlantique, la proximité de la chaîne des Pyrénées, la proximité de la Gascogne où l'influence climatique est plus continentale. Ces éléments naturels créent une certaine complexité climatique. Les hivers sont en général assez doux. Les pluies se concentrent au printemps et en été. La pluviométrie annuelle est assez élevée (900 à 1000 mm/an) ce qui est nécessaire au bon déroulement du cycle végétatif du Tannat. Les automnes sont chauds et secs souvent marqués par une forte amplitude thermique et par l'effet de Foehn (vent chaud venant du sud) qui favorise une maturation optimale de la vigne.

La région du vignoble de Jurançon induit un climat océanique très doux bénéfique à la culture de la vigne. Les vignobles du domaine sont pourvus d'un très bon ensoleillement avec une moyenne de température de 24 °C pendant la période végétative (mai à octobre) et une pluviométrie annuelle très importante (1200 mm). Les pluies sont abondantes l'hiver et au printemps sous forme de giboulées, l'été les orages sont fréquents parfois violents avec de la grêle, les pluies de septembre ne sont pas trop gênantes sur les cépages tardifs. Les automnes y sont particulièrement doux et secs, on parle même d'été indien certaines années avec l'influence des vents chauds d'Espagne : **le Vent Balagùer, la Balaguera**.

Grâce à ce climat presque « tropical », les paysages sont extrêmement diversifiés ; nous sommes dans une région traditionnellement vouée à la polyculture avec des prairies verdoyantes pour l'élevage bovin surtout, le maïs, des fruitiers et légumes variés à la périphérie de Pau, la vigne sur les plus beaux versants... Quelques témoins : les palmiers, bananiers (même si les bananes ont du mal à mûrir !) citronniers, figuiers... et autres, comme les mimosas qui fleurissent avec la neige sur les Pyrénées en toile de fond...

LE PRIX COMPREND

- L'hébergement en demi pension (sauf le diner du J1)
- Le transport des bagages
- Le dossier de voyage avec les cartes et topo guide

LE PRIX NE COMPREND PAS

- La location des vélos
- Les boissons
- Les assurances optionnelles
- Les éventuels frais d'inscription
- Les visites de sites
- Les transferts non prévus au programme
- Les dépenses personnelles
- Le diner du J1
- Les repas du midi
- Le trajet aller/retour jusqu'au lieu de rendez-vous

FORMALITÉS

Carte d'identité ou passeport en cours de validité. N'oubliez pas dans votre sac à dos le contrat d'assistance-rapatriement.

CONTENU POCHETTE VOYAGE

- 1 fiche pratique avec les coordonnées de vos logements et transports
- la facture
- vos étiquettes de bagages
- 1 roadbook
- les extraits de cartes avec l'itinéraire surligné
- les traces GPS

■ ÉQUIPEMENT

LES BAGAGES

1 sac de voyage par personne (ou valise à roulette). Ne prenez pas un bagage trop volumineux afin d'éviter des soucis d'encombrement de taxi ou d'organisation logistique. Le poids doit-être impérativement limité à 20 kgs. Tout bagage supplémentaire ou d'un poids supérieur risque de ne pas être pris en charge par le transporteur ou alors il vous demandera un supplément. Évitez absolument d'y laisser des objets fragiles et/ou de valeur.

LES VETEMENTS

A adapter selon la saison:

- une paire de chaussures adaptées au pédalage
- une paire de tennis pour le voyage et le confort à l'étape ou des nu-pieds
- un coupe-vent Goretex
- un pull et une fourrure polaire
- un short

- un maillot de bain
- un pantalon long en toile légère
- chaussettes de laine (pas trop grosses)
- T-shirts et sous-vêtements de rechange
- chapeau
- cape de pluie

LE MATERIEL A EMPORTER

- serviette de toilette
- lunettes de soleil
- protection solaire
- gourde d'au moins un litre en alu ou poche à eau type Camel-Back
- lampe de poche ou frontale + pile de rechange
- 1 couteau de poche
- votre appareil photo
- n'oubliez pas votre carte d'identité

LA PHARMACIE

petite pharmacie personnelle : élastoplast, gaze, crème solaire, tire-tique...

■ EN SAVOIR PLUS...

INFOS REGION

Le Jurançon.

Proche de Lourdes et Biarritz, blotti dans des combes ensoleillées qui s'étagent dans un cadre verdoyant, entouré de palmiers, bananiers, des terrasses du château de Pau et de la majestueuse chaîne des Pyrénées, le vignoble du Jurançon c'est le plaisir des yeux avant celui du palais. Planté au flanc des coteaux pentus face à la spectaculaire chaîne des Pyrénées, le vignoble du Jurançon (altitude 300 m) s'étale sur une quarantaine de kilomètres et plus de 1000 ha de vignes.

Rigueur montagnarde, douceur océanique et chaleur méridionale sont les trois climats qui font du Jurançon un vignoble unique. - La rigueur montagnarde implique une implantation de la vigne en « hautain » à cause des risques de gelées du printemps. - La douceur océanique fournit une bonne répartition des pluies qui assurent un développement harmonieux de la vigne. - La chaleur méridionale, et notamment le bel été indien du Béarn et le vent du sud, le foehn, permet le passerillage (technique de surmaturation pour l'élaboration des grands moelleux). Les vins du Jurançon, alignés en bandes parallèles et exposés sud ou sud-ouest, sont ainsi influencés par la montagne, le foehn et l'océan. La pluviométrie béarnaise et l'automne tardif favorisent la surmaturation qui caractérise les grands moelleux. Les vendanges s'échelonnent donc de mi-octobre à mi-novembre, voire mi-décembre pour les vendanges tardive.

Le Jurançon est un vignoble noble. Henri IV entre dans l'histoire en 1553, les lèvres frottées d'une gousse d'ail et humectées d'une goutte de Jurançon. Le futur « Bon Roy Henry » savait déjà ce qui était bon...

Produit sur 1000 ha de vignes plantées au flanc des coteaux pentus, le vin de Jurançon puise dans ses souches antiques son histoire royale. La vigne de Jurançon a été introduite il y a plus de 2000 ans par les romains et c'est à l'époque du Moyen-Age que le mot « juransoo » apparaît. Au XVème siècle, les plus grands domaines sont aux mains des notables et les vicomtes du Béarn s'installent à Pau en 1460.

C'est le début de l'âge d'or du vignoble. Avec les " Fors de Morlaas " (charte de privilèges éditée en 1220 par le vicomte Guillaume-Raymond de Moncade), on parle de " Mansenc " sur le vignoble de Navarre et c'est en 1538 que le cru de Jurançon et le terme de petit Manseng apparaissent avec Henri d'Albret.

Au XVIème siècle, les princes de Béarn et le parlement de Navarre introduisirent la notion de " cru " suivant la valeur des parcelles. Il s'agit alors de la 1ère tentative de classement en France bien avant tous les autres vignobles afin de préserver l'authenticité des vins de Jurançon. Le vignoble a ainsi traversé les siècles et les nombreux avatars de l'Histoire récente pour reconquérir ses lettres de noblesse grâce à une dynamique de qualité.

Les grandes dates du Jurançon:

- 988 : 1ère transaction répertoriée de vins de Jurançon à l'abbaye de Saint-Vincent à Lucq-de-Béarn
- 1538 : arrivée des termes « Mansenc » et achat d'une vigne à Jurançon par Henri d'Albret (Henri II de Navarre)
- 1553 : baptême d'Henri IV à l'ail et au Jurançon
- 1555 / 1557 : expansion du Jurançon sur les coteaux de Gan, Jurançon et Saint-Faust
- Fin du 19ème siècle : disparition d'une partie du vignoble atteint de maladies de la vigne (phylloxéra notamment). Perdition de la qualité du vin
- 20ème siècle : renaissance du Jurançon et retour à la tradition
- 1936 : Jurançon devient une des 1ères Appellations d'Origine Contrôlée
- 1975 : Création AOC Jurançon sec
- Fin 20ème siècle : expansion du vin de Jurançon

Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh.

Le vignoble du madirannais remonte au 1er siècle avant notre ère. Les mosaïques découvertes à Taron confirment sa présence au IIème siècle de notre ère. Au XII me siècle, les bénédictins de l'Abbaye de Marcillac dans le Lot, vinrent fonder l'abbaye de Madiran et améliorèrent le vignoble. Les vins de Madiran, longtemps utilisés comme vins de messe, connurent la renommée grâce aux pèlerins de Compostelle qui le goutaient en passant. Le Madiran devint AOC en 1948 et fut la première appellation en France à imposer le contrat de la qualité par la délivrance d'un label après analyse et dégustation. Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh sont cultivés sur la même aire de production, les uns en rouge, les autres en blanc. La superficie occupée par le vignoble est d'environ 1600 ha, dont 1400 produisant du Madiran.

La production s'établit autour de 65000 hl pour le Madiran et 9000 hl pour le Pacherenc du Vic-Bilh. 4 cépages entrent dans la composition des vins de Madiran : le tannat est le cépage majoritaire, les cabernets francs et Sauvignon ainsi que le Fer Servadou sont les cépages complémentaires. Les Pacherenc du Vic-Bilh, secs ou moelleux, sont produits à partir du Petit Manseng et petit Courbu (cépages principaux) complétés par l'Arrufiac (cépage autochtone), le gros Manseng et le Sauvignon.

L'histoire de Madiran débute au XI^{ème} siècle avec l'installation des moines bénédictins qui fondent le Prieuré de Madiran. Les moines développent une viticulture rudimentaire principalement consacrée à la consommation locale et à celle des montagnards pyrénéens. A cette époque la production de vin à Madiran est facile car le raisin est très fructifère. D'un profil « rustique », sa bonne résistance, au transport notamment, le conduit à être utilisé pour renforcer les vins d'autres régions les années de petites récoltes. Peu à peu le vin de Madiran devient naturellement un vin de messe. Sa renommée est assurée par les pèlerins de Saint Jacques de Compostelle qui empruntent la voie Aire-sur-Adour/Lescar. Au XVII^{ème} siècle, avec l'essor du transport maritime, via l'Adour et le port de Bayonne, les vins conquièrent les populations du Nord. La Hollande est la première terre d'accueil des Pacherenc moelleux, qui seront rapidement suivis des vins rouges de Madiran.

Le XX^{ème} siècle marque un tournant pour les vins de Madiran. Les vigneron se structurent. En 1948 un décret d'appellation vient consacrer les appellations "Madiran" et "Pacherenc du Vic-Bilh".

Dans les années 60 on assiste aux premières mises en bouteille. Dans les années 80, sous l'impulsion de quelques pionniers, l'appellation amorce un véritable virage vers la production de vins de qualité. Ils comprennent que pour être plus qualitatifs il faut conduire le cépage à contre nature et faire intervenir l'homme à la vigne comme au chai afin d'obtenir des vins souples et racés. C'est dans les années 2000 que les vigneron de Madiran affirment leur expertise et connaissent leurs premières heures de gloire, perfectionnant millésime après millésime leur savoir-faire unique au service d'un cépage rare.

L'appellation Béarn fut reconnue VDQS en 1951, AOC Béarn en 1975. Le rosé est un vin vif et fruité, soyeux au contour ferme et charnu. Les rouges à la robe rouge grenat aux reflets rubis sont ronds et charpentés, les blanc secs ou moelleux sont légers typés et gouleyants à souhait. Récolté sur 74 communes des Pyrénées-Atlantiques, 6 des Hautes-Pyrénées et 3 du Gers, la production Béarn est superposée aux territoires de production de l'appellation Madiran.

SUR LE WEB

- <https://youtu.be/CKcdOlatpnI>
- <http://www.vinsvignesvignerons.com/Oeunotourisme/Sud-Ouest/Les-vignobles-de-Saint-Mont-et-de-Madiran>
- <http://www.guide-bearn-pyrenees.com/fr/tourisme/decouvrir/visite-du-bearn/pau-et-ses-alentours-vignobles-de-jurancon-et-madiran.html>
- <http://www.madiran-story.fr/fr/>
- <http://www.coeurdebearn.com/deguster-restaurants-et-produits-du-terroir-en-coeur-de-bearn/vins-du-jurancon/Domains-et-vignerons-du-jurancon>
- <https://www.tourisme-vicbilh.fr/>
- <http://www.dico-du-vin.com/madiran-aoc-sud-ouest/>
- <https://youtu.be/rTVQ1DN8Dbs>

■ ASSURANCES

NOUS VOUS PROPOSONS EN PARTENARIAT AVEC ASSURINCO 3 FORMULES AU CHOIX :

Forfait N°1 : Assurance annulation : 2,6 %

Cette assurance comprend le remboursement des sommes engagées, déductions faites des frais d'inscription et du coût de l'assurance. Dans le cas d'une annulation, vous devez nous informer le plus rapidement possible par écrit, afin de ne pas laisser courir les pénalités d'annulation. Les événements garantis en cas d'annulation : accident, maladie, décès de l'assuré ou de son conjoint, des ascendants et descendants, de licenciement économique, de modifications de congés (voir conditions d'annulation).

Forfait N°2 : Assurance multirisque Annulation + Assistance rapatriement : 3,8 %

Ce contrat comprend :

- l'assurance annulation décrite ci-dessus
- l'assistance médicale rapatriement et transport
- La garantie interruption de séjour
- La garantie "Départ impossible toutes causes" (ex : nuage de cendres)
- La garantie "Retour impossible" (ex : nuage de cendres)
- Vol, perte ou destruction des bagages

Forfait N°3 : Complémentaire assurances CB premium 2,8 %

Pour bénéficier de ce forfait, il faut impérativement bénéficier des garanties d'une carte bancaire multiservices proposant une assurance annulation et une assistance rapatriement.

Ce forfait complémentaire assurances CB Premium vient en complément des plafonds et des garanties des cartes. Ex : Visa 1er, Gold mastercard, Infinite, platinum.

Attention : En prenant uniquement le forfait n° 1 (assurance annulation seulement), cela signifie que vous ne souscrivez pas à notre contrat d'assistance rapatriement et que vous possédez votre propre assurance assistance-rapatriement (liée notamment à certaines cartes de crédit). Nous vous conseillons de bien vérifier votre contrat et les garanties couvertes.

Dans ce cas, nous vous demandons de nous indiquer votre compagnie et votre numéro de contrat. Mais sachez que vous assumerez, de ce fait, la responsabilité des risques encourus, notamment peut-être l'avance de certains frais.

Consultez sur notre site l'ensemble des garanties.

■ LE LABEL ATR

La Balaguère est membre fondateur d'ATR « **Agir pour un Tourisme Responsable** ».

Le label « Agir pour un Tourisme Responsable » est contrôlé par ECOCERT.

À partir de valeurs communes basées sur le respect, la solidarité et la qualité, ATR a pour objectif d'harmoniser les pratiques professionnelles de ses membres. Le label impose de respecter des critères exigeants :

- promouvoir un tourisme qualitatif pour une découverte authentique et un développement durable des régions d'accueil;
- veiller au respect de la législation du pays en matière de tourisme et de sous-traitance;

- veiller à ce que les retombées économiques soient le plus justement réparties entre les acteurs de nos voyages et assurent une juste rémunération des services ;
- respecter et vous sensibiliser aux usages et différences culturelles des régions d'accueil;
- respecter l'environnement et le patrimoine culturel et naturel;
- vous informer de façon transparente et sincère sur les conditions de votre voyage.

Nous vous invitons à partager nos engagements en vous référant notamment à la [Charte Ethique du Voyageur](#) que vous trouverez dans votre **ESPACE CLIENT** et qui vous accompagnera dans cette démarche.

Plus d'informations sur l'association ATR sur
www.tourisme-responsable.org

■ CONTACTS

Si nous n'avons pas répondu à toutes vos questions,

- consultez notre site sur : www.labalaguere.com
- appelez-nous au : 05 62 97 46 46
- envoyez-nous un fax au : 05 62 97 43 01
- un e-mail : labalaguere@labalaguere.com
- ou encore, écrivez nous à : La Balaguère, 48 Route du Val d'Azun, 65400 Arrens-Marsous

EN CAS D'URGENCE ABSOLUE

Si vos proches doivent vous contacter pendant ce séjour,
faites appeler le 05 62 97 46 46, nous vous mettrons en relation.



ROULEZ COMME VOUS VOULEZ !

