



EN PAYS  
BASQUE

Euskal Herrian

OENOTOURISME AU DOMAINE GUTIZIA  
- SAINT-ÉTIENNE-DE-BAÏGORRY -  
PAYS BASQUE



OENOTOURISME AU DOMAINE  
GUTIZIA - SAINT-ÉTIENNE-DE-  
BAÏGORRY

<https://gutizia-oenotourisme.fr>



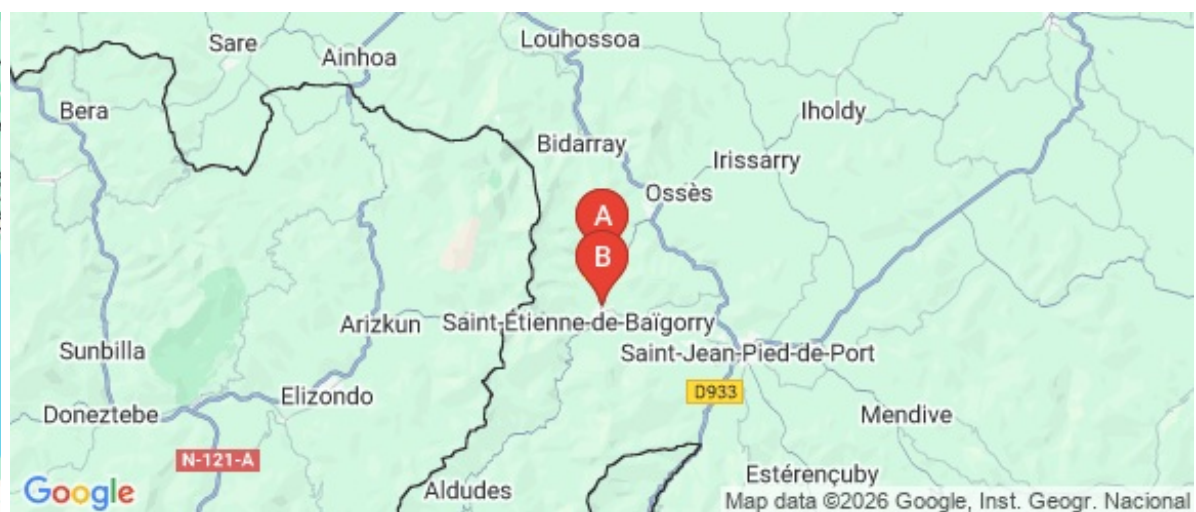
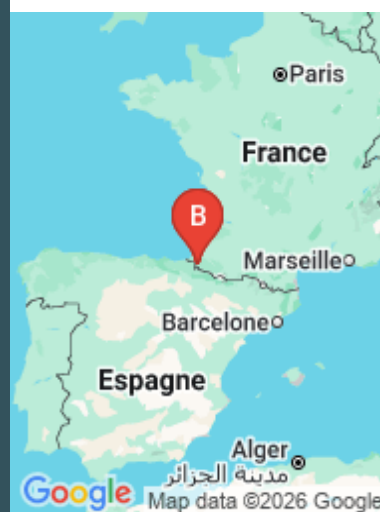


+33 6 20 85 11 49

**A** :

**B** Activités oenotouristiques au Domaine

Gutizia : 104 Garakotxeko bidea, Quartier Leispars  
64430 SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY





Bungalow



4

personnes



2

chambres



28

m<sup>2</sup>

# Pièces et équipements

Chambres	Chambre(s): 2 Lit(s): 0	dont lit(s) 1 pers.: 2 dont lit(s) 2 pers.: 1
Salle de bains / Salle d'eau	Salle(s) d'eau (avec douche): 1	
WC	WC: 1 WC indépendants	
Cuisine		
Autres pièces		
Media		
Autres équipements		
Chauffage / AC		
Exterieur		
Divers		

## Infos sur l'établissement

 Communs

 Activités

 Réseaux

 Stationnement

 Services

 Extérieurs

# A savoir : conditions de la location

Arrivée	
Départ	
Langue(s) parlée(s)	
Annulation/ Prépaiement/ Dépot de garantie	
Moyens de paiement	
Ménage	
Draps et Linge de maison	
Enfants et lits d'appoints	
Animaux domestiques	Les animaux ne sont pas admis.

## Tarifs (au 18/01/26)

Tarif standard pour un mobil home. Location de 2 nuits miminum P2riode vacances d'été location du samedi au samedi uniquement .  
Taxe de séjour en supplément de 0.72€/adulte/nuit

Tarifs en €:	Tarif 1 nuit en semaine (L, M, M, J, D)	Tarif 1 nuit en weekend (V ou S)	Tarif 2 nuits weekend (V+S)	Tarif 7 nuits semaine
--------------	--	-------------------------------------	--------------------------------	-----------------------

Aucun tarif renseigné (contactez le propriétaire)





## Activités oenotouristiques au Domaine Gutizia



Dégustation



Sentier pédagogique

A une heure de Biarritz, à Saint Etienne de Baïgorry, le domaine Gutizia est situé au coeur de la montagne basque. Animés par la passion de la viticulture et de l'oenologie, Sébastien CLAUZEL et Cécile SABAH se sont lancés en mai 2011 dans une magnifique aventure: produire leur propre vin. Ainsi est né le Domaine GUTIZIA au coeur du vignoble basque, en Appellation Irouleguy Contrôlée porté par une passion commune et le souhait de la partager avec vous. Si vous passez au Pays Basque, n'hésitez pas à venir visiter notre domaine, découvrir notre métier et partager notre passion.





Dégustation







## Sentier pédagogique

Les mardis et vendredis à 17h pendant les vacances scolaires (durée environ 1h30):

Visite d'une parcelle de vigne. Découverte de l'appellation: son histoire, ses spécificités et sa biodiversité.

Suivie d'une dégustation des vins du Domaine.

Prix de la balade: Gratuit pour les adultes et les enfants

Possibilité pour les groupes de s'inscrire un autre jour si les horaires ne conviennent pas

Inscription obligatoire au 05.59.37.52.84 ou 06.20.85.11.49

Chaussures de marche/basket Accès esarpé







## Mes recommandations



### Restaurant le Kortxo

+33 5 47 71 20 27

Place de la Mairie

<https://kortxo.fr>

3.1 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 1

Au cœur d'un village au pied des crêtes d'Iparla, le restaurant le Kortxo est en plein centre de Saint-Etienne-de-Baïgorry, derrière le fronton. Il vous propose une cuisine bistro avec : les entrées et les desserts sont déclinés en trois portions identiques de manière à faciliter le partage des mets. La terrasse extérieure vous offre une belle vue sur la montagne basque et sur le parc enfant. Un parking est à proximité.



### Restaurant Juantorena

+33 5 59 37 40 78

913 Gaineko Karrika

<https://www.hotelrestaurantjuantorena.fr>

3.7 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY 2

Au cœur de la montagne basque, à Saint-Etienne-de-Baïgorry, Mélanie et Bixente vous accueillent chaleureusement dans un établissement entièrement rénové qui a conservé tout le charme des auberges d'autrefois. Vous dégusterez des spécialités régionales préparées à base des meilleurs produits fermiers et locaux. Le chef, Bixente, allie les saveurs "Terre" et "Mer" cuisinées à la plancha afin de mettre vos papilles en éveil ! L'été, les repas sont servis sur la terrasse ombragée.



### Restaurant Eskualduna Chez Katina

+33 5 59 37 71 72

Bourg

<http://www.chezkatina.com>

4.0 km

SAINT-MARTIN-D'ARROSSA 3

Situé à Saint-Martin-d'Arrossa, notre établissement se trouve à 17 km de la frontière espagnole et à 45 min de Biarritz. Construite en 1745, la maison Eskualduna a toujours appartenu à la famille. Aujourd'hui, la troisième et la quatrième génération perpétuent l'art de bien recevoir. Convivialité, simplicité, et respect des produits sont notre devise. Menus et carte vous proposent des spécialités telles le salmis de palombes, la piperade, les coquilles Saint-Jacques aux cèpes. La salle de restaurant a été entièrement rénovée.



### Café Ttipia

+33 5 59 37 11 96

2 place Floquet

<http://www.cafettipia.com>

9.3 km

SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT 4

Au cœur de Saint-Jean-Pied-de-Port, venez découvrir le café Ttipia, restaurant brasserie où vous dégusterez une cuisine simple et goûteuse avec salades campagnardes, végétariennes, aux chipirons, morue à l'espagnol, axoa de veau en permanence, Saint Jacques, gibier...selon le moment. Cuisine à la braise (Asador) proposée dans une ambiance chaleureuse avec une équipe professionnelle sympathique. Simplicité, convivialité et partage s'allient au Café Ttipia.



### Restaurant Erreguina

+33 5 59 37 40 37

Route de Pampelune

<http://www.erreguina.com>

9.5 km

BANCA 5

Notre charmante auberge «Erreguina», nichée au pied des montagnes, dans la Vallée des Aldudes, vous ouvre ses portes. Ici, la gastronomie basque est à l'honneur, Xabi basant sa cuisine maison sur des produits de qualité, authentiques, élaborés par des petits producteurs de la vallée. Au fil des saisons, les gourmets pourront se délecter de savoureux plats tels que l'axoa de bœuf au piment d'Espelette, le civet de sanglier, le salmis de palombe, la «Potée» à la truite de Banca, le cassoulet de mouton «Manech», le jambon de porc basque "Kintoa", sans oublier le traditionnel ardi gasna avec sa confiture d' ltxassou. Vous pourrez pratiquer sur place la chasse à la palombe. Notre établissement labellisé Tourisme et Handicap est répertorié dans le guide Rivières des Auberges de Charme.

# Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS  
BASQUE

Euskal Herrian



## Restaurant Art'Zain

+33 5 59 37 23 83

20 Place d'Ospitalia

<http://www.restaurant-art-zain.fr/fr/>

10.1 km  
IRISSARRY



6

Découvrez la cuisine traditionnelle d'Henri Amestoy au restaurant Art'Zain aménagé à côté de la commanderie Ospitalea d'Irissarry. Le chef et son équipe sont installés au cœur du village. Ils vous proposent une cuisine locavore qui évolue au fil des saisons et des propositions de ses producteurs. Vous verrez toujours sur la carte la provenance des produits. Bib gourmand et étoile verte au Guide Michelin France 2024 (gastronomie durable).



## Café du Fronton

+33 5 59 37 48 00

Bourg, Place de la Mairie

11.6 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



7

En plein cœur d'un village typique du Pays Basque, le Café du Fronton est situé à Saint-Etienne-de-Baïgorry aux portes de la Vallée des Aldudes. Partagez un moment de plaisir entre amis ou en famille. Un excellent accueil vous sera réservé. Vente de gâteaux basques de chez Maison Gastellou ainsi que des sandwiches sur place ou à emporter.



## Augustin ALEXIS - Guide spéléo, canyon, moyenne montagne

+33 6 15 72 31 37

149 Oihantipiko bidexka

<http://www.alexispeleo.com>

3.0 km

SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY



Au cœur de la montagne basque, sur le territoire de Saint-Jean-Pied-de-Port et Saint-Etienne-de-Baïgorry, je vous propose un enseignement, une initiation et une découverte de la spéléologie et de la descente de canyon. Concernant la spéléologie, vous découvrirez un milieu original à travers une randonnée souterraine ponctuée d'obstacles riches en émotion. Une occasion unique d'apercevoir la face cachée de la roche et de l'eau. Concernant la descente de canyon: vous pratiquerez une descente aquatique et ludique (rappel, saut, toboggan) dans un environnement façonné par l'eau. La randonnée en montagne: entreprendre l'ascension d'un sommet, découvrir la richesse patrimoniale au fil des sentiers, cheminer le long d'itinéraires sauvages... Selon vos envies et vos capacités, partons ensemble découvrir la montagne dans toute sa splendeur.



## Peñas d'Itzusi

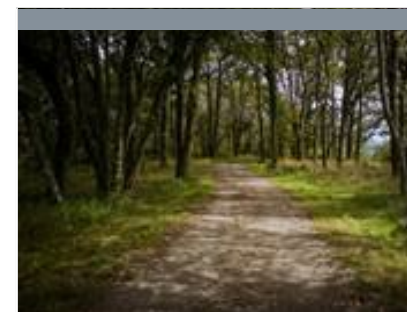
+33 5 59 93 95 02

10.4 km

ITXASSOU



Du parking, on empruntera le GR10 vers le col de Méhatché. Bruants, tairiers, pipits, et rapaces en migration sont à rechercher selon la saison. Au col, on quittera le GR10 pour descendre vers le sud. On arrive ainsi sur des bords de falaise ne passant pas 1000m d'altitude mais n'étant pas moins impressionnantes, ouvrant le regard sur la vallée de la Regata de Aritzacun. C'est sur ces éperons rocheux qu'est installée l'une des plus vieilles colonies de vautours fauves des Pyrénées. Si le percnoptère n'y niche pas, il y est néanmoins observé de temps en temps. Les milans royaux leur disputent souvent quelques thermiques, où les saisons de migration voient aussi passer d'autres rapaces. On pourra monter sur Artzamendi pour profiter de la vue et des passereaux affectionnant les pentes rases : crabe, chocard. Les deux monticoles sont à rechercher ici !



## Forêt d'Ustaritz

+33 5 59 93 00 44

24.0 km

USTARITZ



Au sud ouest de la commune et sur une superficie de 650 hectares, la forêt d'Ustaritz (Uztaritzeko oihana) est l'endroit idéal pour se mettre au vert. Une belle promenade agrémentée de tables de pique-nique. Au cours de vos balades, vous découvrirez la table d'orientation, les célèbres palombières des petits cours d'eau et des sentiers boisés. Une faune et flore variées habitent cette forêt classée dans le réseau Natura 2000.

# Mes recommandations (suite)

Toutes les activités en Basse Navarre

Découvrir

OFFICE DE TOURISME PAYS BASQUE

WWW.EN-PAYS-BASQUE.FR

EN PAYS  
BASQUE

Euskal Herrian



## Domaine Gutizia

☎ +33 5 59 37 52 84 ☎ +33 6 74 53 02  
95# +33 6 20 85 11 49  
104 Garakotxeko bidea  
💻 <http://www.gutizia.fr>

2.3 km

📍 SAINT-ETIENNE-DE-BAIGORRY

1

Le Domaine GUTIZIA créé en 2011, dans ce magnifique Pays Basque, est une exploitation biologique à taille humaine portée par une vigneronne et un vigneron, Cécile et Sébastien. Ils vous proposent une viticulture bio engagée, des vins de terroir avec une identité forte, des vins vinifiés en amphores et des visites pédagogiques au cœur des vignes.



## Ferme Ametzalde

☎ +33 6 32 94 19 97  
💻 <http://ametzalde.fr/>

8.3 km

📍 LASSE

2

Sébastien et Fabien vous accueillent dans leur petite ferme bio, située sur la montagne Munho au dessus de Saint-Jean-Pied-de-Port, à 3km de la cité fortifiée pour vous faire déguster leur fromage pur brebis. La ferme est conduite en agriculture biologique. Notre troupeau, constitué de 200 brebis Manex tête rousse, produit du lait de décembre à juin. Elles sortent dès que le temps le permet pour garantir une bonne qualité du lait. Tous les fourrages consommés sont exclusivement produits sur les prairies naturelles de la ferme, et l'ensemble de ce que la nature peut offrir est valorisé : les glands, les châtaignes, les fruits, ... Dès la fin du printemps et jusqu'à l'automne, les animaux sont conduits sur les pâturages d'estive situés à proximité, sur la montagne du Munhoa. De juillet à septembre, des visites de la ferme sont proposées les mercredis et vendredis à 15h sur réservation.



## Maison Pierre Oteiza - Eleveur Artisan - Salaisons artisanales - Elevage porcs basques

☎ +33 5 59 37 56 11  
Route d'Urepel

💻 <https://www.pierreoteiza.com>

14.8 km

📍 ALDUDES

3

Au cœur de la montagne basque, dans la Vallée des Aldudes, prenez le temps de vous balader sur le sentier pédagogique du Porc basque, de la maternité aux flancs des montagnes. La balade vous permettra de voir de près, vautours, brebis manex, porcs basques, pottoks et la flore locale. De bonnes chaussures et un bâton sont recommandés pour cette balade. Dans notre espace dégustation, des assiettes "Gourmandes" vous sont proposées : Jambon de Kintoa AOP, Jambon de la Vallée des Aldudes, Saucisson des Aldudes, Jésus du Pays Basque, chorizo, pâtés... Le jambon de Kintoa a obtenu l'AOP en janvier 2019. Nouveauté : visite possible en accès libre du nouvel espace sur le savoir-faire du séchoir des Aldudes ! Entrez dans les secrets du jambon...





