



BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

PORTES OUVERTES

18/19

NOVEMBRE 2017

Château Montus | Château Bouscassé

“ Redécouvrez l’ **Icône**
du
Sud-Ouest ”



| CHÂTEAU MONTUS |

Le **Samedi** & Le **Dimanche**

VERTICALE DE CHÂTEAU MONTUS LA TYRE

Dégustation des 8 plus beaux
millésimes de cette cuvée iconique.

*Dégustations à 10h, 11h, 12h et 15h
Salons du Château Montus. Durée 45 min
Gratuit, Places limitées
Uniquement sur réservation*

CONCERTS DES CINQ SENS : PLACE À LA MUSIQUE !

Eveillez vos sens en associant musique
et œnologie pour une expérience
sensorielle unique au sein de la
« Cathédrale du Tannat », parmi les plus
beaux chais de France.

*En continu de 11h-13h & 15h-17h
Cathédrale du Tannat.*

DÉJEUNER GASTRONOMIQUE PAR ALAIN DUTOURNIER ET THIERRY BERTHELIER :

Une rencontre de Chefs
talentueux et novateurs qui
sublimeront les productions
locales haut de gamme de la
Bigorre: le Noir de Bigorre et
la Poule Noire d'Astarac
Bigorre.

*Déjeuner à 13h
Salle de réception du Château Montus.
Entrée, Plat, Dessert et 5 vins,
50€/personne, sur réservation.*

VISITES DE LA CATHÉDRALE DU TANNAT ET DU CHAI DE VINIFICATION

Tout au long de la journée.

CHÂTEAU
Montus

Les Rendez-Vous des **ICÔNES**

Le
Samedi 18 | 18h

RENDEZ-VOUS DES ICÔNES :

«LES MEILLEURS JAMBONS DU MONDE»

Un rassemblement unique des plus grands producteurs de Jambons secs et des amateurs, autour d'une dégustation comparative des plus prestigieuses AOP de jambons d'Espagne, de France, d'Italie et du Portugal. Vous aurez ainsi l'occasion de découvrir et de comparer, le **Jambon Noir de Bigorre**, le **Jambon Kintoa**, le **Prisuttu** de Corse, le **Prosciutto di Parma**, le **Jamón Dehesa de Extremadura**, le **Jamón de Jabugo** et le **Presunto do Barrancos**.

En l'honneur du Noir de Bigorre, un dîner de prestige sera élaboré par les Chefs **Alain Dutournier** et **Thierry Berthelier**. Ils conjugueront talent et savoir-faire pour vous proposer une interprétation magistrale des plus nobles produits de notre région, en commençant par le caviar du Sud-Ouest.

Dégustation de jambons, dîner spectacle avec accords mets et vins, 70€/personne, sur réservation

Château au **Montus**

Le
Dimanche 17 | 11h

16^{ÈME} RENDEZ-VOUS DES ICÔNES :

«TANNAT, TEMPRANILLO ET NEBIOLO : LA QUINTESSENCE DE TROIS CÉPAGES CONTEMPORAINS»

Découvrez les secrets derrière le succès des plus grands cépages grâce à cette journée d'échanges entre professionnels et amateurs du monde du vin. Cette année nous aurons l'honneur de recevoir **Hubert de Bouard**, propriétaire du **Château Angelus** (Saint Emilion), créateur et consultant le plus sollicité du vignoble Bordelais, qui nous exposera le style et concept derrière ses vins de prestige ainsi que trois cépages prépondérants ; Tannat, Tempranillo et Nebiolo. Accompagné par **Alain Dutournier**, notoire pour son expertise en vin parmi l'élite de la haute gastronomie, ce rendez-vous sera un moment de partage inouï.

*Dégustation de vins limitée à 50 personnes
70€/personne, sur réservation*



| CHÂTEAU BOUSCASSÉ |

Le Samedi & Le Dimanche

VERTICALE DE CHÂTEAU BOUSCASSÉ VIEILLES VIGNES

Dégustation de 8 millésimes qui ont fait le prestige de ce pur Tannat haut de gamme

Dégustations à 11h, 12h, 15h

Les Chais du Château Bouscassé.

Durée 45 min

Gratuit, Places limitées, sur réservation

CONCERTS DES CINQ SENS : PLACE À LA LUMIÈRE !

Plongez dans un univers sensoriel avec ce spectacle de lumières qui vous éclairera sur l'évolution des arômes du vin.

En continu de 11h-13h & 15h-17h

Les Chais du Château Bouscassé

MARCHÉ GASTRONOMIQUE

Retrouvez toutes les saveurs et savoir-faire des filières de produits gastronomiques de notre région.

Tout au long de la journée

VISITES DU CHAIS D'ÉLEVAGE

dessiné par **Edmond Lay**, architecte de renom mondial.

Tout au long de la journée

DEPUIS 1861
CHÂTEAU
BOUSCASSÉ



DÉJEUNER À LA TABLE BOUSCASSÉ

La Gascogne sur l'avant-scène culinaire ! Le Porc Noir de Bigorre et la Poule Noire d'Astarac Bigorre seront mis à l'honneur par **Alain Dutournier**, grand Chef doublement étoilé au Guide Michelin.

Déjeuner à 13h

Salle à manger du Château Bouscassé
Entrée, Plat, Dessert et 5 vins,
35€/personne, sur réservation

Réservations

CHÂTEAU MONTUS

Déjeuner Château Montus

Samedi 18 novembre 2017 à 13h

Nb. de participants x 50€ = €

Dimanche 19 novembre 2017 à 13h

Nb. de participants x 50€ = €

Rendez-vous des Icônes : les meilleurs jambons du monde

Samedi 18 novembre 2017 à 18h

Nb. de participants x 70€ = €

Rendez-vous des Icônes

Dimanche 19 novembre 2017 à 11h

Nb. de participants x 70€ = €

Verticale Château Montus La Tyre

Merci d'indiquer le Nb. de participants dans un créneau

Samedi 18 novembre 2017 à 10h 11h 12h 15h

Dimanche 19 novembre 2017 à 10h 11h 12h 15h

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Déjeuner Château Bouscassé

Samedi 18 novembre 2017 à 13h

Nb de participants x 35€ = €

Dimanche 19 novembre 2017 à 13h

Nb de participants x 35€ = €

Verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes

Samedi 18 novembre 2017 à 11h 12h 15h

Dimanche 19 novembre 2017 à 11h 12h 15h

VOS COORDONNÉES

NOM : PRENOM :

ADRESSE :

CODE POSTAL : VILLE :

EMAIL :

TELEPHONE :

Coupon à renvoyer avant le **5 novembre 2017** au **Château Bouscassé 32400 Maumusson-Laguian**
. Accompagné d'un chèque à l'ordre de **Vignobles Brumont**

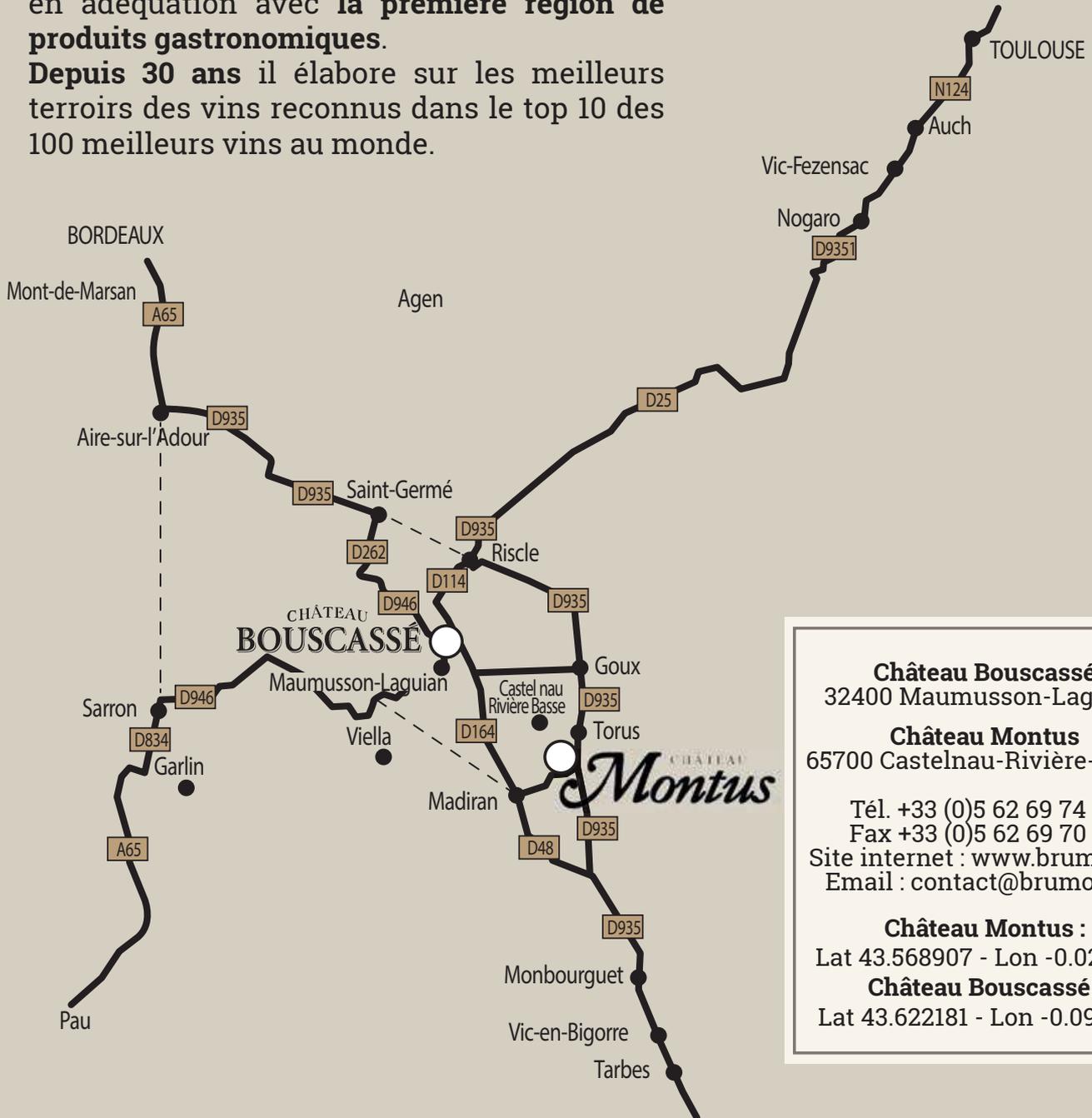
BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

Au cœur du Madiran et de la Gascogne,
Alain Brumont a imaginé et crée un concept,
un «**style Brumont** », devenu icône.

Présent aux côtés des grandes AOP françaises et mondiales, il mène une philosophie en adéquation avec la **première région de produits gastronomiques**.

Depuis 30 ans il élabore sur les meilleurs terroirs des vins reconnus dans le top 10 des 100 meilleurs vins au monde.



Château Bouscassé
32400 Maumusson-Laguian

Château Montus
65700 Castelnau-Rivière-Basse

Tél. +33 (0)5 62 69 74 67
Fax +33 (0)5 62 69 70 46
Site internet : www.brumont.fr
Email : contact@brumont.fr

Château Montus :
Lat 43.568907 - Lon -0.025273

Château Bouscassé :
Lat 43.622181 - Lon -0.099066

