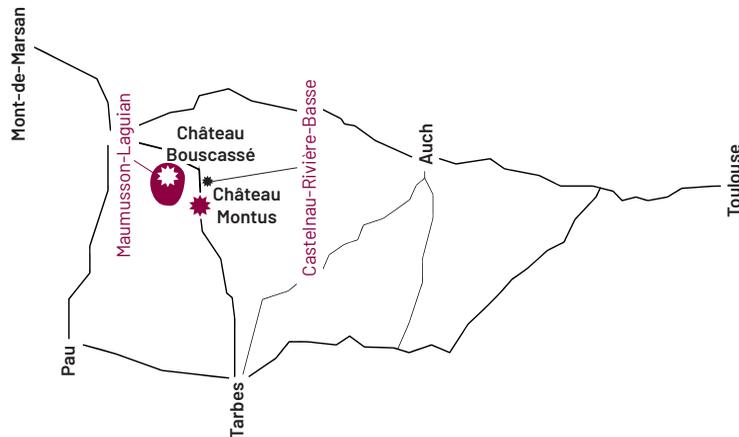




CHÂTEAU MONTUS

65700
Castelnau-Rivière-Basse



JOURNÉES PORTES OUVERTES

19-20-21 nov.



CHÂTEAU BOUSCASSÉ

32400
Maumusson-Laguian

Inscription pour chaque atelier via notre site internet

www.brumont.fr - rubrique « actualités »

Merci de réserver (nous devons refuser des visiteurs chaque année)

05 62 69 92 31



BRUMONT

DÉGUSTATIONS DE VINS
REPAS
GASTRONOMIQUES
PRODUITS LOCAUX
SPECTACLE LYRIQUE
VISITES
CONFÉRENCES



PROGRAMME DÉTAILLÉ

VENDREDI 19/11

MONTUS

19h à 23h : buffet dinatoire et concert dansant

Le buffet gourmand réalisé par l'équipe du J'GO de Toulouse, 100 % produits locaux.

Soirée animée par Le duo LES ALLUMETTES : des chansons vintages à écouter, à chanter et à danser des années 50 jusqu'aux années 80

Deux mixologues bordelais, Sunset Spirit, mettront en valeur leur savoir-faire des cocktails de vins ou l'art de mixer la culture du vin et de la fête.

Sur réservation - Tarif - 30€ / pers.

SAMEDI 20 & DIMANCHE 21/11

MONTUS

11h / 12h / 15h / 16h : Verticale Château Montus La Tyre

Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique.

Sur réservation - Tarif - 20€ / pers.

SAM. 20 de 10h à 12h Concours des Fromages d'Ossau Iraty, la 1^{ère} AOP des Pyrénées fête les 40 ans de l'appellation, en partenariat avec le Syndicat Ossau Iraty et un jury de professionnels.

13h : Déjeuner avec les nouvelles filières haut de gamme

de la Gascogne et la Bigorre, par **Humblot Traiteur**, l'un des plus grands interprètes de chefs étoilés.

Entrée, plat, dessert et 5 vins - Sur réservation - 60€ / pers.

15h : Conférence sur la géologie et l'histoire des Pyrénées par Joseph Canerot, chercheur géologue

Les Pyrénées ont fait le climat, le terroir de Madiran, de Bordeaux jusqu'à Banuyls, côté français et espagnol.

19h30 à 23h : Dîner accords mets vins et spectacle lyrique « BELCANTOR »

Raconte en texte et en musique l'histoire d'Omar HASAN ce poète des pelouses et des planches qui sait enchaîner une ritournelle populaire avec un air d'opéra accompagné du jeune pianiste Marco POINGT tout juste diplômé de Berklee au départ d'une carrière internationale.

Salle de réception du Château Montus | Places limitées, sur réservation - 80€ / pers.

Visite de la Cathédrale du Tannat, tout savoir sur la philosophie des vins d'Alain Brumont et le concept des vins du futur

Visite des installations classées, du chai, du cuvier bois, la mosaïque, le chai de Montus parmi les plus beaux chais de France.

(visite à heures fixes tout au long de la journée)

BOUSSASSÉ

11h / 12h / 15h / 16h : Verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes

Dégustation d'une sélection de millésimes qui ont fait la renommée de cette cuvée d'exception en pur tannat, le Bouscassé le plus sollicité de la gamme.

Sur réservation - Tarif - 10€ / pers.

13h : Prenez place à la Table de Bouscassé !

Concept unique dans le monde viticole, inspiré du chêne et de la vigne, pour vivre en autonomie complète autour du vin, des produits du domaine et de l'environnement local.

Entrée, plat, dessert et 5 vins - Places limitées, sur réservation, 50€ / pers.

Visites commentées et promenade dans les jardins, potager, le 1^{er} chai d'élevage souterrain du Sud-Ouest, comprendre la vie en totale autonomie, symbole de la biodiversité

(tout au long de la journée)

Animation musicale :

La banda CHICUELINA animera la journée avec son répertoire traditionnel et moderne des bandas du Sud-Ouest.

Marchés gourmands à Montus et Bouscassé :

Avec nos partenaires du J'GO de Toulouse, du Noir de Bigorre, de la Poule Noire d'Astarac Bigorre et des producteurs invités d'Ossau Iraty.



SAM. 20
de 10h à 17h

Réservez un **survol**
en **hélicoptère** entre
Château Bouscassé
et Château Montus

places limitées,
sur réservation,
40€ / personne.

DÉGUSTATIONS LIBRES
CHAQUE JOURNÉE
DE 10H À 17H

Partenaires :



Lycée des métiers de l'Hôtellerie Restauration,
du Commerce et du Web-Marketing

