



CHÂTEAU MONTUS
65700 CASTELNAU-RIVIÈRE-BASSE

À 8 MIN DE ✓
CHÂTEAU BOUSCASSÉ
32400 MAUMUSSON-LAGUIAN

BRUMONT

JOURNÉES PORTES OUVERTES

19-20 nov.

DÉGUSTATIONS DE VINS
REPAS GASTRONOMIQUES
PRODUITS LOCAUX
DÎNER SPECTACLE
VISITES

Partenaires :

Une cinquantaine d'étudiants passionnés par ces magnifiques métiers
assureront un service de haute qualité sur l'ensemble des repas
et des vins aux Châteaux Montus et Bouscassé



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

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 74 67



PROGRAMME DÉTAILLÉ

SAMEDI 19 & DIMANCHE 20/11

BOUSSASSÉ

11h et 12h - 15h /et 16h : Verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes (1h)

Dégustation d'une sélection de millésimes qui font la renommée de cette cuvée d'exception en pur Tannat, le Bouscassé le plus sollicité. Sur réservation - 10€ / pers.

13h : Prenez place à la Table de Bouscassé !

Produits issus du potager, de notre ferme et des nouvelles filières locales. Entrée, plat, dessert et 5 vins | places limitées - sur réservation - 48€ / pers.

À partir de 10h30 : Visites commentées et découverte des jardins de Bouscassé (30 mn)

Visite du 1^{er} chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988, dessiné par Edmond LAY, célèbre architecte, dont l'œuvre est reconstruite à haute valeur patrimoniale. Déambulation dans le potager, les Jardins Philosophiques et le jardin contemplatif décoré de sculptures d'arbres têtard symboles de la protection de la nature.

Nouveauté sur Bouscassé :

Verticales sur plusieurs millésimes de **Bouscassé Menhir**, parcelle unique de Merlot et Tannat.

SAMEDI 19/11

MONTUS

De 10h à 10h45 et 15h30 à 16h15 : Ateliers accords mets vins avec le Jambon Noir de Bigorre

Animé par Sophie Conquet, sommelière, en partenariat avec le Noir de Bigorre et l'Académie Française du Jambon. Sur réservation - 10€ / pers.

11h et 12h - 15h et 16h : Verticale Château Montus La Tyre (1h)

Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique en pur tannat. Sur réservation - 20€ / pers.

13h : Déjeuner : valorisation des produits de haute qualité de notre région.

La Gascogne et la Bigorre, mises en scène par Humblot Traiteur, l'un des plus grands interprètes de chefs étoilés. Entrée, plat, dessert et 5 vins - sur réservation - 58€ / pers.

19h30 : Dîner spectacle

« *Brassens, Brel, Ferré, sur la même longueur d'onde* » par Jonathan Saïssi accompagné de musiciens (guitare accordéon, piano). Une invitation à venir s'asseoir avec eux, rencontre historique. Salle de réception du Château Montus | places limitées - sur réservation - 80€ / pers.

DIMANCHE 20/11

MONTUS

11h et 12h - 15h et 16h : Verticale Château Montus La Tyre

Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique. Sur réservation - 20€ / pers.

10h30 : Verticale de Jambon Noir de Bigorre animée par l'Académie Française du Jambon.

Dégustation et interprétation des millésimes de Jambon de 24, 36 et 48 mois d'affinage, démonstration de découpe au service du goût, culture et art de vivre d'antan. Sur réservation - 15€ / pers.

13h : Déjeuner : valorisation des produits de haute qualité de notre région.

La Gascogne et la Bigorre, mises en scène par Humblot Traiteur, l'un des plus grands interprètes de chefs étoilés. Entrée, plat, dessert et 5 vins - sur réservation - 58€ / pers.

Nouveauté sur Montus :

Verticale sur plusieurs millésimes de **Montus blanc**, Petit Courbu, le grand cépage blanc du Sud ouest

Tout le long de LA JOURNÉE SAMEDI & DIMANCHE :

Visite des chais d'élevage, la cathédrale du Tannat, parmi les plus beaux chais de France.

SAM. & DIM

de 10h à 17h

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

places limitées, sur réservation, 40€ / personne.

ANIMATION MUSICALE SUR BOUSSASSÉ :

La Banda Chicuelina animera la journée avec son répertoire traditionnel des bandas du Sud-Ouest.

DÉGUSTATIONS LIBRES CHAQUE JOURNÉE À PARTIR DE 9H30

MARCHÉ DES PRODUITS LOCAUX CHAQUE JOURNÉE DE 10H À 17H en partenariat avec Le Noir de Bigorre, la Poule Noire d'Astarac Bigorre et le JGO Toulouse.



MENU

Les Portes Ouvertes au Château Bouscassé

Le Samedi 19 novembre

Mise en bouche

Amuses bouches concoctés par le chef
Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016

Entrée

Royale de champignons de Madiran, Oeufs façon cocotte de poule Noire
d'Astarac Bigorre, Entrèche de Porc Noir de Bigorre
Chardonnay d'Alain Brumont 2014

Plat

Ballotine de poulet noir d'Astarac Bigorre au chorizo, compotée de chou de
Bigorre, pomme Anna, carotte rôtie et sauce au Bouscassé
Château Bouscassé 2017
Bouscassé Menhir 2007
Château Bouscassé Vieilles Vignes 2015

Dessert

Succès noisette et haricots tarbais
Château Bouscassé Brumaire 2012
Café
Armagnac d'Alain Brumont

Le Dimanche 20 novembre: il reste quelques places

Mise en bouche

Amuses bouches concoctés par le chef
Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016

Entrée

Cannelloni de chou et cuisse de poulet noir d'Astarac Bigorre confite
Les légumes de la Poule au Pot, sauce Suprême
Chardonnay d'Alain Brumont 2014

Plat

Tourte de poulet Noir d'Astarac Bigorre
Champignons de Madiran et grenaille au jus, blette et crémeuse de carotte à la sauge
Château Bouscassé 2017
Bouscassé Menhir 2007
Château Bouscassé Vieilles Vignes 2015

Dessert

Tartelette au Chocolat et haricots tarbais
Château Bouscassé Brumaire 2012
Café
Armagnac d'Alain Brumont

MENU

Les Portes Ouvertes au Château Montus



Le Samedi 19 novembre midi

Mise en bouche

Amuses bouches concoctés par le chef
Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016

Entrée

Tournedors de truite des Pyrénées, sauce vigneronne au lard de Bigorre
Château Montus Blanc sec 2014

Plat

Poule noire d'Astarac Bigorre en portefeuille, sauce Suprême au Bas Armagnac,
purée de carotte à l'orange en cocotte

Château Montus 2017
Château Montus Prestige 1999
Château Montus XL 1998

Dessert

Comptée de pommes caramélisée, crème légère Gianduja, Dacquoise noisette

Château Bouscassé Brumaire 2012
Café
Armagnac d'Alain Brumont

Le Samedi 19 novembre soir

Mise en bouche

Amuses bouches concoctés par le chef
Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016

Entrée

La Royale de foie gras, fine gelée de céleri rave, copeaux de jambon de Porc noir
de Bigorre

Château Montus Blanc sec 2015

Plat

Tourte de volaille et Jarret de Porc Noir de Bigorre sauce au Bas-Armagnac et ses
champignons

Château Montus 2017
Château Montus Prestige 1999

Fromages

L'ardoise de fromages de Dominique BOUCHAIT
Château Montus La Tyre 2008

Dessert

Autour de la châtaigne et la madarine, éclats de meringue

Château Bouscassé Frimaire 2010
Café
Armagnac d'Alain Brumont

*Le Dimanche 20 novembre midi: **il reste quelques places***

Mise en bouche

Amuses bouches concoctés par le chef
Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2016

Entrée

Barette de foie gras aux pieds de cochon noir, purée de coing, lamette de chips de pain, mesclun

Château Montus Blanc sec 2014

Plat

Jarret de Porc Noir de Bigorre, palet de céleri aux chataignes

Château Montus 2017
Château Montus Prestige 1999
Château Montus XL 1998

Dessert

Poire pochée au vin, ganache au chocolat noir, sauce aux épices

Château Bouscassé Brumaire 2012
Café
Armagnac d'Alain Brumont



19 & 20 NOVEMBRE 2022

BON DE RÉSERVATION
PORTES OUVERTES 2022
DES CHÂTEAUX MONTUS ET BOUSCASSE



Nouveauté sur Montus :
Verticale sur plusieurs millésimes de Montus blanc,
Petit Courbu, le grand cépage blanc du Sud ouest



Nouveauté sur Bouscassé:
Verticales sur plusieurs millésimes de Bouscassé Menhir,
parcellaire unique de Merlot et Tannat.

LA VERTICALE DE CHÂTEAU MONTUS LA TYRE

Durée 1h - 20€/pers

LE SAMEDI

Créneau 1 - 11h/12h Nombre de participants x 20€ = ...€
Créneau 2 - 15h/16h Nombre de participants x 20€ = ...€

LE DIMANCHE

Créneau 1 - 11h/12h Nombre de participants x 20€ = ...€
Créneau 2 - 15h/16h Nombre de participants x 20€ = ...€

ATELIERS ACCORDS METS VINS AVEC LE JAMBON NOIR DE BIGORRE

Durée 45min - 10€/pers

LE SAMEDI

Créneau 1 - 10h00/10h45 Nombre de participants x 10€ = ...€
Créneau 2 - 15h30/16h15 Nombre de participants x 10€ = ...€

VERTICALE DE JAMBON NOIR DE BIGORRE ANIMÉE PAR L'ACADÉMIE FRANÇAISE DU JAMBON.

Durée 1h - 15€/pers

LE DIMANCHE

Créneau unique - 10h30/11h30 Nombre de participants x 15€ = ...€

LE DEJEUNER AU CHÂTEAU MONTUS

Durée 2h - Entrée, plat, dessert et 5 vins - 58€/pers (Adulte) - 45€/pers (12-18ans)

LE SAMEDI

Créneau unique - 13h/15h Nombre de participants Adultes x 58€ = ...€
Nombre de participants (12-18ans) x 45€ = ...€

LE DIMANCHE

Créneau unique - 13h/15h Nombre de participants Adultes x 58€ = ...€
Nombre de participants (12-18ans) x 45€ = ...€

LE DINER-SPECTACLE AU CHÂTEAU MONTUS

Salle de réception du Château Montus - durée 3h - places limitées- 80€/pers

LE SAMEDI

Créneau unique - 19h30 Nombre de participants x 80€ = ...€

LA VERTICALE DE CHÂTEAU BOUSCASSE VIEILLES VIGNES

Durée 1h - 10€/pers

LE SAMEDI

Créneau 1 - 11h/12h Nombre de participants x 10€ = ...€
Créneau 2 - 15h/16h Nombre de participants x 10€ = ...€

LE DIMANCHE

Créneau 1 - 11h/12h Nombre de participants x 10€ = ...€
Créneau 2 - 15h/16h Nombre de participants x 10€ = ...€

VISITES COMMENTÉES ET DÉCOUVERTE DES JARDINS

Durée 30min - GRATUIT - Toute la journée

LE SAMEDI

Nombre de participants
Nombre de participants

LE DIMANCHE

Nombre de participants
Nombre de participants

LE DEJEUNER AU CHÂTEAU BOUSCASSE

Durée 2h - Entrée, plat, dessert et 5 vins - 48€/pers (Adulte) - 35€/pers (12-18ans)

LE SAMEDI

Créneau unique - 13h/15h Nombre de participants Adultes x 48€ = ...€
Nombre de participants (12-18ans) x 35€ = ...€

LE DIMANCHE

Créneau unique - 13h/15h Nombre de participants x 48€ = ...€
Nombre de participants (12-18ans) x 35€ = ...€

SURVOL EN HELICOPTERE AU DEPART DU CHÂTEAU BOUSCASSE

Durée 6min - 40€/pers

LE SAMEDI

Le matin à partir de 10h00 Nombre de participants x 40€ = ...€
L'après-midi jusqu'à 17h00 Nombre de participants x 40€ = ...€

ANIMATIONS AVEC LA BANDA CHICUELINA & MARCHÉ DE PRODUCTEURS SUR LES DEUX CHÂTEAUX

GRATUIT - Toute la journée

LE SAMEDI

Présence OUI
Présence NON

LE DIMANCHE

Présence OUI
Présence NON

TOTAL: ...€

TOTAL: ...€

COORDONNEES

NOM:
PRÉNOM:
ADRESSE:
CODE POSTAL:
VILLE:
E-MAIL:
N° DE TEL:

Coupon de réservation à renvoyer au plus tard le 14 novembre 2022 au Château Bouscassé 32400 MAUMUSSON LAGUIAN accompagné d'un chèque à l'ordre de SAS Alain Brumont

