

Journées Portes Ouvertes

18-19 nov. 2023

- ▶ **Dégustations** de vins
- ▶ **Repas** gastronomiques
- ▶ Produits **locaux**
- ▶ Dégustations **Noir de Bigorre**
- ▶ **Visites**

BRUMONT



SAMEDI 18/11

MONTUS

► **11 h, 11 h 30 et 12 h** : ATELIER 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.

► **11 h et 12 h – 15 h et 16 h** :
VERTICALE CHÂTEAU MONTUS
LA TYRE (durée 1 h)

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

► **13 h** : DÉJEUNER
Valorisation des produits de haute qualité de notre région, la Gascogne et la Bigorre, interprétée par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé.
Entrée, plat, dessert et 5 vins – sur réservation – 60€ / pers.

DIMANCHE 19/11

MONTUS

► **11 h et 12 h – 15 h et 16 h** :
VERTICALE CHÂTEAU MONTUS LA TYRE (durée 1 h)
Dégustation commentée des 6 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique.
Sur réservation – 20€ / pers.

► **10 h 30 et 11 h** : ATELIER 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.

► **11 h** : 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.

► **13 h** : DÉJEUNER
Valorisation des produits de haute qualité de notre région, la Gascogne et la Bigorre, interprétée par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé.
Entrée, plat, dessert et 5 vins – sur réservation – 60€ / pers.



Nouveauté

Verticale sur plusieurs millésimes de Montus blanc, Petit Courbu, le grand cépage blanc du Sud-Ouest

Animation musicale

Le Piano Trotteur joue un répertoire classique sur des instruments historiques de l'âge d'or de la facture française.

Intermèdes de 15 min, de 11 h à 17 h le samedi et de 10 h à 16 h le dimanche, dans la cour du château ou dans les chais en cas d'intempérie.



SAMEDI 18 & DIMANCHE 19/11

BOUSCASSÉ

▶ **11 h et 12 h – 15 h /et 16 h :**

VERTICALE CHÂTEAU BOUSCASSÉ
VIEILLES VIGNES (durée 1 h)

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.

▶ **13 h :** PRENEZ PLACE À LA TABLE DE BOUSCASSÉ !

Produits issus du potager, de notre ferme et des nouvelles filières locales. Menu élaboré par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé.

Places limitées – sur réservation – 50€ / pers.

▶ **À partir de 10 h 30 :** VISITES COMMENTÉES ET DÉCOUVERTE DES JARDINS DE BOUSCASSÉ (30 min)

Visite du premier chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988, dessiné par Edmond Lay, Prix National d'Architecture 1984, dont l'œuvre est reconnue 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

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



Animation musicale

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

ET TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE, SAMEDI & DIMANCHE...



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



Dégustations libres
Dès 9 h 30



Marché des produits locaux
De 10 h à 17 h



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



© DoudPhoto

ALAIN BRUMONT

40 années d'innovations, avec Alain Brumont, **personnage incontournable de la viticulture française.**

Montus a retrouvé ses lettres de noblesse perdues depuis 1810, s'asseyant désormais à la table des grands vins dans le monde, régulièrement dans le top 5.

Pour sa 44^e vinification, Alain Brumont prépare les 40 prochaines années avec son talentueux et passionné beau-fils Antoine Veiry.



© Nicolas Anetson

STÉPHANE CARRADE

Invité d'honneur, le chef du Skiff Club à Pyla-sur-Mer, doublement étoilé au Michelin, défend une gastronomie durable basée sur son terroir gascon. Nous avons fait appel à ce Bigourdan d'origine pour élaborer les repas gastronomiques proposés à Montus. Parce qu'entre grands Bigourdans, on se comprend.



© Chagar Production

LES NUITS IMPÉRIALES

Après deux éditions, ce spectacle théâtral en forme de **son et lumière sur la magnifique façade du Château Montus** s'est déjà installé dans le paysage culturel par sa qualité que nous devons au duo Frédéric Garcès - Bruno Spiesser et leurs équipes. Un retour en images sera présenté ainsi que des indices sur le spectacle 2024 !



Château Montus

65700 CASTELNAU-RIVIÈRE-BASSE

Château Bouscassé

32400 MAUMUSSON-LAGUIAN