

BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé



PORTES 16/17 NOVEMBRE 2019  
OUVERTES  
CHÂTEAU MONTUS &  
CHÂTEAU BOUSCASSÉ



Alain Brumont vous invite à revivre

**40 ans d'Histoire et d'Innovations**

## 2 jours pour 2 Grands Rendez-Vous Mondiaux Uniques

SAMEDI 16 NOVEMBRE



### 17<sup>ème</sup> Rendez-vous des Icônes : « Les Meilleurs du Grand Sud Ouest face aux Illustres Vins du Monde »

Pour le retour de ce grand rendez-vous œnologique, les Domaines Alain BRUMONT auront l'honneur de recevoir Pierre LURTON, figure emblématique du bordelais qui dirige deux de ses plus grands crus, Cheval Blanc (depuis 1991), Premier Cru classé à Saint-Émilion, et depuis 2004 celui qui est considéré comme le plus grand vin blanc du monde, Château d'Yquem à Sauternes.

Ne manquez pas cette dégustation désormais légendaire au cours de laquelle, 5 cuvées élogieuses du Grand Sud-Ouest rencontreront 5 vins parmi les Leaders Mondiaux aux étiquettes les plus notoires.

11h00 - Durée 1h - Salle à manger du Château Montus | Limitée à 50 personnes | Sur réservation - 90€ / personne

### Dîner de Prestige « Les Étoiles du Sud-Ouest »

De son petit restaurant familial dans les Landes à la grande Maison Humblot, Jean-Guy Humblot met son savoir-faire et celui de ses équipes au service des meilleurs producteurs locaux, ambassadeurs des nouvelles filières agro-alimentaires du Sud-Ouest, sous l'inspiration de recettes culinaires réalisées par les plus Grands.

19h30 - Dîner Accords Mets et Vins - Hommage à Denis Meliet, fondateur du célèbre restaurant le J'Go à Toulouse et grand ambassadeur de nos terroirs - en présence de Michel Cardoze

Salle de réception du Château Montus | Places limitées, sur réservation, 75€/pers

DIMANCHE 17 NOVEMBRE

### 3<sup>ème</sup> Rendez-vous des Icônes des plus Grands Jambons au Monde

En partenariat avec le Consortium du Noir de Bigorre et l'Académie des Jambons

À l'instar des meilleures appellations de jambons ibériques ou italiens, le Noir de Bigorre, animal noble par excellence, confère des caractéristiques et une saveur unique au jambon issu de sa production. Servi sur toutes les plus grandes tables, plébiscité par les Grands Chefs, ce fleuron français au goût si représentatif de son terroir, de son territoire et du savoir-faire de ses producteurs, fera face pour la 3<sup>ème</sup> édition à une sélection des plus grands Jambons secs, nationaux et internationaux à l'occasion d'une dégustation comparative d'anthologie.

11h00 - Durée 1h - Salle à manger du Château Montus | Limitée à 50 personnes | Sur réservation - 20€ / personne

# Château MONTUS

SAMEDI 16 & DIMANCHE 17

## **Verticale de Château Montus La Tyre**

Dégustation commentée des 8 plus beaux millésimes de cette cuvée iconique.

10h, 11h, 12h, 16h - Durée : 45 min - Places limitées |  
Sur réservation - 15€ / personne

## **Déjeuner Accords Mets & Vins**

La Gascogne et la Bigorre, mises en scène par  
Humblot Traiteur, l'un des plus grands interprètes  
de Chefs étoilés.

13h - Salle de réception du Château Montus

Entrée, plat, dessert et 5 vins

Sur réservation - 55€ / personne

## **Animation Musicale**

En continu de 11h-13h & 15h-17h  
Cour et chais du Château Montus

## **Visite de la «Cathédrale du Tannat», chai d'élevage parmi les plus beaux de France**

Tout au long de la journée



# Château BOUSCASSÉ



Le Château Bouscassé, fier ambassadeur et digne représentant de la France et du Sud-Ouest au diner d'ouverture du G7 Biarritz.

SAMEDI 16 & DIMANCHE 17

**De 1989 à 2019, fêtez le 40ème millésime d'Alain BRUMONT et découvrez le parcours de ce créateur avant-gardiste & visionnaire !**

## NOUVEAUTÉ 2019

**SAMEDI ET DIMANCHE DE 9H30 À 10H30** SAVOUREZ UN PETIT DÉJEUNER GASCON ET POUR FÊTER 40 ANS D'HISTOIRE ET D'INNOVATIONS, PROFITEZ DE 2 JOURS D'OUVERTURE EXCEPTIONNELLE DU «CELLIER ÉPHÉMÈRE», LE CELLIER PRIVÉ DU CHÂTEAU BOUSCASSÉ, RASSEMBLANT 4 DÉCENNIES DE CUVÉES ET PLUS DE 5 000 BOUTEILLES À -50% DONT 800 BOUTEILLES COLLECTORS.

PETIT DÉJEUNER SAMEDI & DIMANCHE | SUR RÉSERVATION - 10€ / PERS

### Découverte du « Coffre Fort du Tannat »

Plateforme logistique et de stockage nouvelle génération : 4 millions de bouteilles attendent leur apogée.

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

### Verticale de Château Bouscassé Vieilles Vignes

Dégustation d'une sélection de millésimes qui ont fait la renommée de cette cuvée d'Exception en Pur Tannat

11h, 15h et 16h - Durée : 45 min - Gratuit - Places limitées | Sur réservation

### 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.

12h30 - Entrée, plat, dessert et 5 vins

Places limitées, sur réservation, 40€ /pers

### Immergez-vous dans un lieu hautement historique, riche de 40 ans d'innovations

Visites du chai d'élevage, 1er chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988 et dessiné par Edmond LAY, célèbre architecte, dont l'œuvre est reconnue à haute valeur patrimoniale.

Promenades dans les Jardins de Bouscassé, réalisés par Gilles CLÉMENT, 1er paysagiste-philosophe, à la renommée mondiale.

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



# RÉSERVATIONS

## CHÂTEAU MONTUS

### 17<sup>ème</sup> Rendez-vous des Icônes : Le Grand Sud-Ouest face aux leaders Mondiaux

Samedi 16 novembre 2019 à 11h00 | Nb. de participants..... x 90€ =.....€

### 3<sup>ème</sup> Rendez-vous des Icônes : les plus Grands Jambons au Monde

Dimanche 17 novembre 2019 à 11h00 | Nb. de participants..... x 20€ =.....€

### Déjeuner Château Montus

Samedi 16 novembre 2019 à 13h | Nb. de participants..... x 55€ =.....€

Dimanche 17 novembre 2019 à 13h | Nb. de participants..... x 55€ =.....€

### Dîner de Prestige « Les Étoiles du Sud-Ouest »

Samedi 16 novembre 2019 à 19h30 | Nb. de participants..... x 75€ =.....€

### Verticale Château Montus La Tyre

Merci de choisir un créneau & d'indiquer le nombre de personnes

Samedi 16 novembre 2019 à 10h ..... 11h ..... 12h ..... 16h .....

Dimanche 17 novembre 2019 à 10h ..... 1h ..... 12h ..... 16h .....

Nb. de participants..... x 15€ =.....€

## CHÂTEAU BOUSSASSÉ

### Petit - Déjeuner Gascon

Samedi 16 novembre 2019 | 9h30 | Nb. de participants..... x 10€ =.....€

Dimanche 17 novembre 2019 | 9h30 | Nb. de participants..... x 10€ =.....€

### Déjeuner Château Bouscassé

Samedi 16 novembre 2019 | 12h30 | Nb. de participants..... x 40€ =.....€

Dimanche 17 novembre 2019 | 12h30 | Nb. de participants..... x 40€ =.....€

### Verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes

Merci de choisir un créneau & d'indiquer le nombre de personnes (Gratuit)

Samedi 16 novembre 2019 à 11h ..... 15h ..... 16h .....

Dimanche 17 novembre 2019 à 11h ..... 15h ..... 16h .....

#### VOS COORDONNÉES

Nom..... Prénom.....

Adresse.....

Code Postal..... Ville.....

Email..... Téléphone.....

À la confluence de la Bigorre, du Béarn et de la Gascogne, pénétrez l'univers singulier d'Alain Brumont, grand collectionneur de terroirs d'exception, créateur de vins mythiques, devenu Icône du Sud-Ouest. Présent aux côtés des grandes AOP françaises et mondiales, il célèbre au quotidien l'excellence agro-alimentaire locale et sublime les produits de la première région gastronomique.

En juillet 2019, les Domaines BRUMONT, Château Montus & Château Bouscassé sont certifiés Haute Valeur Environnementale, officialisation d'une démarche commencée dès l'origine dans les années 80.

**Depuis 40 ans Alain Brumont élabore sur les meilleurs terroirs des vins reconnus dans le monde entier.**



Château Bouscassé  
32400 Maumusson-Laguian  
Lat. 43.622181 – Lon. -0.099066

Château Montus  
65700 Castelneau-Rivière-Basse  
Lat. 43.568907 – Lon. -0.025273

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

Renseignements et réservations :  
jessica.baradel@brumont.fr

