

# RÉSERVATIONS



## NOUVEAUTÉ 2020

Réservez vos activités du weekend directement sur [www.brumont.fr](http://www.brumont.fr) afin d'avoir votre confirmation immédiate.

### CHÂTEAU Montus

#### Déjeuner Château Montus

Samedi 14 novembre 2020 à **13h** | Nb. de participants..... x **55€** = .....€

Dimanche 15 novembre 2020 à **13h** | Nb. de participants..... x **55€** = .....€

#### Verticale Château Montus La Tyre

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

Samedi 14 novembre 2020 à **11h** ..... **12h** ..... **15h** ..... **16h** .....

Dimanche 15 novembre 2020 à **11h** ..... **12h** ..... **15h** ..... **16h** .....

Nb. de participants..... x **20€** = .....€

#### Dîner de Prestige

Samedi 14 novembre 2020 à **19h30** | Nb. de participants..... x **75€** = .....€

### CHÂTEAU BOUSCASSÉ

#### Déjeuner Château Bouscassé

Samedi 14 novembre 2020 à **12h30** | Nb. de participants..... x **45€** = .....€

Dimanche 15 novembre 2020 à **12h30** | Nb. de participants..... x **45€** = .....€

#### Verticale Château Bouscassé Vieilles Vignes

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

Samedi 14 novembre 2020 à **11h** ..... **12h** ..... **15h** ..... **16h** .....

Dimanche 15 novembre 2020 à **11h** ..... **12h** ..... **15h** ..... **16h** .....

Nb. de participants..... x **10€** = .....€

#### VOS COORDONNÉES

Nom..... Prénom.....

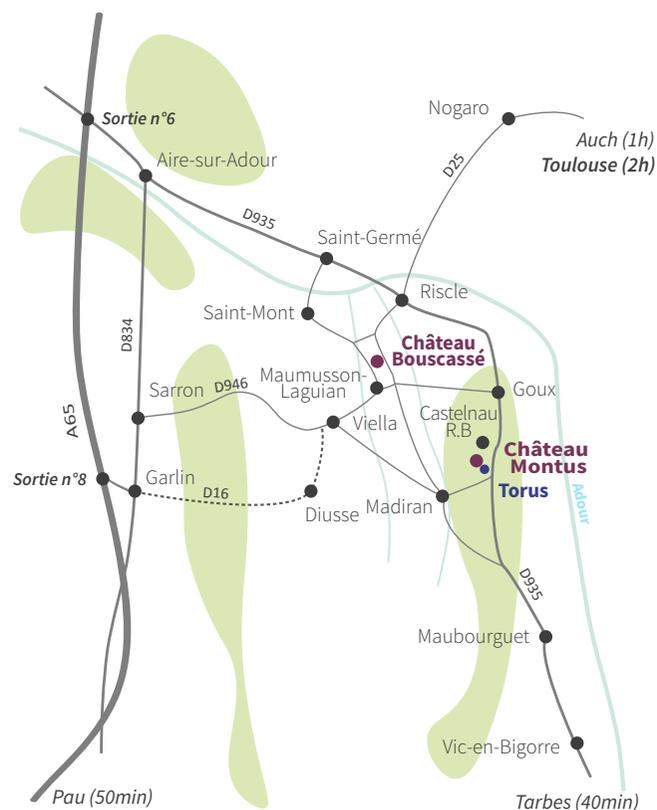
Adresse.....

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

Email..... Téléphone.....

Coupon à renvoyer avant le 6 novembre 2020 au Château Bouscassé 32400 Maumusson-Laguian accompagné d'un chèque à l'ordre de S.A. Vignobles Brumont

Bordeaux (1h40min)  
Mont-de-Marsan (45min)



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

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

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 : aurelie.sublett@brumont.fr



«Nous vous invitons à venir nous rencontrer sur nos domaines afin de partager une nouvelle fois des moments chaleureux et des échanges de qualité. Nous vous promettons de tout mettre en œuvre pour que ce weekend se déroule dans le respect de tous et une ambiance sereine au vu de la situation inédite que nous vivons. Les mesures de distanciation dédiées à chaque site vous seront communiquées lors de votre arrivée sur nos Châteaux. Toutes les activités sont sur réservations uniquement.»

# Portes Ouvertes

Alain Brumont  
vous invite à revivre  
**40 ans d'Histoire**  
et d'Innovations



**14&15**  
**NOVEMBRE**  
**2020**



CHÂTEAU  
*Montus*

14&15  
NOVEMBRE  
2020

CHÂTEAU  
**BOUSCASSÉ**

SAMEDI 14 NOVEMBRE & DIMANCHE 15 NOVEMBRE



BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé

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.



« CINQ ÉTOILES SIGNALENT UN PRODUCTEUR EXCEPTIONNEL,  
AU SOMMET ABSOLU DE LA QUALITÉ EN FRANCE ET DANS LE MONDE »

Château Montus & Château Bouscassé entrent dans le classement prisé des 5 étoiles dans le guide **bettane + desseauve** 2020, unique Domaine en Occitanie à être promu.



### Verticale de Château Montus « La Tyre »

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

11h, 12h, 15h, 16h - Durée : 45 min - Places limitées - Sur réservation - 20€ / pers.



### 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€ / pers.



### Présentation de la philosophie des vins d'Alain Brumont

Visite des installations de vinification de Château Montus, son chai de fermentation, son cuvier, sa mosaïque bacchique en marbre de Sarrancolin et sa célèbre « Cathédrale du Tannat ».

Tout au long de la journée.



### Visite libre des « Jardins en mouvements »

Réalisés par **Gilles CLÉMENT**, 1<sup>er</sup> paysagiste-philosophe, à la renommée mondiale.



### Marché Gourmand avec nos partenaires

Présence de J'GO.

## SAMEDI SOIR 14 NOVEMBRE

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

19h30 - Dîner Accords Mets et Vins et concert de l'école **Jazz de Marciac** avec la présence exceptionnelle d'**Omar Hasan** chanteur lyrique. Lecture en avant-première du spectacle «Nuits Impériales au Château Montus» par **Bruno Spiesser** (Théâtre Fébus).

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



### Le « cellier éphémère » du Château Bouscassé

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 **jusqu'à -50% avec des bouteilles collectors**.



### 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, 12h, 15h et 16h. Durée : 45 min - Places limitées  
Sur réservation - Tarif - 10€ / pers.



### 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, 45€ / pers.



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

Visite du « Coffre Fort du Tannat », plateforme logistique et de stockage nouvelle génération : 4 millions de bouteilles attendent leur apogée.

Visite du chai d'élevage, 1<sup>er</sup> chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988 et dessiné par **Edmond LAY**, célèbre architecte, dont l'oeuvre est reconnue à haute valeur patrimoniale.

Promenade dans le potager du Château Bouscassé et dans les Jardins Philosophiques, jardins à la française et la roseraie, réalisés par **Gilles CLÉMENT**, 1<sup>er</sup> paysagiste-philosophe, à la renommée mondiale. En continu de 11h-13h & 15h-17h.



### Animation Musicale

Présence de la banda La Chicuelina.



### Marché Gourmand avec nos partenaires

Le Porc Noir de Bigorre et la Poule Noire d'Astarac Bigorre.

