

Grande fête des terroirs gascons aux Domaines Alain Brumont

Au château Montus et au château Bouscassé dans le Madiranais



Grande fête des terroirs gascons aux Domaines Alain Brumont

Alain Brumont qui crée depuis 40 ans des vins d'exception sur les meilleurs terroirs du Madiranais, organise une nouvelle fois des Portes ouvertes, samedi 16 et dimanche 17 novembre 2019. Ce sera un grand rendez-vous œnologique et une somptueuse vitrine des meilleurs crus d'Alain Brumont, mais aussi du jambon noir de Bigorre, « fleuron français au goût si représentatif de son terroir ». Ainsi que du savoir-faire des grands cuisiniers avec un de leurs représentants, Jean-Guy Humblot, qui sera aux manettes pour un dîner de prestige baptisé « Les Étoiles du Sud-Ouest ».

À ne pas rater

Le cellier privé du Château Bouscassé sera ouvert exceptionnellement avec l'offre de 4 décennies de cuvées et plus de 5 000 bouteilles à - 50 % dont 800 bouteilles collectors.

Les temps forts du samedi

Une dégustation exceptionnelle : « Les meilleurs crus du Grand Sud-Ouest face aux illustres vins du monde », à 11 heures au Château Montus, avec le célèbre Pierre Lurton (1). Limité à 50 personnes. Sur réservation (90 euros /personne).

Au château Montus, à 13 heures, déjeuner « accords mets et vins » par Humblot traiteur (entrée, plat, dessert et 5 vins). Sur réservation (55 euros/personne).

Au château Montus, le dîner de prestige « Les Étoiles du Sud-Ouest » samedi 16 novembre à 19 h 30. Dîner « accords mets et vins », hommage à Denis Méliet, créateur du restaurant J'Go à Toulouse en présence de Michel Cardoze. Places limitées. Sur réservation (75 euros/personne).

Les temps forts du dimanche

À 11 heures, au Château Montus, dégustation comparative du jambon de porc noir de Bigorre face à une sélection des plus grands jambons secs nationaux et internationaux. Limité à 50 personnes. Sur réservation (20 euros/personne).

Au château Montus, à 13 heures, au Château Montus, déjeuner « accords mets et vins » par Humblot traiteur (entrée, plat, dessert et 5 vins). Sur réservation (55 euros/personne).

Samedi et dimanche

Petit déjeuner gascon, au Château Bouscassé, à 9 h 30. Sur réservation (10 euros/personne).

Dégustation commentée des 8 plus beaux millésimes du Château Montus La Tyre. À 10 heures, 11 heures, 12 heures et 16 heures. Sur réservation (15 euros/personne).

Visite de la cathédrale du Tannat » (un des plus beaux chais de France) toute la journée au Château Montus.

Et aussi...

Une « verticale » de Château Bouscassé Vieilles vignes samedi et dimanche au Château Bouscassé à 11 heures, 15 heures et 16 heures. Places limitées. Sur réservation (gratuit). **Malheureusement, par suite du succès de cette annonce, cette activité affiche complet !**

Déjeuner avec les produits du domaine et de l'environnement local, à 12 h 30, au Château Bouscassé : entrée, plat, dessert et 5 vins. Places limitées. Sur réservation (40 euros/personne).

De 11 à 13 heures et de 15 à 17 heures : visite du chai d'élevage du château Bouscassé, 1er chai souterrain du Sud-Ouest, promenade dans les jardins avec son exposition de trognes sculptées.

Au château Bouscassé, les amateurs pourront également découvrir le Coffre fort du Tannat, c'est-à-dire la plateforme logistique où 4 millions de bouteilles attendent leur apogée.

Pratique

Les réservations peuvent être par téléphone au 05 62 69 74 67, avant le 8 novembre, ou en remplissant et en expédiant le document ci-dessous.

N.B. - La photo du haut de page a été communiquée par les Domaines Alain Brumont.

(1) Figure emblématique du Bordelais qui dirige Cheval Blanc, 1er Cru classé de Saint-Émilion et le Château d'Yquem, réputé meilleur vin blanc du monde.

RÉSERVATIONS

CHÂTEAU MONTUS

17^{ème} Rendez-vous des Icônes : Le Grand Sud-Ouest face aux leaders Mondiaux

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

3^{ème} 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 11h 12h 16h

Nb. de participants..... x 15€ =€

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Petit - Déjeuner Gascon

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

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

Déjeuner Château Bouscassé

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

Dimanche 17 novembre 2019 à 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.....

Coupon à renvoyer avant le 8 novembre 2019 au Château Bouscassé 32400 Mauzeville-Laglan accompagné d'un chèque à l'ordre de S.A. Vignobles Brumont

Réservations



Les crus Alain Brumont seront confrontés aux meilleurs vins du monde - Photo communiquée par les Domaines Alain Brumont



Le Château Montus - Photo communiquée par les Domaines Alain Brumont



Le Château Bouscassé - Photo communiquée par les Domaines Alain Brumont



Alain Brumont pendant les vendanges au début d'octobre 2019



Alain Brumont montre ses foudres d'élevage