



Journées Portes Ouvertes aux châteaux Montus & Bouscassé

16-17
NOV.
2024
Dès 9 h 30

- › Visites **guidées**
- › **Dégustations** de nos vins
& **verticales**
- › **Repas** gastronomiques
- › Dégustations **Noir de Bigorre**
- › Produits **locaux**
d'excellence
- › **Animation** musicale

« LICÔNE DU SUD-OUEST »

Venez découvrir votre **PATRIMOINE ŒNOLOGIQUE
ET CULTUREL** au cours de deux **JOURNÉES FESTIVES**
au **CHÂTEAU MONTUS** et au **CHÂTEAU BOUSSCASSÉ**

A. BRUMONT

SAMEDI 16/11

MONTUS

► **11 h, 11 h 30 et 12 h** : ATELIER ACCORDS METS VINS AVEC LE JAMBON NOIR DE BIGORRE
Animé par la sommelière Sophie Conquet, 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 six plus beaux millésimes de cette cuvée iconique en pur Tannat.
Sur réservation – 20€ / pers.

► **13 h** : DÉJEUNER
Valorisation des produits de haute qualité gastronomique de notre région, la Gascogne et la Bigorre.
Sur réservation – Entrée, plat, dessert, vins – 60€ / pers

DIMANCHE 17/11

MONTUS

► **10 h 30 et 11 h** : ATELIER ACCORDS METS VINS AVEC LE JAMBON NOIR DE BIGORRE
Animé par la sommelière Sophie Conquet, 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.

► **11 h** : VERTICALE DE JAMBON NOIR DE BIGORRE ANIMÉE PAR L'ACADÉMIE FRANÇAISE DU JAMBON
Dégustation et interprétation des Jambons 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.
Sur réservation – Entrée, plat, dessert, vins – 60€/pers

Le Château Montus

Terroir renommé du temps des frères Noguès, généraux d'Empire, qui retrouve aujourd'hui son lustre grâce au vin iconique d'Alain Brumont, le Château Montus et son chai surnommé « la cathédrale du Tannat » plongent les visiteurs dans une atmosphère authentique et privilégiée, où histoire, passion, méthode et philosophie se mêlent.

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 (repli dans les chais en cas d'intempéries).



SAMEDI 16 & DIMANCHE 17/11

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** : DÉJEUNER À LA TABLE DE BOUSCASSÉ
Produits issus du potager, de notre

ferme et des nouvelles filières locales.
Places limitées – sur réservation – 50€ / pers.

► **Dès 10 h 30** : VISITES COMMENTÉES ET DÉCOUVERTE DES JARDINS DE BOUSCASSÉ
Visite du chai exceptionnel. Déambulation dans le potager, les Jardins Philosophiques et le jardin contemplatif décoré de sculptures d'arbres têtards, symboles de la protection de la nature.

Le Château Bouscassé

Maison natale d'Alain Brumont, le Château Bouscassé a été redessiné par Edmond Lay, Prix National d'Architecture 1984, avec ce remarquable premier chai souterrain du Sud-Ouest datant de 1988.

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 de l'ensemble des vins du domaine
Dès 9 h 30



Marché des produits locaux d'excellence
De 10 h à 17 h



Les Portes Ouvertes

du Château Montus

Déjeuner du samedi 16

Amuse-bouche

Les deux betteraves à l'aigre-doux de vinaigre de sapin
Gaufrette raisins noisettes

Hure de Porc Noir de Bigorre, vinaigrette aux câpres
herbacées, émulsion de pomme de terre à l'oignon doux

Pithiviers de Volaille Noire d'Astarac, sauce blanche au
Bas-Armagnac, endive braisée et jus de viande

Baba à la liqueur de sureau, crème crue à la vanille de
Madagascar et kumquat confit

Pain de campagne tranché

Café expresso / Thé

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Bouscassé

Déjeuner du samedi 16

Amuse-bouche

Garbure façon vol-au-vent, foie frais à l'Ail Noir

Effiloché de cuisse de Poulette d'Astarac Bigorre au
Bouscassé, crémeuse de carotte au cumin, chou de Bigorre
et dalle de pomme de terre confite à la graisse de canard

Fromage

Entremets à la patate douce et vanille grillée au feu de bois

Café

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Montus

Déjeuner du dimanche 17

Amuse-bouche

La truite façon Bellevue, gelée aux herbes potagères

Raviole de céleri rave, embeurrée de champignons bruns
cuisinés au jambon de Porc Noir de Bigorre

La planche gourmande du Château Montus : cocotte de bœuf
gascon à la lie de vin, mousseline de pomme de terre
pimentée et pâtes fraîches aux cèpes

Tartelette chocolat ganache fondante, pépites de crumble
cacao à la fleur de sel, écume cardamome noire fumée et gel
vin rouge du Château Montus

Pain de campagne tranché

Café expresso / Thé

Cinq vins

A. BRUMONT

Les Portes Ouvertes

du Château Bouscassé

Déjeuner du dimanche 17

Amuse-bouche

Esturgeon de l'Adour, champignons de Madiran et tourin à
l'ail du Gers

Suprême de poulette en croûte de maïs, Polenta crémeuse,
carotte du Potager à la sauge, condiment à la capucine

Fromage

Tartelette aux Haricots Tarbais, ganache au chocolat

Café

Cinq vins

A. BRUMONT