

Coup double aux rendez-vous mondiaux des grands vins en Allemagne et en Belgique.

Après Berlin, Château Bouscassé obtient une nouvelle fois la tête du classement du rendez-vous des icônes à Anvers et rejoint le TOP 100 mondial



Coup double aux rendez-vous mondiaux des grands vins en Allemagne et en Belgique.

Cette grande dégustation à l'aveugle a été accueillie à Anvers de façon magistrale par les personnalités du monde du vin et de la gastronomie. Château Bouscassé Vieilles vignes 2002 (cépage Tannat exclusivement) arrive en tête du classement et a été élu meilleur vin icône lors de cette grande dégustation animée par le premier sommelier de Belgique William Wouters. Toutes les personnalités qui font le vin sur la Belgique étaient réunies : deux meilleurs sommeliers belges, journalistes, blogueurs, acheteurs de grands magasins. Trois vins des vignobles Alain Brumont arrivent en tête du classement. 1. Château Bouscassé Vieilles vignes 2002 2. Château Montus La Tyre 201 3. Château Montus XL 2000 4. Angelo Gaja 2007 (n°1 italien)

Figuraient également lors de la dégustation à l'aveugle des vins classés au Top 100 mondial: Unico Vega Sicilia 2008 (n°1 espagnol), Guigal La Mouline 2007 (n°1 des Côtes Rôtées) ou encore Angelus 2013 (nouvel icône de Bordeaux) Cet événement de prestige sous la direction de William Wouters (meilleur sommelier belge) a été propice aux échanges, la discussion était ouverte et les commentaires pointus. Toutes les personnalités averties ont souligné l'excellence des vins d'Alain Brumont, leur concept et style unique. A l'unanimité ils incarnent aujourd'hui pour eux l'alternative accessible aux grands vins icônes mondiaux devenus pour beaucoup inabordables. Le grand gagnant Château Bouscassé Vieilles vignes 2002 n'a d'ailleurs subi aucune inflation sur son prix de vente en primeurs en dix ans. Ensuite un buffet a permis de re-goûter les vins et d'échanger avec Alain Brumont où son humilité et disponibilité ont été saluées par les critiques. Les participants ont pu goûter les millésimes courants et d'autres plus anciens.

Alain Brumont, premier ambassadeur des filières identitaires du Sud-ouest, des filières de produits gastronomiques haut de gamme de gascogne et Bigorre avait amené pour cette occasion avec lui du Noir de Bigorre et du Caviar Prunier (tous deux sur les terroirs de Bouscassé).

Portes ouvertes du 19-20 novembre Nouveau défi : Le cassoulet des trois filières identitaires. Le « grand cassoulet » de la Belle Epoque La « vraie recette » avec les ingrédients retrouvés grâce aux nouvelles filières bigourdanes et gasconnes.

Réunis à Château Montus, deux grands chefs, ont travaillé sur une nouvelle recette du plat mythique français. Dominique Toulousy, couronné de deux étoiles au guide Michelin, Eric Dequin, chef étoilé et Philippe Candeborde. Avec Thierry Pardon à Nay, le plus grand charcutier transformateur et créateur de génie (qui a la confiance des filières et sort les meilleurs produits), ils ont conjugué leur talent, créativité et savoir-faire pour proposer une nouvelle interprétation du cassoulet. Ils revisitent ce plat en y intégrant les productions locales haut de gamme du grand Sud-ouest : Haricot tarbais, Noir de Bigorre, Poule noire d'Astarac Bigorre.

Le résultat est époustouflant. Un goût et des arômes nouveaux et retrouvés. Une version allégée, finesse, élégance et légèreté. L'inauguration de ce nouveau cassoulet sera proposée au grand public lors des déjeuners servis pour les portes ouvertes de Madiran à Château Montus, les 19 et 20 novembre prochains. Alain Brumont s'engage depuis 30 ans à valoriser ces nouvelles filières. Il accompagne toutes les filières agroalimentaires de Bigorre et de Gascogne lors de ses déplacements, soirées de prestige dans les établissements étoilés, soirées de prestige. La position de Montus, icône du Sud-ouest ouvre les portes à ces nouvelles filières.

Le prochain rendez-vous des icônes aura lieu à Château Montus le samedi 19 novembre sous la direction de Rolf Bischel (Vinum).

Portes ouvertes Château Montus et Bouscassé, renseignements et réservations : Vignobles Brumont 32400 Maumusson-Laguian- Tél : +33(0)5 62 69 74 67 Tél : +33(0)5 62 69 74 67//



chateau-montus-54.jpg