

Journée mémorable chez Alain Brumont à Maumusson-Laguian

Au Château Bouscassé, dégustation et vente de vins vieux, repas de charme, visite des chais et visite du Château Montus



Journée mémorable chez Alain Brumont à Maumusson-Laguian

Le samedi 18 mai est une journée que les hôtes d'Alain Brumont et de son épouse Laurence n'oublieront pas. Ce jour-là, tout est fait pour les visiteurs, reçus d'abord au Château Bouscassé à Maumusson-Laguian (ceux qui le veulent visitent aussi le Château Montus : l'entrée étant libre et gratuite).

Accueil personnalisé

Laurence Brumont accueille les visiteurs au Château Bouscassé et leur explique ce qu'ils peuvent voir, dans ce site remarquable : le parc avec de superbes trognes sculptées, un stand de vente de la poule noire de l'Astarac et un autre de porc noir de Bigorre, la magnifique salle de dégustation, qui n'a rien à envier à celles des châteaux bordelais, les chais (de vraies cathédrales à arcades avec la climatisation). Tout cela avec la banda de Cazères-sur-Adour.

En fin de matinée, Alain Brumont apparaît. Il nous fait visiter un de ses potagers qui permettent aux Domaines Alain Brumont de vivre en quasi-autarcie alimentaire pour sa famille et ses hôtes du restaurant. Seul le pain – fait au domaine – est fait avec le blé d'un voisin...

Le repas – sur réservation – est à un prix abordable et c'est une vraie fête (menu ci-dessous). Alain Brumont nous dit qu'avant la crise sanitaire, les repas réunissaient une centaine de couverts, alors que depuis le confinement, ce sont trente repas qui sont servis. Mais, ce jour-là 18 juillet, il y avait 64 personnes à table sous un grand auvent dans le parc du Château Bouscassé.

Mais, pour beaucoup de visiteurs, le but principal de la visite, c'est, bien sûr, de déguster et, éventuellement d'acheter du vin. À la salle de dégustation, ils sont reçus par des personnes compétentes auxquelles ils peuvent poser des questions.

Pratique

Tout savoir sur le parcours d'œnotourisme dans les Domaines Alain Brumont (<https://lejournaldugers.fr/article/43438-oenotourisme-chez-alain-brumont-a-maumusson-laguian>).

Consulter le site (<http://brumont.fr/>). On y trouve la description des visites guidées, avec des titres évocateurs : « Naissance d'une icône », « Secrets d'un grand vin », « Randonnée pédestre Art et Terroir et déjeuner champêtre », « Vélo tout terroir » etc. On y entend évoquer, notamment, la philosophie des vins d'Alain Brumont et ce qui a fait sa réussite.



La banda de Cazères-sur-Adour



Laurence Brumont à l'entrée du domaine



Le stand de porc noir



A gauche dans la galerie, le stand de poule noire



Alain Brumont



Salle de dégustation



Alain Brumont dans un potager avec les porcelets noirs en broche



Déjeuner au Château Bouscassé

Gaspacho de Melon de Lectoure et Granité de Vintage

Cochon de Lait de Porc Noir de Bigorre à la broche,
Accompagné de Légumes du Potager de Bouscassé

Émulsion de Haricots Tarbais
à l'Armagnac 1998, *Collection privée d'Alain Brumont*,
Glace Armagnac Pruneaux
de Philippe Faure, Maître Artisan Glacier
*inspirée de Michel Sarran***

Eau, Pain, Café

Un verre de vin au choix :
Château Bouscassé 2007 – Madiran
Les Jardins Philosophiques de Bouscassé 2009 – Pacherenc

À LA CARTE

Sélection de vins du Cellier au verre ou à la bouteille

Fromages affinés de Dominique Bouchait (M.O.F.)
Assiette de 4 morceaux de fromages : 10€ / pers
Plateau à partager : 95€ ttc
(13 fromages – env. 8-10 pers.)

Le menu très inventif



Le chai du Château de Bouscassé