

Les 19 et 20 novembre portes ouvertes aux châteaux Boussassé et Montus

Au Coffre-Fort et à la Cathédrale du "Tannat"



Les 19 et 20 novembre portes ouvertes aux châteaux Boussassé et Montus

Château Boussassé " Le Coffre Fort du Tannat"

Le Samedi et le Dimanche Dégustations Verticales de Château Boussassé Vieilles Vignes : Découvrez cette cuvée haut de gamme et laissez vous charmer par l'Intensité de ce 100% Tannat au travers de 5 millésimes. Dégustations à : 11h, 12h et 15h - Gratuit, places limitées, durée 45 min. Déjeuners à la Table Boussassé : « Découverte des productions locales haut de gamme ». La Poule noire d'Astarac-Bigorre, le Noir de Bigorre et le Haricot Tarbais seront mis à l'honneur. Le Chef étoilé Dominique Toulousy revisitera un plat traditionnel français, et proposera la dégustation du « Premier Cassoulet haut de Gamme de Bigorre ». Une approche inédite de la cuisine du terroir à découvrir. Déjeuner à 13h - Entrée, Plat, Dessert et 5 vins, 35€ / personne, sur réservation. Visites du Premier Chai d'élevage du Madiran dessiné par Edmond Lay, architecte de renom, et des jardins philosophiques de Boussassé. Samedi, 15h - ATELIER CULINAIRE « Autour du Premier Cassoulet haut de gamme de Bigorre ». En partenariat avec les Chefs étoilés des Tables du Gers. Les ingrédients fétiches de la Bigorre seront réunis autour de ce plat d'anthologie. Les Chefs étoilés des Tables du Gers livreront leurs secrets pour revisiter et revaloriser cette spécialité française. Atelier à 15h, Gratuit, places limitées, durée 45 min, sur réservation. Dimanche, 15h - CONCOURS GASTRONOMIQUE « Le Meilleur Cassoulet au Monde ». Vous pourrez présenter au Jury de Grands Chefs et professionnels des produits du terroir votre interprétation de cette spécialité du Sud-Ouest. Le gagnant du Concours se verra remettre un Jéroboam de Château Boussassé Vieilles Vignes. Sur inscription, Gratuit, places limitées. Remise de vos plats jusqu'à 14h30. Dégustations et sélection à partir de 15h.

Château Montus. " La Cathédrale du "Tannat"

Samedi 11 h Rendez-vous des Icônes Alain Brumont a le plaisir de convier au « Rendez-vous des Icônes », événement exceptionnel qui se déroulera le Samedi 19 novembre 2016 au Château Montus à 11h. Trois grands vins d'Alain Brumont face à sept Icônes mondiaux seront sélectionnés par le célèbre critique vin Rolf Bichsel (Vinum) pour cette dégustation à l'aveugle. Un rendez-vous unique qui réunira les professionnels de la sommellerie et les néophytes autour d'une dégustation de vins hors-normes. - Places limitées sur inscription, 70€ / personne. . Samedi, 15h - CONCERT DES CINQ SENS « L'étrange Noël de M. Jack ». Avant-Première du spectacle musical du Conservatoire de Tarbes. Les élèves présenteront leur adaptation de l'œuvre de Danny Elfman, bande originale du film de Tim Burton. Concert à 15h, Gratuit, places limitées, durée 45 min. Dimanche, 11h - RENDEZ-VOUS GOURMAND « Explosion de saveurs ». Une invitation à une rencontre entre Alain Brumont avec ses « Vendanges Tardives » et Philippe Urruca et ses "Profiterolles chéries". Évocation à la gourmandise. Explosion de saveurs et belles découvertes garanties. Dégustation à 11h - Gratuit, places limitées durée 45 min. Le Samedi et le Dimanche Dégustations Verticales de Château Montus La Tyre : Découvrez ce Vin Icône, classé au côté des plus grands vins du Monde, au travers d'une dégustation de 10 millésimes. Dégustations à : 10h, 11h, 12h, 15h - Gratuit, places limitées, durée 45 min.

Le samedi et le dimanche

Déjeuners Gastronomiques au Château Montus : « Trio en Goût Majeur » «Les vins d'Alain Brumont, le Noir de Bigorre, le caviar et les esturgeons de l'Adour. Ce trio interprète la partition de l'hyper-qualité pour les plus grandes tables étoilées de la planète, pour les amateurs les plus éclairés d'une gastronomie sans artifice avec Michel Cardoze. Inédit pour le dessert :vous pourrez découvrir ou redécouvrir les Profiteroles Chéries » de Philippe Urruca, Président des Meilleurs Ouvriers de France Pâtissiers qui fera l'honneur de sa présence. Déjeuner à 13h – Entrée, Plat, Dessert et 5 vins, 45€ /personne. Concert des cinq sens : Les instruments mariés aux vins de Château Montus feront vivre une expérience sensorielle unique, dans le silence et dans le cadre exceptionnel de la Cathédrale du Tannat et du Chai d'élevage. En partenariat avec le Conservatoire Henri Duparc de Tarbes. En continu, de 11h à 13h et de 15h à 17h. Visites de la Cathédrale du Tannat et du Chai d'élevage, Château Montus, enregistré aux Monuments Historiques.

Réservations avant le 6 novembre au Château Boussassé 05 62 69 74 67 Règlement par chèque à la commande à Vignoble Brumont 32400 Maumusson



chateau-montus-54.jpg