

Une clientèle très haut de gamme du vin et de la gastronomie a Bouscassé

Des Japonais en visite en Gascogne/Bigorre/Béarn et Pays-Basque



Une clientèle très haut de gamme du vin et de la gastronomie a Bouscassé

La clientèle très haut de gamme du Tourisme mondial du vin et de la gastronomie s'invite en Gascogne/Bigorre/Béarn /Pays-Basque

Le trio gagnant pour un tourisme mondial du luxe : **Pétrus, Guérard & Brumont**. Après une visite chez Pétrus et avant un séjour chez Michel Guérard, les vignobles Brumont accueillent ce jour au domaine une clientèle très haut de gamme de japonais. Cette clientèle VIP est exigeante, en demande d'hyper qualité et en recherche de produits d'exception.

Les vins d'Alain Brumont représentent à eux seuls 80% des vins du Sud-ouest présents au Japon. Château Montus a d'ailleurs été classé meilleur vin haut de gamme mondial au Japon. Alain Brumont est une vedette au Japon, rebaptisé, « Alain Delon du vin », ces clients souhaitent visiter les grands terroirs de Montus & Bouscassé (La Tyre et Menhir) et vivre une expérience unique haut de gamme et en autarcie en vin et gastronomie. Ils ont pu goûter au premier concept de repas en totale autarcie au Château Bouscassé. Les vins d'anthologie de Montus ont été proposés autour de produits d'exception : Montus sec 1999 et le caviar de Riscle (marque Prunier, élu meilleur mondial), le duo haricot tarbais en chantilly et Noir de Bigorre servi avec du Montus prestige 1990 et 2002 , la Tyre 2002.

Guérard à la gastronomie, Brumont au vin...Ce nouveau tourisme haut de gamme sur le secteur du vin et de la gastronomie séduit de plus en plus une clientèle internationale et profite au développement de notre région et à la création de valeur. La grande Gascogne est une destination prisée.

La Table Bouscassé

Alain Brumont s'inspire et veut vivre comme le Chêne, symbole de la Gascogne, de sa biodiversité. Comme le pied de vigne qui s'inspire et puise dans le terroir, ici les deux sont représentés sur la table. De la richesse de cette table, nous devons nourrir notre création au service du vin. La table Bouscassé réunit tous les midis une soixantaine de salariés du domaine et les invités de Laurence et Alain Brumont et le club d'ambassadeurs Brumont. Le chef, qui a fait ses armes chez de grands étoilés, puise son inspiration et les ingrédients dans le milieu et environnement local (potager du domaine, production locales...). Cette table illustre parfaitement le fait que l'on peut vivre en totale autarcie (même le pain est fabriqué quotidiennement). L'expérience de la table Bouscassé est unique.



Repas en commun au Bouscassé.