

## Les 18 et 19 NOVEMBRE 2017 au Château Montus

Le double rendez vous des Icones : Les meilleurs jambons du monde samedi 18 de trois cépages contemporains dimanche 19



Les 18 et 19 NOVEMBRE 2017 au Château Montus

Unique dans un seul lieu au cœur du Sud-Ouest au Château Montus .

Samedi 18 Novembre à 18h . Une première : le concours des meilleurs jambons du monde suivi par un dîner spectacle de prestige En hommage au Noir de Bigorre une soirée inoubliable conjuguera « le rouge et le noir ». Cet animal emblématique suggère au travers de son goût raffiné, l'expression la plus aboutie d'un territoire, du mode de vie d'un animal au savoir-faire des hommes. Le soir du 18 novembre les plus beaux Tannat du Château Montus se marieront avec le Noir de Bigorre pour un moment unique.

Dans le cadre historique du Château Montus, les participants pourront déguster 8 des plus grands jambons au monde en présence d'un jury de 10 connaisseurs qui feront leur classement. Les 120 convives auront la chance d'établir leur propre classement et seront initiés à l'art de la dégustation et du tranchage par des maitres trancheurs venus de toute l'Europe.

Un repas de prestige conçu et réalisé par le Chef doublement étoilé, Alain Dutournier, se tiendra à l'issue de cette dégustation à l'aveugle. Meilleur ambassadeur et interprète du Sud-Ouest Alain Dutournier est le plus fin connaisseur et amateur de très grands vins parmi les grands chefs de la gastronomie française. 70€/ personne : dégustation de jambons, dîner spectacle avec accords mets et vins.

Sur réservation uniquement : [maeva.vidonne@brumont.fr](mailto:maeva.vidonne@brumont.fr) Château Montus |

Dimanche 19 Novembre 11h Dégustation Rendez-vous des Icones Une première : La rencontre de trois cépages contemporains 60 privilégiés sur 3000 visiteurs auront l'opportunité de découvrir les plus grands vins de trois cépages prépondérants : -

Le Tannat (France) : représenté par Château Montus et Château Bouscassé, les plus présents dans les grandes rencontres viticoles incontournables. - Le Tempranillo (Espagne) : cépage emblématique des plus grands vins d'Espagne dont Vega Sicilia, la Romané Conti Espagnole. - Le Nebbiolo (Italie) : cépage très ancien du Piémont considéré comme la perle des cépages Italiens

La dégustation sera animée par Hubert de Bouard, propriétaire du Château Angélus à Saint Emilion. «

C'est le meilleur vigneron, technicien, et ambassadeur du vin dans le monde viticole. alliant la tradition à une approche futuriste, Saint Emilion lui doit le succès qu'il rencontre aujourd'hui, il est l'œnologue conseil le plus recherché dans le monde.

Il donnera sa version du grand vin de demain et s'exprimera sur les terroirs de Madiran. -



Les jambons de porc noir : Des habitués de Montus Photos Marcel Lavedan DR