

## Communiqué

Auch, le 8 février 2017

# Une journée spéciale dans le Madiran un lundi de février 2017

*Les restaurateurs « TABLES DU GERS » se déplacent en nombre pour cette 1<sup>ère</sup> journée de rencontres et d'échanges avec les producteurs gersois.*



35 personnes venant de 18 restaurants « Tables du GERS » de l'ensemble du département se sont déplacées pour cette journée organisée par la CCI du GERS dans le cadre de ses missions de mise en relation entre producteurs et restaurateurs.

Chefs, serveurs, sommeliers, gérants d'établissements, tous sont revenus enchantés et plein d'idées de cette formidable journée dans le Madiran. Les échanges, découvertes et dégustations furent nombreux.



La journée a débuté au Château de Viella où les restaurateurs ont été accueillis par MME et M.BORTOLUSSI pour une séance de dégustation de 4 vins. Le château de Viella possède un vignoble de 25 ha avec 20 ha de Madiran et 5 ha de Pacherenc du Vic Bilh.

A l'heure de l'apéritif, l'ensemble du groupe a été accueilli **au Château de Bouscassé par Alain et Laurence BRUMONT**. Alain BRUMONT a expliqué comment est née cette passion du vin et quels chemins il a suivi pour devenir aujourd'hui l'icône dans le domaine du vin. Les Tables du Gers ont été gâtées : à la Table Bouscassé, les convives **ont pu déguster 8 vins différents** en parfait accord avec les plats proposés. Amoureux de la terre et de ses produits, respectueux de l'environnement et des terroirs, M.BRUMONT a souhaité offrir en accord avec ses vins, **le fameux cassoulet à base de produits locaux de la Gascogne : Le Porc Noir de Bigorre, la Poule Noire d'Astarac Bigorre et le Haricot Tarbais**.



Après le déjeuner, une petite promenade digestive sur le vignoble BRUMONT a été organisée avec un arrêt à **l'observatoire Menhir et un autre à l'observatoire La Tyre**. Alain BRUMONT a pu expliquer les terroirs argilo-calcaires, la parcelle idéale de La Tyre, son vin mythique, et le savoir-faire de l'entreprise.

La journée s'est achevée avec la visite du **Château MONTUS** où les participants ont découvert la « **Cathédrale du Tannat** », un chai construit en 1995 rassemblant les productions de Château Montus soit 2000 barriques de chêne. La méthode BRUMONT a été révélée sous les yeux admiratifs des visiteurs.

En conclusion : une magnifique journée à la découverte des trésors du Madiran pour nos restaurateurs gersois !