

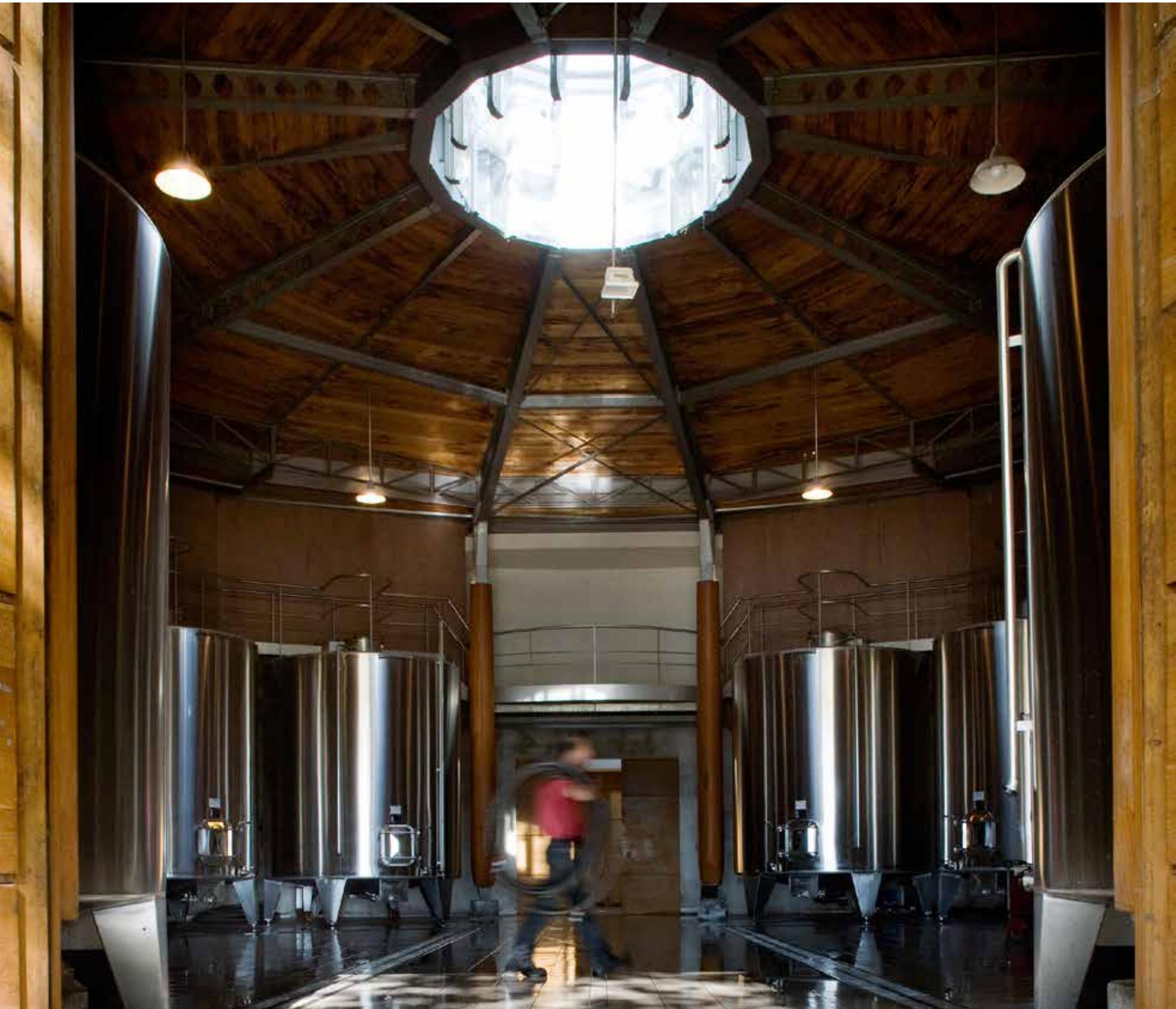
INVITE UN CHEF À VOTRE TABLE

---

CHÂTEAU  
**BOUSCAUT**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

---

INVITES A CHEF TO YOUR TABLE



- CHÂTEAU BOUSCAUT -

## INTRODUCTION

Bouscaut c'est un beau vignoble datant du XVII<sup>ème</sup> siècle ; sa charmante demeure, à l'ombre de chênes centenaires regarde son terroir. Un terroir et des vins à découvrir, voir, sentir et goûter... Qu'ils soient blancs ou rouges, qu'ils soient rosés, les fruits de cette terre, élaborés avec passion et précision par la famille Lurton-Cogombles et son équipe, nous parlent et nous ouvrent d'infinis horizons... comme ces accords imaginés pour Bouscaut rouge et pour Bouscaut blanc par Aurélien Crosato, chef reconnu du Soléna à Bordeaux.

---

Bouscaut is a beautiful vineyard that dates from the 17<sup>th</sup> century. Its charming property stands in a magical spot, shaded by ancient oak trees, looking out over its terroir. The range of wines to be discovered and explored, whether they are white, red or rosé, are all the fruits of this terroir. They have been made with great love and great skill by the Lurton-Cogombles family and its team. They speak to us and open up endless new horizons, such as the fabulous food pairings with Bouscaut red and white wines created by Aurélien Crosato, the celebrated chef at the "Le Soléna" in Bordeaux.



SOMMAIRE SUMMARY	
UNE RENCONTRE / A PARTNERSHIP	01
CHÂTEAU BOUSCAUT ROUGE 2009 / RED 2009 Onglet De Boeuf De Bazas / Bazas Hanger Steak	04
CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC 2009 / WHITE 2009 Esturgeon / Oseille / Betterave / Sturgeon / Sorrel / Beetroot	06
CHÂTEAU BOUSCAUT ROUGE 2010 / RED 2010 Thonine Façon Tataki / Tataki Skipjack Tuna	08
CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC 2010 / WHITE 2010 Bavarois Amandon / Prune Kernel Bavarois	10
CHÂTEAU BOUSCAUT ROUGE 2011 / RED 2011 Côte De Cochon Noir De Bigorre Grillée / Grilled Black Pig's Rib From Bigorre	12
CHÂTEAU BOUSCAUT BLANC 2011 / WHITE 2011 Volaille Fermière Pochée / Poached Free-Range Chicken	14
DES MOMENTS D'EXCEPTION À SAVOURER SANS MODÉRATION / AN EXCEPTIONAL EXPERIENCE TO BE ENJOYED WITHOUT MODERATION	15
PARADIS À DÉCOUVRIR / A WINE LOVER'S PARADISE	16
POURQUOI PAS UNE JOURNÉE OU UNE SOIRÉE AU CHÂTEAU BOUSCAUT? / WHY NOT SPEND A DAY OR AN EVENING AT CHÂTEAU BOUSCAUT?	18



## UNE RENCONTRE

On parle beaucoup du Soléna à Bordeaux... le restaurant est petit, un vase minuscule sur chaque table, lumière tamisée... Des murs en pierre apparente recouverts par endroits de plaques de fer: tout un esprit... Aurélien Crosato, le jeune chef, est en cuisine. Il apparaît souvent,

heureux d'échanger; c'est un vrai passionné qui fait preuve d'une simplicité absolue et d'une connaissance encyclopédique des produits, il en parle très bien. Son épouse Serena, d'origine américaine est une présence discrète qui veille au confort de chacun, l'ambiance et les plats sont à l'image des maîtres des lieux, pensés, élaborés et directs :



"Le Soléna" is well known in Bordeaux. It is a small restaurant with dimmed lighting and tiny vases placed on each table. The exposed stone walls are covered, here and there, with iron plates, which all add to the atmosphere. The young chef, Aurélien Crosato, often comes through to the dining area, keen to chat with customers. He is friendly and approachable, passionate about his work,

## A PARTNERSHIP

Local and seasonal produce is used to create very original dishes. The discussions shared between Sophie and Laurent Cogombles and Aurélien Crosato about food and wine inspired them to work together on some magnificent pairings. It has been an enriching and exciting partnership. Get cooking !

Avant de s'installer à Bordeaux, dont il est originaire, le Chef Aurélien Crosato a travaillé 6 ans dans quelques restaurants prestigieux comme l'hôtel Burdigala, L'Auberge de L'Ill, Mariottat et surtout deux ans chez Michel Bras, avant de s'envoler pour San Francisco où il occupa un poste de chef pâtissier puis de chef de cuisine dans des établissements réputés. Là, il rencontre sa femme Serena, avec qui il décide de rentrer à Bordeaux. Avec un petit budget, des rêves plein la tête et un peu de folie, ils passent 5 mois intenses à créer leur restaurant dans ce qui était un bar de quartier.

Ouvert en 2011, le Soléna accueille, dans un décor contemporain aux matières naturelles et élégantes mélangeant la pierre bordelaise, le chêne massif et le métal, une clientèle locale et internationale de fins gastronomes.



Chef, Aurélien Crosato, grew up in Bordeaux. He spent 6 years working in various Michelin starred restaurants throughout France, including Auberge de l'Ile and Michel Bras, before moving to San Francisco, where he served as Head and Pastry Chef for an additional 2 years. It is in the foggy city where he met and married Serena Lee, ex-Commercial Banker for Wells Fargo Bank.

In 2010, they jetted off and settled in Bordeaux. With a small budget, big dreams and a dose of madness, they spent 5 months demolishing a dated bar/brasserie and building up Soléna with their own 2 hands. Atmosphere is cozy and intimate, with a maximum of 20 covers. The dining room is modern and organic, graced by an original wall of Bordelaise limestone, custom made French oak tables and an 8-foot bar fashioned out of a single 200-year old elm tree branch. Service provided personally by Serena is professional and warm, attentive without pretentiousness.

## AURÉLIEN CROSATO



## CHÂTEAU BOUSCAUT ROUGE 2009

Ramassés jusqu'au 15 octobre, les rouges 2009 ont une belle maturité sans flétrissement, car les sols argilo-calcaires ont su les préserver de la sécheresse. Composé de 42 % de Cabernet Sauvignon, de 10 % de Malbec et 48 % de Merlot, il a un nez très ouvert. En bouche une belle minéralité accompagne la matière délicate. L'ensemble est rond, souple; c'est un vin équilibré et voluptueux. Ce millésime a des tannins très mûrs mais présents et structurés et il est déjà très plaisant.

## CHÂTEAU BOUSCAUT RED 2009

The grapes were picked up until 15 October. The 2009 grapes had good maturity and were un-withered, due to our clay-limestone soils, which were able to protect the vines from drought. This wine is made from 42% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec and 48% Merlot, and is very open on the nose. It has a good mineral character with delicate substance. It is smooth and supple, well balanced and voluptuous. This vintage shows pronounced ripe, well-structured tannins and is already very pleasant to drink.

## ONGLET DE BOEUF DE BAZAS

**CONDIMENT ANCHOIS, CÉLERİ, KASHA,  
PURÉE DE CÉLERİ TRUFFÉE**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients

4 pièces d'onglet de 150g chacune | 100g de purée de céleri | 30g de truffe du Périgord | 4 poireaux crayons cuits à l'anglaise | 4 anchois de Galice coupés en dés | 30g de kasha | 30g de brunoise de céleri branché | 10cl de jus de viande

Préparer le condiment en mélangeant les anchois, le kasha et le céleri, poivrer. Assaisonner les onglets et les cuire saignants. Râper la truffe dans la purée de céleri. Réchauffer les poireaux dans un beurre mousseux. Dresser la purée truffée, l'onglet et le poireau. Ajouter une quenelle de condiment et napper de jus.



## BAZAS HANGER STEAK

**KASHA, ANCHOVY AND CELERY CHUTNEY,  
TRUFFLED CELERY PURÉE**

Serves 4

Preparation time : 25 minutes

Cooking time : 10 minutes

### Ingredients

4 x 150g hanger steaks | 100g celery purée | 30g Périgord truffle | 4 steamed miniature leeks | 4 Galician anchovies diced | 30g kasha (buckwheat) | 30g celery sticks diced | 10cl meat juice

Prepare the chutney by mixing together the anchovies, kasha and celery and adding some pepper. Season the steaks and cook until rare. Grate the truffle into the celery purée and warm up the leeks in melted butter. Spoon the truffle purée, Hanger steak and leeks onto the plate, add a dollop of the chutney and pour the meat juice on top.



## BOUSCAUT BLANC 2009

Ramassés à partir du 15 août et jusqu'à début septembre avec une météo idéale ayant permis aux raisins de se concentrer, il est composé de Sémillon pour 45% et Sauvignon blanc pour 55%. Très expressif au nez, la bouche est goûteuse, souple et pleine, avec des notes de poire et de noix, le boisé est bien fondu. Sa minéralité lui confère une belle élégance renforcée par une longue finale.

## ESTURGEON / OSEILLE / BETTERAVE

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 8 minutes

### Ingrédients

4 pavés d'esturgeon de 100g chacun | 1 betterave rouge | 4 carrés de feuillettage (demander à votre boulanger) | feuilles d'oseille pour la décoration | vinaigrette | mayonnaise | purée d'oseille |

Mayonnaise oseille : Mélanger la mayonnaise et la purée d'oseilles, râper à l'aide d'un appareil spécial la betterave pour obtenir des filaments, les assaisonner. Assaisonner les pavés d'esturgeon et les cuire à la poêle avec un filet d'huile de tournesol, 4 minutes de chaque côté. Dresser harmonieusement le pavé, la mayonnaise, le feuillettage et décorer avec les filaments de betterave et les feuilles d'oseille.



## BOUSCAUT WHITE 2009

Harvested from 15 August until start September with ideal weather conditions, giving the grapes good concentration. This wine is made from 45% Semillon and 55% Sauvignon Blanc. It is very expressive on the nose. It is full, supple and has well-concentrated flavours on the palate, with notes of pear and walnut, with well-integrated oak. Its mineral character gives the wine elegance, reflected again in its long finish.

## STURGEON / SORREL / BEETROOT

Serves 4  
Preparation time : 25 minutes  
Cooking time : 10 minutes

### Ingredients

4 x 100g sturgeon steaks | 1 beetroot | 4 puff pastry squares | Sorrel leafs | Vinaigrette | Mayonnaise | Sorrel purée

Mix the mayonnaise and the pureed sorrel. Grate the beetroot and season. Season the sturgeon steaks before frying in a little sunflower oil for 4 minutes on each side. Arrange the sturgeon steaks, mayonnaise and puff pastry squares neatly on the plate and decorate garnish with the grated beetroot and sorrel leafs.



## BOUSCAUT ROUGE 2010

Vendangés entre le 4 et le 21 octobre, les raisins sont parfaitement mûrs. Composé de 48% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon et 10% Malbec, c'est un vin très précis dont le boisé est bien fondu. Marqué Pessac-Léognan avec son caractère légèrement fumé, il est élégant, droit, racé, subtil avec des notes de fruits noirs. Ses tannins sont très fondus et soyeux et il a une belle fraîcheur. Un grand monsieur très élégant qui a du temps devant lui.

## THONINE FAÇON TATAKI

**OLIVES NOIRES, CONDIMENT AIL NOIR  
XÉRÈS MENTHE, TUILE DE RIZ  
GRILLÉ**

Pour 4 personnes  
Temps de préparation : prep 15 min  
(prévoir 2h de marinade)  
Temps de cuisson : 5 min

### Ingrédients

4 pavés de thonine de 100g chacun | 10cl de sauce soja | 10cl d'huile de sésame toasté | 1 bouquet de menthe | 1 gousse d'ail noir (magasin asiatique) | feuilles de riz grillé (magasin asiatique) | 5cl de vinaigre de Xérès | poudre d'olives noires | graines de sésame toastées

Deux heures avant : mariner les thonines avec la sauce soja et la moitié de l'huile de sésame. Colorer les pavés de chaque côté avec l'huile restante, les rouler dans un mélange de poudre d'olive et sésame toasté. Préparer le condiment en mélangeant l'ail noir, le xérès et la moitié du bouquet de menthe hachée (réserver les plus jolies feuilles pour la décoration). Couper les pavés de thonines en tranches, les dresser en longueur avec la tuile de riz grillé et le condiment sur le côté. Décorer avec les feuilles de menthe.



## BOUSCAUT RED 2010

Harvested between the 4 and 21 October, the grapes were picked at perfect ripeness. This wine is made from 48% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon and 10% Malbec, with well-integrated oak and a well-defined character. It has the slightly smoky characteristics of a Pessac-Léognan, and is elegant, pure, well-bred and subtle with dark fruit notes. Its tannins are harmonious and silky with good fresh acidity. A fine noble wine with plenty of time ahead of it.

## TATAKI SKIPJACK TUNA

**BLACK OLIVES, BLACK GARLIC, SHERRY  
AND MINT CHUTNEY, WITH TOASTED RICE  
CRISPS**

Serves 4  
Preparation time: 15 minutes  
(and 2h marinating)  
Cooking time: 5 minutes

### Ingredients

4 x 100g skipjack tuna steaks | 10cl soy sauce | 10cl toasted sesame oil | 1 bunch of fresh mint | 1 clove of black garlic (available in Asian food shop) | Toasted rice paper (Asian food shop) | 5cl of sherry vinegar | Black olive powder | Toasted sesame seeds |

Two hours beforehand, marinate the tuna steaks with the soy sauce and half of the sesame oil. Coat the tuna steaks with the remaining oil and roll them in the mixed black olive powder and toasted sesame seeds. Prepare the sauce by mixing the black garlic, the sherry and half of the mint (chopped)-keeping the finest leaves for decoration. Cut the skipjack tuna steaks into slices, place with the toasted rice crisps and a dollop of the chutney on the side. Decorate with the remaining mint leaves.



## BOUSCAUT BLANC 2010

Vendangés entre le 5 et le 24 septembre après une succession de jours ensoleillés et de nuits fraîches, les raisins sont bien sucrés et dotés d'arômes magnifiques, leur équilibre acide est idéal. Composé de 45 % sémillon et 55 % sauvignon blanc, c'est un vin riche à la structure très élégante avec des notes d'agrumes très fraîches, il est complexe et vif avec une bonne longueur ciselée.

## BAVAROIS AMANDON

SABLÉ BRETON ET AMANDES CARAMÉLISÉES

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 30 min (la veille)

### Ingrédients

4 sablés breton | amandes caramélisées | mandarines corse confites | 30cl de crème anglaise | 5cl d'huile d'amandon de pruneaux | 40cl de crème à 35 % montée | 7g de gélatine | crème citron

Réhydrater la gélatine puis l'incorporer à la crème anglaise avec l'huile d'amondon, incorporer la crème montée et mouler. Laisser prendre une nuit au réfrigérateur. Le lendemain dresser un sablé breton, démoluer le bavarois, décorer avec une crème citron, les mandarines confites et les amandes caramélisées.

## BOUSCAUT WHITE 2010

Harvested between 5 and 24 September after a succession of sunny days and cool nights, the grapes were ripe, with concentrated flavours and a perfect balance of acidity. This wine is made from 45 % Semillon and 55 % Sauvignon Blanc. It is rich with an elegant structure, with notes of fresh citrus fruit. This wine shows great complexity and freshness, with a long, well-defined finish.



## PRUNE KERNEL BAVAROIS

SABLÉ BRETON AND PRALINED ALMONDS

Serves 4

Preparation time: 30 min (a day ahead)

### Ingredients

4 sablés breton or French butter biscuit | Pralined almonds | Candied Corsican mandarins | 30 cl custard | 5 cl prune kernel oil | 40 cl of 35% whipped | 7 g of leaf gelatine | lemon custard

Soak the leaf gelatine before adding the custard, prune kernel oil and whipped cream. Pour the mixture into individual moulds and leave to rest overnight in the fridge. Tip onto a plate on a sablé breton (French butter biscuit) and dress with the lemon cream, candied mandarins and caramelised almonds.



## BOUSCAUT ROUGE 2011

Vendangé entre le 7 septembre et le 3 octobre, le Bouscaut rouge 2011 est doté de tannins très construits et d'un bel équilibre. Composé de 35 % de merlot, 54 % de Cabernet Sauvignon et 11 % de Malbec, il dévoile une matière charmeuse, concentrée et très colorée. On y trouve des notes de cerise, de vanille et d'épices bien fondues, c'est un vin suave avec des tannins harmonieux et fermes et une finale tout en douceur.

## CÔTE DE COCHON NOIR DE BIGORRE GRILLÉE

### TCHOUCHOUKA, LAVASH ET GRUÉ DE CACAO

Pour 4 personnes  
Temps de préparation: 1h  
Temps de cuisson: 40 minutes

#### Ingrédients

2 côtes de cochon noir de Bigorre | 200 g de poivrons rouges pelés | 2 oignons doux | 2 gousses d'ail | paprika | 4 lavash (magasin orientaux) | grué de cacao (magasin spécialisé en pâtisserie)

Tchouchouka: émincer les poivrons, les oignons doux et l'ail, les faire revenir dans l'huile d'olive environ 20 min, assaisonner avec du sel et du paprika, réserver. Toaster au four les lavash coupés en longues tranches. Assaisonner les côtes de cochon noir de Bigorre et les cuire rosées sur un grill (env 20 min). Dresser la côtes de cochon noir de Bigorre dans l'assiette, la tchouchouka sur le lavash et parsemer de grué de cacao. Arroser de jus.



## BOUSCAUT RED 2011

The grapes were harvested between 7 September and 3 October 2011. Bouscaut red shows well-structured tannins and lovely balance. This wine is made with 35 % Merlot, 54 % Cabernet Sauvignon and 11 % Malbec. It is charming, with good concentration and a deep colour. There are smooth notes of cherry, vanilla and spice. It is a soft wine with well-integrated, firm tannins and a smooth finish.

## GRILLED BLACK PIG'S RIB FROM BIGORRE

### TCHOUCHEOUKA, LAVASH AND COCOA NIBS

Serves 4  
Preparation time: 1h  
Cooking time: 40 minutes

#### Ingredients

2 Bigorre black pig ribs | 200g peeled red pepper | 2 sweet onions | 2 cloves of garlic | Paprika | 4 lavash (Oriental food shop) | Cocoa nibs (specialised shop)

For the Tchoutchouka: thinly slice the peppers, sweet onions and garlic, and sautéed in olive oil for 20 min. Season with salt and paprika and put aside. Cut the lavash into long slices and grill in the oven. Season the ribs and place under the grill until pink (about 20 minutes). Place the ribs on plate followed by the tchoutchouka on the lavash and sprinkle with the cocoa nibs. Cover with meat juice.



## BOUSCAUT BLANC 2011

Après un printemps très chaud et très sec, l'été a été plutôt frais et humide, suivi d'un mois de septembre chaud et contrasté. Les vendanges de blanc, précoces, se sont déroulées entre le 19 août et le 6 Septembre. Le Bouscaut blanc 2011 est composé de 60% sauvignon blanc et 40% sémillon. Au nez il révèle des notes citronnées, de pamplemousse, avec des fruits confits, il est riche, épice. Légèrement fumé, crémeux, savoureux en bouche, il est extrêmement frais. À boire entre 2014 et 2020.

## VOLAILLE FERMIÈRE POCHÉE

RÉDUCTION CASSIS, LÉGUMES GRILLÉS ET  
PAIN TOASTÉ

Pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 min

Temps de cuisson: 15 minutes

### Ingrédients

4 filets de volaille fermière | 1 l de bouillon de légumes | 50g de purée de cassis réduite | légumes de saison | 1 tranche de pain de campagne toastée | 10cl de jus de viande

Assaisonner les filets de volailles et les plonger dans le bouillon frémissant, couper le feu et laisser cuire 15 min. Griller les légumes de saison, saler, poivrer et arroser d'huile d'olive. Dresser la purée de cassis, la volaille, les légumes. Arroser de jus de viande, parsemer de pain toasté réduit en crumble et décorer avec des herbes fraîches.

## BOUSCAUT WHITE 2011

After a very warm and dry spring, summer was mainly fresh and rainy while September was quite warm. Harvests began quite early: on the 19th of August, and lasted until the 6th of September. Made of 60% Sauvignon and 40% Sémillon, Bouscaut blanc 2011 has a nicely concentrated grapefruit nose with dry honey fruit, rich, spiced intense citrus aromas. A little smoky and creamy, it is savoury and rich on the palate. It is Intensely fresh. Drink 2014-2020.



## POACHED FREE-RANGE CHICKEN

BLACKCURRANT SAUCE, ROASTED VEGETABLES AND TOASTED BREAD

Serves 4

Preparation time: 25 minutes

Cooking time: 10 minutes

### Ingredients

4 free-range chicken breasts | 1 l of vegetable stock | 50g of reduced blackcurrant purée | Seasonal vegetables | 1 slice of toasted sourdough bread | 10cl meat juice

Season the chicken breasts and place into the simmering stock. Turn off the heat and leave to cook for 15 min. Grill the seasonal vegetables, season and drizzle with some olive oil. Spoon the blackcurrant purée, chicken and vegetables onto the plate; pour the meat juice, crumble some of the toasted bread over and sprinkle with some fresh herbs.

## DES MOMENTS D'EXCEPTION À SAVOURER SANS MODÉRATION

Vous commencez par découvrir le vignoble plein sud face au château, avant de pénétrer à l'ombre des chais. Rénovées avec le concours de l'architecte Arnaud Boulain, les installations modernes de béton et de bois séduisent par leur simplicité... votre oeil est attiré par le revêtement des murs extérieurs du chai... des douelles de barriques? L'effet est aussi saisissant qu'esthétique.

Vous dégustez Château Bouscaut blanc et Château Bouscaut rouge dans une très élégante pièce aux tables futuristes réalisées par Hélène de Saint Lager. Pour aller plus loin dans la connaissance des vins de Bouscaut, vous dégustez trois vins de millésimes différents. Réalisez aussi votre propre assemblage avec les cépages malbec, merlot et cabernet sauvignon. Un oenologue vous distille informations et anecdotes sur Bouscaut, les cépages, et l'appellation Pessac-Léognan. Une petite faim? Vous optez pour les bouchées apéritives qui s'accordent avec Bouscaut rouge et Bouscaut blanc ou pour la formule «fromages sélectionnés» pour chaque vin selon les saisons.



## AN EXCEPTIONAL EXPERIENCE TO BE ENJOYED WITHOUT MODERATION

You will start by visiting the south-facing vineyards opposite the Château, before entering the cool, darkness of the cellars. Renovated with the help of architect, Arnaud Boulain, the modern installations, made of concrete and wood, are appealing due to their very simplicity. Your eye will be drawn to the exterior walls of the cellar, could those be barrel staves? The effect is both striking and pleasing on the eye.

You will taste red and white Bouscaut wines in an elegant tasting room with futuristic tables designed by Hélène de Saint Lager. To further enrich your knowledge of Bouscaut's wines, you will taste three different vintages. Or why not create your own blend, using Malbec, Merlot and Cabernet Sauvignon, with the help of an oenologist who will share anecdotes about Bouscaut and information about the grape varieties and the Pessac-Léognan appellation. Fancy a bite to eat? Then opt for the bite-sized appetisers paired with Bouscaut red or white wines, or go for the "cheese" option, with cheeses selected for each wine, according to the season.

## ATTENTION : PARADIS À DÉCOUVRIR

Il n'y a pas si longtemps, Château Bouscaut réservait son décor de cinéma aux professionnels du vin. La propriété ouvre désormais ses portes aux curieux. Elle a tous les atouts pour séduire: outre un site magnifique à deux pas de Bordeaux, dans une appellation très dynamique dont Laurent Cogombles est l'actuel président, elle est dirigée par la famille Lurton-Cogombles

et son équipe, qui font vivre avec passion ce superbe terroir argilo-calcaire. Les très beaux vins classés en rouge et en blanc de Château Bouscaut y sont présentés de façon ludique et dynamique à travers des accords inédits et des animations intelligentes... À tel point que Bouscaut s'est vu décerner le Best of d'Or pour ses services oenotouristiques en 2013.



## WARNING: A WINE LOVER'S PARADISE

It wasn't that long ago that Chateau Bouscaut's movie-set decor was reserved just for wine trade professionals. The property has now opened its doors to everyone and boasts a number of attractions. It is a magnificent site which is a stone's throw from Bordeaux and situated in a dynamic appellation whose current president is Laurent Cogombles. The estate is run by the Lurton-Cogombles

family and its team, who bring the superb terroir of clay-limestone soil to life. The beautiful red and white wines of Château Bouscaut are presented in an enjoyable and dynamic way, through innovative food and wine pairings and other interesting activity and events. Chateau Bouscaut was awarded the title 'Best of d'or' for wine tourism in 2013!



Repas d'affaire, réunion de travail, déjeuner privé... Aurélien Crosato s'échappe de son restaurant, et vient cuisiner pour vous ses accords mets-vins. Les produits de saison et de la région qu'il cuisine de manière très personnelle et originale, reflètent aussi l'influence de deux autres continents : l'Amérique du nord et l'Asie dont sa femme est originaire et où il a travaillé. Conçues pour mettre les vins de Bouscaut en vedette, ses recettes vous séduiront autant qu'elles éveilleront votre curiosité. Pensez toutefois à réserver un mois à l'avance !

#### **ET POURQUOI PAS UNE JOURNÉE OU UNE SOIRÉE AU CHÂTEAU BOUSCAUT ?**

Pour couronner la soirée exceptionnelle que vous avez passée à Bouscaut, vous pouvez dormir au Château Valoux qui est à deux minutes à pied. Cette charmante chartreuse du XVIII<sup>ème</sup> siècle, lovée au cœur du vignoble de Pessac-Léognan, accueille jusqu'à 10 personnes. C'est une belle demeure très claire et calme dans un océan de vignes. Restez-y une semaine... vous serez à trois quart d'heures du Bassin d'Arcachon, à deux pas des Sources de Caudalie et de la plupart des Grands Crus Classés de Graves. C'est le petit coin de paradis de l'amateur de vin éclairé !

You can also book business lunches, meetings or private lunches etc. Aurélien Crosato, from the "Le Soléna" restaurant, will come and cook his dishes, paired with Bouscaut wines, just for you. His cuisine uses seasonal and local produce, and is in a style that is unique and personal as it is influenced by two other continents : Asia and North America, where his wife was originally from and where he has also worked. His dishes, designed to complement Bouscaut wines, will spark your curiosity and charm your palate.

#### **WHY NOT SPEND A DAY OR AN EVENING AT CHÂTEAU BOUSCAUT ?**

Please note you will need to book one month in advance! To round off an exceptional evening, why not stay the night at Chateau Valoux, which is a two minutes' walk away. This charming 18<sup>th</sup> century "chartreuse", situated in the vineyards of Pessac-Léognan, accommodates up to 10 peoples. This old house is peaceful and light and surrounded by a sea of vines. Why not spend a week here? You'll be 45 minutes from the Arcachon coast, close to the Sources de Caudalie, and most of the Graves appellation Grand Crus Classés. A little corner of paradise for wine lovers!



**Recettes Réalisées Par Aurélien Crosato**

Restaurant Le Soléna 5, rue Chauffour - 33000 Bordeaux

Tel : +33.(0)5 57 53 28 06 / [www.Solena-restaurant.com](http://www.Solena-restaurant.com)

**Design / Photos Recettes Comby'AVM**

2 rue Gustave Eiffel - 33290 Blanquefort

Tel : +33.(0)5 57 88 90 74 / [www.combyavm.com](http://www.combyavm.com)

**Textes Château Bouscaut**

Photos Deepix et Twin

- CHÂTEAU BOUSCAUT -

1477 Avenue de Toulouse, 33140 Cadaujac

[www.chateau-bouscaut.com](http://www.chateau-bouscaut.com)

[cb@chateau-bouscaut.com](mailto:cb@chateau-bouscaut.com)

Tél +33 (0)5 57 83 12 20 / Fax +33 (0)5 57 83 12 21

GPS : 44.7464892,-0.5477121

---