

# Einzigartige Terroirs – Spitzenklasse Weine



“Le Petrus de Madiran”

## Château Montus & Château Bouscassée

Nach dem Lunch ein kräftiger Espresso – das ist fein, aber kurz danach bei einer Präsentation von 9 verschiedenen französischen Weingütern den richtigen, objektiven und neutralen Zugang zu finden, wo die Geschmackspapillen noch mit dem Espresso kämpfen – das ist eine wahre Herausforderung. Dieser sah ich mich Anfang 2009 Jahres gegenübergestellt. Was tun – am besten ich starte mit einem frischen Riesling .... hmmm, aber den wird es hier nicht geben.

Also starte ich die Probe diesmal “von hinten” So kam ich also zu einem kräftigen Weisswein. Da steht 15° Vol auf der Flasche – puh wenn der nicht die Zunge frei putzt © Der erste Schluck ... rassige Säure, Schmelz, Zitrusrucht, etwas Gras, (erinnert ein wenig an Sauvignon blanc von Springfield aus Robertson), ein kraftvoller, frischer Wein von



strahlendem mittelkräftigem zitronengelb, der sich am Gaumen schnell entfaltet und lange bleibt.... was ist denn das nur? Einen derartigen Wein habe ich bislang noch nicht degustiert. Die freundliche Präsentatorin am Stand war etwas überrascht, daß ich mit dem Wein begonnen habe. Sie erklärte mir dann, der wäre über ein Jahr im kleinen Barrique (115 Liter!!!) ausgebaut und besteht aus 100% Petit Courbu, einer ortstypischen Rebsorte in der Gascogne, in der AOC Madiran so so, aber der “**Les Jardin de Bouscassée**” (rechtes Bild) ist im Stahltank vinifiziert – “den sollten Sie vorher probieren” – zu spät ...ich zog mich mit dem Probeschluck erstmal zum nächsten Stehtisch zurück und notierte das gerade vernommene sensorische Erlebnis ... und erinnerte mich im WSET-Diplomakurs. Dort hatte ich klassischen Tannat-Vertreter kennen



an die Frankreichverkostung Montus als ehrlichen, gelernt.



Im Laufe des Abends degustierte ich ca. 30 – 40 andere Weine verschiedener Weingüter, alle aus Frankreichs Südwesten (Madiran/Gascogne). Nach einer Reihe leichterer Weissweine, vielen kräftigen Roten (meist mit viel zu viel Tannin oder zu kurzer Belüftung bzw. Lagerzeit) gab es dann (wieder am ersten Stand bei Brumont) einen richtig feinen, phantastischen Süßwein, der etwas an einen Sautern erinnerte aber auch eine Beerenauslese der Mosel – aber von deutlich frischerer Zitrus- und Aprikosennote. Ich hatte den **Brumaire** im Glas – eine November-Lese aus Petit Manseng (ebenfalls von Alain Brumont). Damit war dann quasi schon die Entscheidung gefallen – diese Weine kann ich meinen geschätzten Kunden und Weinliebhabern nicht vorenthalten. Auch Giuseppe Lauria, Sizilienexperte und Rieslingliebhaber vermerkte zu später Stunde über die Weine am Stand “...die Weine konnten überzeugen, vor allem der Letzte, die Selection oder wie der auch heißen mag.“ Es ist der → „**La Tyre**“, das unangefochtenes Aushängeschild von Brumont, einer der besten (100') Weine der Welt (das ist die Beurteilung renommierter Weinkenner, die Brumont zu den 10 besten Winzern in Frankreich zählen!)



Typisch für die Gegend und die beiden Weingüter sind selbstverständlich die Rotweine, reinsortig aus der Tannatrebe oder im Konzert mit Cabernet als “Landwein” in der Cuvée “**Les Menhirs**”, Sauvignon, ein wenig Cabernet Franc oder auch als “Landwein” in der Cuvée “**Les Menhirs**”, Weine im Lagenkonzept von Alain Brumont. ... alles Weine die wahrlich als große Terroir-Weine bezeichnet werden dürfen.



**Liebe Leser** ... probieren sie selber und legen Sie sich am besten gleich einen kleinen Vorrat an, denn diese Weine haben ein enormes Lagerpotential, dank kräftiger Säure, festem, aber sehr feinkörnigem Tannin, ausgebaut von Meisterhand, überwiegend in neuen Barriques. Brumont nutzt zielführende Innovationen in der Bearbeitung (z.B. ein pfliffiges, eigenentwickeltes, mit Druckluft betriebenes Gerät zum Abbeeren), aber um traditionelle, schweisstreibende Handarbeit in seinen Terroir-Rebgärten – und bei dem Klima weiß Gott kein Kinderspiel – kommt man nicht herum – wohl aber um die Chemie, die bleibt fern der Reben!

A votre santé



### in Kürze:

*3 Terroires – 3 Rebsorten – ein enthusiastischer Winzer - keine Düngemittel – keine Chemie in den Weinbergen - 11 Gebote zum Weinbau – 2 Stufen in der Vinifikation*

*→ seine Passion machte ihn zu einem der bedeutendsten Winzern in Frankreich!*

Eigentümer:	Alain Brumont, seit 1979
A.O.C.:	Wein höchste Qualität aus Madiran, Pacherenc du Vic Bilh und Côtes de Gascogne
Weinberge:	300 ha
Rebsorten:	Tannat, Petit Manseng, Petit Courbu
Produktion:	1,6 Mio Flaschen
Kellereumsatz:	€ 9 Mio
Distribution:	> 40 Länder
Mitarbeiter:	50 + 40 Saisonarbeiter u. Praktikanten.

## Château Montus

In 1980 kaufte **Alain Brumont** das **Château Montus** im Anbaugebiet Madiran (im so genannten Hinterland von Bordeaux). Brumont gilt als **Spitzenrepräsentant** der Appellation.

Die A.O.C: Madiran darf mit vollem Stolz als die „dynamische A.O.C. für Rotwein“ in Südwestfrankreich bezeichnet werden; sie hat den traditionell sehr Tannin betonten Weinen einen neuen Stil verpasst.<sup>1</sup>

Das Madiran bzw. die Gascogne kannte Weinbau bereits in gallo-römischer Zeit, wo sich Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostella an Weinen labten.

Die Weine – wie schon der Name der Hauptrebsorte TANNAT erahnen lässt, weisen einen adstringierenden, tanninherben Charakter auf, was sie historisch als idealen Verschnittspartner für Bordeauxweine machte, die in früheren Jahren weit heller und „schwächer“ ausfielen, als man sie heute kennt. Tannat-Weine bedürfen generell einer langen Flaschenreife. Die jüngeren Jahrgänge bringen Weine hervor, die schon früher genussreif sind, was durch Abbeeren, Mikrooxidation und Holzmanagement gelingt, ohne ihr enormes Lagerpotential zu verlieren.

<sup>1</sup> vgl. Robinson, Jansis, in: Das Oxford Weinlexikon, S. 443

Auch bringt der Bereich Madiran einen feinen **Weisswein** hervor: **Pacherenc du Vic-Bilh**.

Für diese Weisswein sind die einheimischen Sorten Arrufiac, Courbu und Petit Manseng zu mind. 60% vorgeschrieben. Manseng, Sauvignon blanc oder Sémillion dürfen zusammen im Verschnitt nicht mehr als 10% ausmachen. Die Trauben können teilweise erst im Dezember gelsen werden und ergeben je nach Reife trockene oder süße Weine (siehe weiter hinten)

Der Boden:

Steile Kalksteinhänge mit großen Kieselsteinen

Hierzu zitiere ich gerne Alain Brumont:

„On this terroir made up of large round pebbles, situated in the finest Madiran Crus, he replanted the Tannat, which was venerated in the 18th Century, when no one really believed any longer in this grape variety considered too rustic because of its too great a yield, and which, once diluted, only produced astringency and bitterness.

In 1985, a great terroir, with its large reddish pebbles is also the last remaining witness of the early Pyrenees dating back 40 million years, was detected where the Tannat was very different from the others and was given the name **Cuvée Prestige**. This cuvée allowed Château Montus to elevate itself amongst the great wines. Montus Prestige, the first Madiran made from 100% Tannat, is entirely aged in new oak barrels.“

Mitte der Achtziger Jahre stellt ein rebsortenreiner Tannat aus Barriques eine Revolution dar und die renommierten Weinverkoster gaben Brumont den Spitznamen „Petrus de Madiran“.

Exposition der Weinberge:

Steile Terrassen mit 20 – 40% Steigung, Südausrichtung mit intensiver Sonneneinstrahlung, die von großen Geröllsteinen in gelben und roten Mergelunterboden aufgenommen wird.

Die Weine:

- ★ Chateau Montus, blanc  
100% Petit Courbu
- ★ Chateau Montus, rouge  
Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- ★ Chateau Montus, Cuvée Prestige, rouge  
aus einer Lage die einen Tannat ergibt, der sich von den übrigen deutlich abgrenzt.
- ★ La Tyre – der TOP-Wein  
entstammt einer steilen Südwestlage mit etwas weniger Sonnenschein und milden Brisen, die die aufgeheizten Steine durchlüften.
- ★ Ab Jg. 2009 zwei weitere Cuvées

## Château Bouscassé

Diese Lage ist durch Kalkmergelböden gekennzeichnet. Seit vielen Generationen im Familienbesitz war die Domaine auf 17ha begrenzt. Seit Ankunft von Alain Brumont, hat sie sich auf über 100 ha erweitert. Innderhalb der letzten 30 Jahre ist er damit zum Eigentümer der besten Lagen in der Gegend geworden. Dabei erstreckt sich das terroir von einem Ende der Maumusson Bergkette zum anderen, wo die besten Weinbauern des Madiran zu finden sind.

### Die Böden

Vielschichtige Formationen auf einem Bergplateaus mit Mergel/Kalksteinböden entlang der Hänge, durchzogen mit gelben und weissen Strähnen auf rissigem Kalksteinuntergrund; teilweise durchzogen mit Sandsteinlinien die Eisenoxid und Manganablagerungen aufweisen.

### Die Weine:

Hier lassen sich zahlreiche, raffinierte und charaktervolle Weine produzieren::

### Rotweine:

- ★ Bouscassé Vieilles Vignes  
*(Selektionen aus alten Rebstöcken auf den besten Kalksteinlagen)*
- ★ Bouscassé (Tannat, CS, CF)
- ★ Les Menhirs *(Tannat, Merlot)*  
*(von grauem Lehmboden mit tonnenschweren Granitblöcken im Unterboden)*
- ★ Argile rouge (Tannat)  
*(stammt von eisenhaltigen, roten Mergelböden – ein spezieller Wein)*

### Weissweine – trocken -:

- 🍷 Les Jardins de Bouscassé (Petit Courbu)

### Süßwein (weiss, Petit Manseng):

- ★ October: Vendémiaire
- ★ November: Brumaire
- ★ December: Frimaire

## Gascogne

Hier im Armagnac-Gebiet entwickelt Brumont seit rd. 10 Jahren eine neue Lage „Peyrusquet“. Es werden die Rebsorten Gros Manseng und Sauvignon Blanc angebaut.

### Würdigung

Alain Brumont, rediscovered terroirs to new terroirs

Alain Brumont has rehabilitated old terroirs left abandoned for nearly 50 years. Virgin terroirs free of fertilizer and chemical products too often used in winegrowing. Alain Brumont wished to start over with terroirs free of chemical substances.

Alain Brumont is always in search of new terroirs, a true grape variety tamer who has durably changed the aspect of wines in South-West France and has given back nobility to the Tannat, King of the Madiran grape varieties.

His passion for his region with its great terroirs and rediscovered grape varieties has made him one of the most famous winegrowers in France. He has been awarded numerous international prizes, which have placed him on the same level as the Bordeaux, Bourgogne and Côte Rôtie wines. His secret? Adapt each grape variety to the best terroirs. « I understand each terroir », he stipulates. And quite rightly so, as he is the only winegrower today to own 100% of the Madiran Grand Cru Appellation. This adaptation of the wine in function of each terroir together with his vinification talent have allowed him to acquire 4 different wine philosophies: Montus, Bouscassé, Torus and Gascogne.

Die Lage Les Menhirs:  
Foto aus wein-plus.de, J. Kaiser, 2006



## Klima

Zwischen der Gascogne und den Pyrenäen herrscht ein relativ ausgeglichenes, vom Atlantik geprägtes Klima. Im Sommer sind die Tage sehr heiß und die Nächte kühl. Im Herbst fällt ein wenig Regen, die Winter sind trocken und aber durchaus kalt!

Die ca. 1000 mm Niederschläge Madirans fallen zwar überwiegend im zeitigen Frühjahr sowie im späten Herbst und Winter, aber auch im Sommer kann man ab und an mit etwas Regen rechnen. Das ist positiv für die Reben während ihrer Hauptwachstumsphase und für die Erzeugung fester, mineralischer Weine. Die nahen Pyrenäen sind der zweite wichtige Klimafaktor. Die Weinberge liegen in Höhen von 180 - 300 m. Die Tagestemperaturschwankungen sind recht hoch, was eine langsame, kontinuierliche Reife und vielfältiger Aromen und Geschmacksprofile hervorbringt.

Brumont: „A winegrower's paradise“.

## Regionale Rebsorten

In den Achtzigern war Brumont einer der Pioniere, die die regionalen Sorten Tannat, Petit Courbu und Petit Manseng anderen, internationalen bzw. bekannten Varietäten vorzog und aus ihnen, dank des energiereichen Terroirs grosse Weine in 3 Kategorien (rot, weiss, trocken und Süße)

### Tannat (rot)

Heute konkurriert Tannat mit Cabernet Sauvignon, Bordeaux Merlot, Pinot Noir und Syrah aus der nördlichen Côtes du Rhône (Cotes Rôties, Hermitage). Tannat gibt dunkle Weine mit verhaltener aber kraftvoller Frucht. Die tiefgründigen körperreichen Weine sind von der hohen Säure und Tannin her gut balanciert und weisen ein enormes Reife- und Lagerpotential auf.

### Petit Courbu (trocken, weiss)

... steht im Wettbewerb mit Burgundern, Elsaß und Loire Weinen. Die Rebsorte bringt weiche, frische und dennoch dichte und komplexe Weine hervor.

### Petit Manseng (sweet whites)

Diese Rebsorte zeichnet sich durch eine sehr hohe natürliche Säure bei hoher Restsüße aus. Mit der passerillé Methode, dem absichtlichen Eintrocknen lassen von Beere, entstehen harmonische, komplexe und erfrischende Weine, die sich zunehmend großer Beliebtheit erfreuen.

Die Weine dürfen gerne einige Tage geöffnet im Kühlschrank aufbewahrt werden (aber: drehen Sie niemals den geöffneten Korken mit der Gegenseite auf die Flasche – verwenden Sie einen Gummi- oder Glasstopfen!)

## Weinbau

Everything starts with the vine. For a long while, we failed to remember that serious preparation is

needed to produce an excellent grape that will characterize its terroir in the best conditions. **Here are Alain Brumont's 11 commandments:**

Strong plantation density:

7500 vines/hectare. It is well known that the closer the vines are to each other, the more likely we will be prone to a Bonsai effect resulting in smaller bunches.

Row orientated at 1500 Hours allowing the sunrays to reach both sides of the rows morning and afternoons.

A bunch of grapes that is 100% in contact with the sun will develop a better quality. They should transpire 100 to 300 times more than a bunch protected by its leaves. A 1500 hours, the sun is at its peak and vertical to the leaf this lets the grapes cool for 1 hour, which keeps them from burning.

Bud Selection:

The most hardy and weakest are excluded during bud bursting. Without selection, there could be an interval in maturity between hardier and weaker vine-shoots from one grape to the other, ranging from one hour to several days.

Selecting 5 to 6 bunches per vine and one bunch per vine-shoot (one vine-shoot can produce up to 2 to 2 1/2 bunches).

Thinning out the leaves systematically 3 times:

- June: thinning out East side
- July: thinning out West side
- August: remove 10 cm above the grapes on both sides.

The two first thinning outs let the grapes get used to the hardship of the sun, the last thinning-out in August slightly reduces the alcohol level by reducing the photosynthesis and the sugar production.

Calibration of the grapes in 3 checks.

During the last check, all the bunches must be shaped to obtain the same weight.

The bunches are checked one by one three weeks prior to harvest to make sure that none of the grapes are damaged or late (maturity).

In total, 9 to 10 supplementary checks are made throughout the whole vineyard.

Control: Each row is marked by the person in charge (28 to 30 persons employed in the vines from April to September). Points are given to each row. Each terroir has a pre-determined grape yield.

No grape yield per hectare. This notion applied by the INAO and various control organisations is, according to Alain Brumont totally outdated and is of no subsequence. Indeed, with a 50 hl/ha yield, we may find bunches of 1 kg or 25 bunches depending on density. At Brumont, we prefer talking in grams per bunch (120 to 300 g) and in kilos per vine per terroir.

Hand harvested in crates of one layer for the high quality vintages.

## Weinbereitung

The first stage of vinification, according to Alain Brumont, is philosophical

Nourish the taster's imagination by telling a story, that of a man, a place, a land, a civilisation...to give to him gustative, olfactory or even tactile senses. These are some of the issues of vinification. The art of ideally blending grape varieties with terroirs and giving to the wine that extra touch, which makes it exceptional and unique.

The second phase is more technical

The terroirs and grape varieties must be perfectly matched. For this, the grape juice is tasted before the harvest and its colour checked. For a long while this method was considered ridiculous by the schools of Oenologists that sent us their future Oenologists. Today, Oenologists practice this method. The tasting of the juice allows to test the balance and establish beforehand the classification of the terroirs and the possible blending between various parcels.

Weitere Informationen finden Sie hier:  
[www.brumont.fr](http://www.brumont.fr)

aber am besten Sie sehen sich einmal vor Ort persönlich um.



## Besuch auf Chateau Montus

Mit der Firma Torsten Forcke Wine Events® bietet sich interessierten Kunden die Möglichkeit, an einer Reise in die Weinregion teilzunehmen. Es ist nicht nur ein Besuch der Weingüter, nein Sie wohnen auch im Château und fühlen sich wie ein Schlossherr!

Dort bieten 10 herrschaftlich eingerichtete Zimmer Platz und es steht eine große Küche für ausgelassene, gemeinsame Genieserabende zur Verfügung.

... a votre Santé 😊

Quellen: Jansis Robinosn, Oxfort Weinlexikon, webpage brumont.fr



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

[www@wine-events.de](http://www@wine-events.de)

wine-line +49 (0) 163 4812448

## Exzeptioneller Jahrgang 2009 auf Château Montus und Château Bouscassé!

In seinem Anschreiben an Händler und Agenturen schreibt Alain Brumont im Frühsommer 2010 bereits folgende Zeilen:

„Nun bin ich seit mehr als dreißig Jahren Winzer auf Château Montus und Bouscassé im Madiran und Côtes de Gascogne. Heute kann ich Ihnen meine besten Weine „en primeur“ anbieten“.

Der Jahrgang 2009 ist einer der besten, die es im Madiran je gegeben hat, besser noch als der mystische Jahrgang 1985. Die Weine sind von unglaublicher Tiefe, großer Frische und edlen, komplett eingebundenen Tanninen. Gehalt, Brillanz und Vielschichtigkeit sind in nie gekannter Weise vereint. Unsere Weine halten selbst im Rahmen der Primeurverkostung in Bordeaux, am 29. März diesen Jahres, einen wunderbaren Erfolg.

Beim Kauf dieses exzeptionellen Jahrgangs „en primeur“ profitieren Sie vom Sondertarif Primeur und erhalten einen Preisnachlass von bis zu 15%, wovon Sie sich anhand der beiliegenden Preisliste überzeugen können.

Wie wir es schon mit dem Jahrgang 2005 erlebt haben, wird auch der Jahrgang 2009 sehr nachgefragt sein, und die Menge wird wohl nicht die Nachfrage bedienen können. Ab sofort können Sie sich per Subskription Ihre Menge dieses Ausnahmejahrgangs sichern (vorbehaltlich der Zuteilung durch das Weingut).

Die „konfidentiellen Cuées“ werden ausschließlich „en primeur“ verkauft:

Dies betrifft **Château Montus Prestige** sowie die zwei neuen Terroir-Weine, die erstmalig im Programm sind:

<b>Château de Perron</b>	Tannat und Cabernet Franc von über 50 jährigen Rebstöcken; elegant, frische Noten roter Beeren und kräftiger Gewürze; ein Edelstein aus dem Madiran, ein verheißungsvolles Cuvée eines Winzerkollegen, der sich den Vignobles Brumont angeschlossen hat.
<b>Château Laroche-Brumont</b>	Tannat und Cabernet Franc ; eindrucksvoll voluminös und weiche ; Aromen roter Früchte mit Anklängen von Wacholder und rotem Pfeffer ; feines Tannin ; gekonnt eingesetzte Kraft. Alain Brumont: „ <i>Durch das originelle Terroir hat dieser Wein einen eigenen Stil. Er verdient ganz sicher einen Platz zwischen den Cuvées von Bouscassé und Château Montus</i> “.