

Nouveau concept pour les quarante ans à venir du Château Montus

Quatre foudres de 6000 et 8000 litres pour garder le vin



Nouveau concept pour les quarante ans à venir du Château Montus

Avec déjà 4 décennies de renommée mondiale parmi l'élite de la viticulture, Alain Brumont, avant-gardiste reconnu, s'investit dans les grands vins du futur.

L'investissement pour le futur : le premier chai de foudres du Sud-Ouest au service des grands vins Le Château Montus verra l'installation de 4 foudres de 6000 et 8000 litres ce jeudi 6 septembre 2018.

Cet événement s'inscrit dans un projet d'envergure au sein des Vignobles Brumont. En effet ces premiers foudres précéderont 80 autres foudres sur les 10 prochaines années.

L'élevage en foudre est employé dans l'optique de bonifier et d'apporter une structure aux grands vins de garde du château. Contrairement aux foudres ronds, ces foudres de forme ovoïdale créent un mouvement perpétuel des lies en suspension dans le vin.

Autre avantage technique de ces foudres ; leurs douelles de 10 cm d'épaisseur. Celles-ci leur confèrent une longévité importante et favorisent davantage les échanges entre le bois et le vin sur tout un siècle.

Elles constituent un réel intérêt face aux foudres classiques constitués de douelles de 4 cm, qui s'usent au bout de 20 ans et possèdent une surface de contact entre le vin et le bois moins conséquente.

L'élevage sous bois : un des dix ingrédients pour affiner des grands vins Selon la qualité et la nature du millésime, une sélection des vins d'Alain Brumont bénéficieront ainsi d'un élevage de 2 ans en barriques neuves suivi par un passage en foudre de 3 à 5 ans.

Le vieillissement sera finalisé dans le « Coffre-fort du Tannat » où le vin se reposera en bouteille, entre 2 et 3 ans, à une température contrôlée de 12°C et une hydrométrie de 70%.

Certains millésimes seront alors mis sur le marché et d'autres resteront en repos selon leur apogée de dégustation. Un prototype de cette méthode d'élevage a déjà été mise en place avec des vieillissements sous bois allant de 8 à 10 ans. L'élevage des vins de Madiran du 17^{ème} au 21^{ème} siècle

Avant la création de l'appellation en 1948, les élevages des vins de l'appellation Madiran étaient traditionnellement longs (au moins 5 ans). A la création de l'AOP, ces élevages de 36 mois ont été ramenés à un minimum de 12 mois afin d'être commercialisés plus rapidement. Constatamment en quête de l'excellence, les vins d'Alain Brumont ont toujours connus de longs élevages.

Certaines de ces expériences de vinification connaissent un élevage en fût de chêne de 5 à 8 ans afin de sublimer le potentiel du cépage roi, le Tannat. Tel est le cas avec la cuvée XL du Château Montus, élevée 40 mois dans des barriques de 600 litres. Grâce à cette technique d'élaboration, le style des vins est déjà renommé pour sa richesse, sa profondeur et sa finition incomparable.

Le style des vins du futur au cœur de l'innovation pour toujours plus de qualité Incessant innovateur, Alain Brumont est un homme d'intuition qui a toujours deux décennies d'avance. Parmi les 300 000 vignerons français et les 2 millions vignerons internationaux, il est rentré dans le monde très restreint des vignerons icônes.

Au-delà de s'inscrire dans l'excellence, un leader se reconnaît grâce à la capacité de s'entourer et d'écouter la critique des meilleurs. Alain Brumont pratique une culture d'échange professionnel depuis toujours.

Être ami, visité, invité parmi les plus grands vignerons français et mondiaux se mérite. En 2017/2018, il a reçu deux icônes Espagnoles et Néo-Zélandaises, et a visité les leaders autrichiens, italiens, espagnols, australiens et néo-zélandais du monde viticole. À chaque rencontre, une réception d'exception lui était réservée avec des dégustations de millésimes sur 40 ans et des bouteilles d'une valeur de 300€ à 3 000€ à la clé.

Une expérience unique pour un viticulteur du Sud-Ouest. Alain Brumont : spécialiste des grands élevages sous bois Après 40 ans d'expérimentation Alain Brumont continue aujourd'hui de mener des expériences d'élevage avec les plus grands spécialistes du monde du vin. Le Château Montus possède le seul chai d'expérimentation du Sud-Ouest réunissant les barriques des 20 meilleurs tonneliers au monde depuis plus de 30 ans.

Pour mener ses recherches, Alain Brumont a su particulièrement discerner le savoir-faire de Jacques Canadell, Bigourdan et homme de passion basé à Trie-sur-Baïse. Qualifié comme un des plus grands mérandiers d'Europe (confectionneur des pièces de bois d'une future barrique), ce dernier est un sélectionneur hors pair du fameux chêne sessile, bois de prédilection pour les barriques et foudres de vins haut de gamme.