

La fête du vin chez Alain Brumont au Château Montus

Des Portes ouvertes très courues



La fête du vin chez Alain Brumont au Château Montus

Les journées Portes ouvertes des Domaines Alain Brumont ont lieu samedi 16 et dimanche 17 novembre, simultanément au Château Montus à Castelnau-Rivière-Basse et au Château Bouscassé à Maumusson Laguian. Le Journal du Gers a passé la matinée du samedi au Château Montus.

Nous voulions assister à la grand-messe de la dégustation à l'aveugle de grands vins du monde - « le rendez-vous des icônes », promis par le programme. Qui a lieu dans une pièce du rez-de-chaussée du bâtiment du Château Montus proprement dit.

Dégustation des « icônes »

Il s'agit de confronter de grands vins rouges d'Alain Brumont à de grands vins d'Italie, d'Espagne, des États-Unis et d'Australie. Les voici tous :

Mas Jullien 2005 des Terrasses du Larzac (Languedoc) : prix observé du 2015, 39 euros,

Angelo Gaja 2013, Barolo de Sperss (Italie) : prix observé 256 euros,

Domaine du Clos des fées – La petite Sibérie 2015 (Hervé Bizeul - Roussillon) : prix observé 200 euros la bouteille,

Sassicaia de la Tenuta San Guido 2014 (Toscane – Italie) prix observé 308 euros la bouteille,

Château Montus La Tyre 2005 (Alain Brumont) : prix observé du 2007, 109 euros la bouteille,

Vega Sicilia Unico 2009 (Castille – Espagne) : prix observé 389 euros la bouteille,

Ridge Vineyards, Montebello 2014 (Californie Santa Cruz Mountains – États-Unis) : prix observé du 2016, 1323 euros la bouteille,

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2011 (Alain Brumont) : prix observé 28,50 euros la bouteille,

Domaine AI, L'esprit de Font Caude Montpeyroux 2010 (Lagamas – Languedoc) : prix observé 28 euros la bouteille

Penfold, Grange 2009 (Australie) : prix observé 620 euros la bouteille.

Des animateurs prestigieux

Outre la cinquantaine de dégustateurs – dont une dizaine de femmes y compris une sommelière - qui avaient retenu leur place, il y a trois dégustateurs et commentateurs prestigieux installés sur une estrade :

Pierre Lurton, gérant du Cheval Blanc (Saint-Émilion) et PDG du Château d'Yquem, une des sommités en matière de vins de Bordeaux,

Hervé Bizeul, meilleur jeune sommelier de France, créateur d'un bar à vin à Paris, puis journaliste (vin et gastronomie), devenu vigneron dans le Roussillon en 1998 en faisant un vin dans son garage, tout de suite remarqué,

Alain Chabanon, qui achète des vignes en 1990 et passe au bio en 2002, puis à la biodynamie en 2011 ; il a été l'élève d'Alain Brumont et d'un viticulteur corse.

Commentaires

Les dégustateurs ne font pas de classement, mais participent à un concours en tentant découvrir les cépages composant les vins dégustés à l'aveugle et même leur château. Et il leur est aussi demandé d'indiquer les trois vins de la dégustation qui ont leur préférence, par un vote à main levée.

C'est Olivier Billon, de Lescar, qui remporte le Prix : un jéroboam de Château Montus 2015.

Sur les grands vins, les trois vedettes ont des choses à dire. Un grand vin n'existe que si son créateur le veut ainsi. Il n'est pas nécessaire qu'il provienne d'un grand terroir, mais un grand terroir peut rattraper des erreurs. Un grand vin se distingue parce qu'il vous emplit d'émotion et vous fait saliver. Il est long en bouche, au début, au milieu et à la fin.

C'est aussi un vin pour lequel on accepte un sacrifice financier et un vin que l'on veut partager. Déguster à l'aveugle excite une zone de plaisir du cerveau, zone différente quand on sait ce que l'on boit. Après avoir dégusté à l'aveugle ou en connaissance, on ne peut plus exciter l'autre zone.

Hervé Bizeul indique que les Français sont les seuls à faire vieillir le vin : les Américains, les Italiens, les Espagnols ne le font pas. Mais on fait un pari sur son aptitude à vieillir dix ou quinze ans.

Déjeuner excellemment arrosé

Le déjeuner qui suit la dégustation des « icônes », a lieu dans l'immense salle de réception (située en face du Château) dont la charpente en navire inversé domine les convives. La foule se presse pour déguster un repas de fête avec cinq vins, vin de liqueur et armagnac maison. Infatigable et avenant, Alain Brumont passe de table en table.

Un vrai moment de bonheur, malgré une pluie battante !

N.B. - La photo du haut de page montre Alain Brumont (debout) et, de gauche à droite, Alain Chabanon, Hervé Bizeul et Pierre Lurton.



Fabrice Dubosc (directeur technique), Jacques Brumont (frère d'Alain) et Antoine Veiri (maître de chai)



Alain Chabanon, Hervé Bizeul et Pierre Lurton



Pierre Lurton



La dégustation bat son plein



Le Prix (à droite)



Alain Brumont participe à la dégustation (3e en partant de la gauche)



Trois des 11 dames



Après la dégustation les commentaires



Le gagnant Olivier Billon (avec le Prix) ; au centre une sommelière



Alain Brumont vient voir ses hôtes au déjeuner