Le journal du Gers

Date de parution: Le jeudi 23 novembre 2023 à 12h16

Article signé par: Roland HOUDAILLE

Adresse url de base: https://lejournaldugers.fr/index.php/article/71540-madiran-somptueuses-portes-ouvertes-chez-alain-brumont

Madiran : somptueuses Portes ouvertes chez Alain Brumont

Au château Montus et au château Bouscassé

Madiran : somptueuses Portes ouvertes chez Alain Brumont

Le vigneron vedette du Madiran, son épouse Laurence et son beau-fils Antoine Veiry, successeur désigné, ont organisé un week-end de Portes ouvertes au château Montus et au château Bouscassé, qui mérite les superlatifs :

dégustation des grands vins des deux châteaux (dans le chai de vinification, pour le château Montus),

atelier accord mets et vins animé par Sophie Conquet, sommelière, et des producteurs de porc noir de Bigorre et l'Académie française du jambon,

dégustation « verticale » commentée de plusieurs millésimes de certains crus : château Montus La Tyre, Montus blanc (petit courbu), château Bouscassé Vieilles vignes,

visite du chai souterrain d'élevage du château Montus, « la cathédrale du tannat », et du premier chai souterrain du Sud-Ouest (1988) au château Bouscassé,

découverte du jardin du château Bouscassé, avec ses arbres-trognes sculptés,

repas gastronomiques du chef ** du Skiff Club au Pyla, Stéphane Carrade,

animation musicale avec, notamment, la banda la Chicuelina de Nogaro, dirigée par Thierry Dufau.

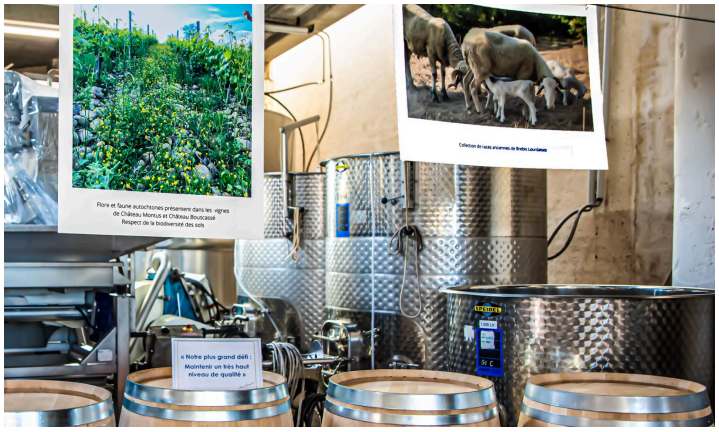
Le château Montus

Entre le château, à gauche et le chai de vinification à droite, l'entrée, l'accueil et la salle à manger

Entrée du chai de vinification

La passion de l'excellence

Le Journal du Gers était au château Montus samedi 19 novembre 2023. Il a pu voir, de nouveau, à quel point Alain Brumont s'efforce – d'un ton convaincant -de faire partager sa passion d'aboutir à la perfection de ses vins. Tout est pensé, de la vigne à la bouteille, dans la recherche de la perfection. Exemples : les rangs de vigne sont plantés selon la course du soleil, les feuilles superflues sont coupées, les grains de raisins qui seront vinifiés sont choisis un par un etc.



Dans le chai, en exergue haut niveau de qualité, respect de la biodiversité et de la nature

Dans le chai, le public se presse pour déguster

Alain Brumont dans le chai de vinification

Entrée du chai de vieillissement, "la cathédrale du tannat"

"La cathédrale du tannat"

Dans le chai de vieillissement, Alain Brumont explique sa méthode

L'avantage du vieillissement en foudre

Sans cesse, Alain Brumont explique ses méthodes, sa carrière, les raisons de sa réussite mondiale. Il fait visiter « la cathédrale du tannat », fait comprendre l'intérêt du vieillissement en foudres : « la barrique neuve a un effet « starter » d'échange entre le vin et le bois et dure de 3 à 5 ans; le foudre prolonge et harmonise le vin pendant son vieillissement, il peut, de par sa qualité, durer plusieurs siècles ». Le bois dont on fait les foudres haut de gamme - 1 tonnelier en France et 2 en Italie en fabriquent - est séché pendant 10 à 12 ans. Seuls ces 3 tonneliers font des foudres dont les douelles ont une épaisseur de 8 à 10 cm (Alain Brumont contrôle provenance et vieillissement du bois et choisit barriques et foudres haut de gamme).

Une partie des foudres

« La forme ovale donne un mouvement permanent au vin ».

Un coin du chai de vieillissement

Une barrique de 225 l vaut entre 450 et 1 000 euros, un foudre de 8 000 l, entre 13 000 et 31 000 euros. D'une année sur l'autre, nous remarquons l'augmentation du nombre de foudres dans la cathédrale du tannat.

Selon Alain Brumont : « 3 à 10 ans de vieillissement en bouteille, il n'y a pas d'évolution, uniquement de la conservation. Tandis que 3 à 10 ans en barrique et en foudre, il y a une évolution permanente, ce qui apporte profondeur et velouté ».

Au déjeuner, Alain Brumont résume sa carrière et présente Stéphane Carrade, Bruno Spiesser et Frédéric Garcès

Par ailleurs, Alain Brumont n'oublie pas ses partenaires : il présente au public le chef Stéphane Carrade et lui donne la parole. Et il fait de même pour l'équipe qui monte depuis 2 ans le spectacle Son & Lumière des Nuits impériales au mois d'août, Bruno Spiesser et Frédéric Garcès. En 2024, le thème de la 3e saison sera : Le Prince Noir.

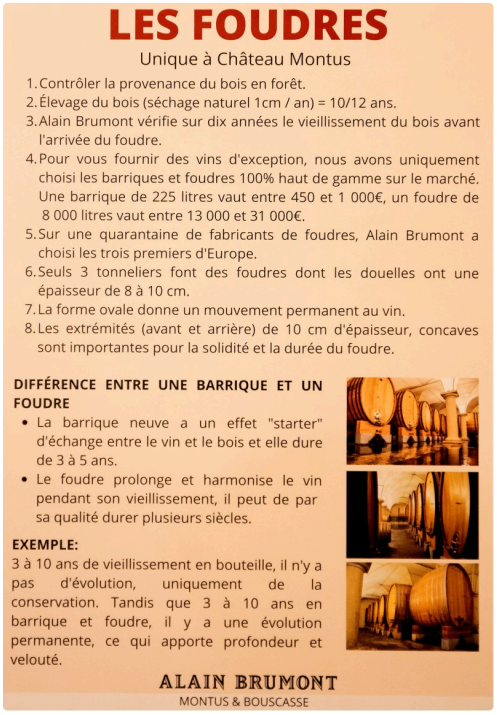
Alain Brumont fait le tour des tables

De gauche à droite, Magali et Frédéric Ré (président de la Communauté de communes Adour-Madiran), Sophie Conquet et un spécialiste du noir de Bigorre

Quant à Antoine Veiry, qui a fait le tour du monde des plus grands vignobles, il s'est constitué une équipe choisie parmi les meilleurs jeunes spécialistes internationaux, une équipe soudée, qui maintient la tradition d'excellence de la maison.

N.B. - Sur la photo du haut de page : Alain Brumont et Antoine Veiry dans le chai de vinification du château Montus.

La Chicuelina anime la fin du déjeuner



LES FOUDRES

Unique à Château Montus

1. Contrôler la provenance du bois en forêt.
2. Élevage du bois (séchage naturel 1cm / an) = 10/12 ans.
3. Alain Brumont vérifie sur dix années le vieillissement du bois avant l'arrivée du foudre.
4. Pour vous fournir des vins d'exception, nous avons uniquement choisi les barriques et foudres 100% haut de gamme sur le marché. Une barrique de 225 litres vaut entre 450 et 1 000€, un foudre de 8 000 litres vaut entre 13 000 et 31 000€.
5. Sur une quarantaine de fabricants de foudres, Alain Brumont a choisi les trois premiers d'Europe.
6. Seuls 3 tonneliers font des foudres dont les douelles ont une épaisseur de 8 à 10 cm.
7. La forme ovale donne un mouvement permanent au vin.
8. Les extrémités (avant et arrière) de 10 cm d'épaisseur, concaves sont importantes pour la solidité et la durée du foudre.

DIFFÉRENCE ENTRE UNE BARRIQUE ET UN FOUDRE

- La barrique neuve a un effet "starter" d'échange entre le vin et le bois et elle dure de 3 à 5 ans.
- Le foudre prolonge et harmonise le vin pendant son vieillissement, il peut de par sa qualité durer plusieurs siècles.

EXEMPLE:

3 à 10 ans de vieillissement en bouteille, il n'y a pas d'évolution, uniquement de la conservation. Tandis que 3 à 10 ans en barrique et foudre, il y a une évolution permanente, ce qui apporte profondeur et velouté.

ALAIN BRUMONT

MONTUS & BOUSCASSE

Les foudres

EVOLUTION QUOTIDIENNE EN 40 ANS

DES NOUVEAUTÉS DANS LES CHAIS

En 40 ans, plus de 200 expérimentations et d'évolutions dans les élevages des Grands Tannat de Madiran:

- Château Montus - 2 ans
- Château Montus Prestige - 3 ans
- Château Montus XL - 4 ans
- Château Montus La Tyre - 3 ans

UNE NOUVELLE CUVÉE

Le premier Montus 10 ans d'élevage (millésime 2010) vient de sortir. En un mot : "phénoménal", comme le dit la presse.

LES VINS MATURES

Notre spécialité: des élevages très longs doublés d'un long repos en bouteille. Le souhait d'Alain Brumont, offrir des vins à leur apogée.

A savoir :

2 années en barriques neuves (225L) : phase d'éducation.

2 à 10 années en foudre (8000L) : épanouissement, harmonie, profondeur.

ALAIN BRUMONT

MONTUS & BOUSCASSE

La méthode Alain Brumont