

Vignobles Alain Brumont (Sud-Ouest) - Château Montus et Bouscassé

Vignobles Alain Brumont

Château Montus et Bouscassé

Sud-Ouest

Présenté par Alain Brumont

avec Bernard Burtschy

Grains Nobles le 26 mars 2007

Les vins rouges de la région de Vic-Bilh ont, au moment de la reconnaissance des appellations pris le nom de la ville de Madiran, où se trouvait le plus important syndicat viticole. Dans une région de coteaux aquitains, au pied des Pyrénées, le "Madiran" se trouve aujourd'hui être l'un des grands vins français encore issus d'un cépage autochtone, le Tannat. Bousculé par la mode internationale des cépages bordelais, bourguignons ou rhodaniens, celui-ci a su maintenir sa place parmi les grands, dans la ligne du Tempranillo Espagnol et du Nebbiolo d'Italie. Capricieux, il ne s'exprime vraiment que sur des terroirs très spécifiques: pentus, accidentés. Très difficiles à travailler, ces terres avaient été délaissées dans les années 40. Le Domaine Alain Brumont a eu la chance de pouvoir racheter une grande partie dans les années 80, dans un état sanitaire exceptionnel, sans pollution chimique, à un moment où leur exploitation par des moyens mécaniques devenait possible.

Avec 180 ha de terres en propriété et 100 ha en location de longue durée, le Domaine Alain Brumont aujourd'hui exploite une bonne partie des grands terroirs de Madiran, sur des collines bien exposées au sud, sud-ouest. Le Château Bouscassé est sur des terres argilo-calcaires aux environs de Maumusson, où se concentre près de la moitié des exploitants, l'autre moitié étant répartie sur une trentaine de communes. Le Château Montus est sur un territoire où les pentes vont jusqu'à 40%, à la géologie assez étonnante. De gros galets marron-rouge dont la taille peut atteindre 30 cm sont posés en couches épaisses dans ces pentes, sur un sol d'argile. Il viennent des formations pré-pyrénéennes de l'ère tertiaire, il y a 45 millions d'années, sans relation avec les apports pyrénéens proprement dits, considérablement plus récents. Le Château Montus y représente plus de 100 ha, sur un total de 150.

La culture du Tannat au Domaine Alain Brumont a beaucoup évolué ces dernières années, pour accompagner le changement de style des vins. A l'origine, du genre "killer", les vins, extrêmement puissants, étaient faits pour écraser leurs concurrents dans les concours. Avec une réputation établie, le Domaine maintenant souhaite faire des vins avec plus de profondeur, de longueur, et un peu plus de discrétion. Arriver à un tel résultat avec des assemblages est facile. Sans se compromettre avec des cépages d'une autre région, avec le Tannat seul, c'est un challenge. Systématiquement, les replantations se font avec les rangs orientés à 15 heures, pour avoir autant de soleil des deux côtés. Le résultat est très intéressant, avec des grappes qui ont plus de goût, plus de fruit. La densité de plants est élevée: 7800 pieds à l'hectare. Chaque travailleur a son sillon marqué à son nom. La taille est faite pour avoir 4 à 5 grappes par pied (contre une moyenne de 7 à 8 habituellement), en ne laissant que 4 bourgeons de la même force. Les quelques (deux?) feuilles qui protègent la grappe sont enlevées très tôt, pour que celle-ci profite du soleil alors qu'elle est encore toute petite. Plus tard, on effeuille uniquement le bas, laissant 1 m 80 de feuillage au-dessus du raisin. A partir du moment où les raisins ont la taille de petits plombs, on leur enlève des lobes pour viser un poids final de 150 à 180 g, le même pour chaque grappe, et avoir le même poids de raisin produit par pied. Le Domaine pratique l'agriculture raisonnée, sous contrôle indépendant.

L'altitude allant jusqu'à 300 m, les nuits étonnamment fraîches, font que la vendange se fait systématiquement avec 15 à 20 jours de décalage par rapport à l'ensemble du vignoble. Les grappes sont ramassées dans des caissettes, sur une

seule couche. La macération préfermentaire à froid, classique pour les vins blancs, l'est maintenant aussi pour les rouges. Elle aide les pépins à mûrir, fixe les arômes et donne de la profondeur au vin. En fin de cuvaison, le moût est recouvert d'azote, le jus de goutte est recueilli et on laisse les cuves sécher naturellement: il n'y a pas de vin de presse! Et on ne touche jamais à l'acidité, et jamais aux degrés. Voilà le secret de la finesse et de l'élégance du Tannat produit par le Domaine.

La dégustation :

Pacherenc du Vic-Bilh sec

Dans la gamme des cépages autorisés: Arrufiac (pratiquement abandonné par tous), Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon, Sémillon, Petit Courbu, depuis une dizaine d'années seul ce dernier est utilisé au Domaine. Cela donne leur style aux vins.

Le Jardin Philosophique

Le Jardin Philosophique est le blanc du Château Bouscassé. Il est vinifié en cuve, élevé sur lies, bâtonné, avec des doses de soufre très faibles. Production: 5000 bouteilles.

Le Jardin Philosophique 2005

Robe jaune-or brillante, très nette. Nez frais, acacia. Attaque ronde, belle maturité, bonne acidité qui relève une finale dominée par des arômes de citron et de pamplemousse. Un vin classique, avec une belle densité.

Montus blanc

Production: 30.000 bouteilles. Le vin est élevé pendant 2 ans en barriques neuves de 800 l. Dans ce contenant, le bâtonnage laisse les lies en suspension pendant près d'un mois (comparé à une petite semaine dans une barrique de 200 l).

Montus 2002

Vieil or avec des nuances orangées. Nez intense, épanoui: vanille, confit, miel. Après aération, orange, pâte de fruits. Rond à l'attaque mais incisif, bonbon acidulé, puissant et long, avec un bel équilibre. Densité, gras, beaux tanins: 2002 était une très grande année.

Montus 1999

Vieil or. Nez d'une belle finesse; arômes d'évolution, cire, coing, raisin de Corinthe. Equilibre magnifique: corps et finesse, beau milieu de bouche, longueur impressionnante. Douceur, gras et puissance, dans une année tranquille, typique.

Accords culinaires : fruits de mer pour le Jardin Philosophique, cuisine épicée pas trop aromatique, poulet aux morilles pour Montus.

Vin de Pays des Côtes de Gascogne

50% Merlot, 50% Tannat. Sur argile noire. 40.000 bouteilles.

Les Menhirs 2003

Rubis soutenu. Nez: fruits noirs. Attaque moelleuse, beau milieu de bouche, frais et dense. Tannins puissants en finale.

Madiran

Torus 2004

50% Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. 300.000 bouteilles.

Rubis. Nez fumé. Attaque gourmande, chair tendre, fruits noirs, cerise. Fraîcheur. Beaux tanins en finale.

Argile Rouge 2004

1/3 Tannat, 1/3 Cabernet Franc, 1/3 Cabernet Sauvignon. Sur argile rouge. 40.000 bouteilles.

Rubis sombre. Fin boisé, matière. Bonne fraîcheur à l'attaque, bel équilibre, amertume des tanins en finale.

Château Bouscassé 2002

70% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. De 10 à 20 % de fût neuf. 360.000 bouteilles.

Rubis noir. Nez élégant, fumé, myrtille; très grande maturité. Matière et finesse à l'attaque. Mûre, chocolat. Une finale relevée par une bonne acidité et de fins tanins.

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2002

"C&ouelig;ur de Vieilles Vignes", très vieilles: "avant 1900", probablement 300 à 400 ans ! Franches de pied, reproduites par marcottage, elles représentent 30 à 40 % du vignoble. Mortalité: de 2 à 3% . Une situation étonnante: à l'arrivée du phylloxera, la plupart des vignes de la région ont été greffées, par prudence, mais peut être pas par nécessité. Les vignes franches de pied ont plus de caractère, et aussi un peu plus d'austérité.

100% Tannat, 100% fût neuf. 60.000 bouteilles.

Grand année.

Rubis noir. Beau boisé, réglisse, cassis. Une grosse matière qui lutte avec le boisé, l'enveloppe et le domine. Finale puissante, somptueuse. Un vin droit, fruité.

Château Bouscassé Vieilles Vignes 1999

Année normale.

Rubis noir. Nez d'épices, de pain d'épice, d'une belle complexité avec l'apparition de notes d'évolution. Fin et équilibré en bouche, avec des notes giboyeuses qui rappellent le nez. Un vin soyeux, puissant.

Montus 2001

80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon. 200.000 bouteilles. Depuis 2004, Montus et Montus Prestige participent à l'assemblage du même vin.

Nez de fruits noirs, notes fumées. Frais et rond en bouche. Réglissé. Légères notes d'évolution.

Montus Cuvée Prestige 2002

100% Tannat. 50.000 bouteilles.

Notes grillées. Rondeur à l'attaque. Belle matière. Epices. Milieu de bouche ample. Bonne amertume finale avec de fins tanins.

Montus Cuvée Prestige 1990

Robe rubis, brillante, assez peu évoluée. Confit, pâte de fruit au nez; aussi, gibier. En bouche, bien fondu. Suavité des tanins évolués, grande présence.

La Tyre Montus 2002

100% Tannat. En barriques neuves de 110 l. 10.000 bouteilles.

Nez très élégant. Garrigue, notes médicinales. A l'aération, notes de confit. Très grande maturité. Fraîcheur, finesse à l'attaque. Arômes chocolatés. Soyeux, très beaux tanins.

B. Burtschy: "fraîcheur, subtilité, longueur".

Château Montus XL 2000

40 mois en foudre. Ouillé avec ses lies. 10.000 bouteilles.

Nez: thym, épices, cire; aussi, arômes d'évolution: grande complexité. En bouche: densité, matière. Equilibre somptueux. Tanis serrés en finale.

B. Burtschy: "de la classe"

Château Montus XL 1995

Ouillé avec son vin.

Nez animal, un peu viandé, épices orientales (cardamome ?). En bouche, fondu, matière, finesse, fraîcheur. Imposant.

Château Montus "2000 jours d'élevage" 1994

10.000 bouteilles.

Nez ample, toujours avec ces notes animales. Attaque d'une finesse extrême, très élégante. Grande présence, bien accompagnée par les tanins. Un vin droit, net.

Fraîcheur, puissance, équilibre: quelle belle unité dans tous ces Madiran!

Pacherenc du Vic-Bilh moelleux

Vendémiaire Octobre 2002

Robe or. Coing, confit, mais fraîcheur. Beaucoup de matière, avec un peu de réduit. Attaque moelleuse qui accompagne une belle acidité. Arômes de fruits secs, de raisins de Corinthe et d'écorce d'orange qui se succèdent.

Brumaire Novembre 1996

Vieil or, reflets cuivrés. Nez: puissants arômes de truffe blanche. On s'en régale. Soyeux, complexité due à une évolution par légère oxydation. Epices (badiane ?). Très long.

A. Brumont "le 96 toujours eu ces arômes de truffe blanche"

B. Burtschy "c'est une caractéristique de tous les 96"

Frimaire "Passion de Frimaire" Décembre 1995

Teinte cuivrée. Au nez: miel, cire. Attaque douce. Très concentré, liqueur qui rappelle l'esszencia de Tokaj. Thé de Chine, foin, thym: une succession d'arômes sans cesse renouvelés.

Compte-rendu: Richard Schaeffer