

BRUMONT

Montus Rouge

Madiran

Le renouveau de Madiran

Quand Alain Brumont achète Château Montus en 1980, les vignobles du Sud-Ouest sont en plein marasme. Les vignes de Tannat sont arrachées et remplacées par des cultures céréalières. Vigneron passionné et amoureux de son vignoble, Alain Brumont cherche les plus beaux terroirs pour y planter du Tannat, le cépage emblématique du Madiran.

20 ans plus tard, il est devenu propriétaire de la quasi-totalité des grands terroirs de l'appellation. Par un travail acharné et une forte conviction, il est parvenu à prouver au monde que l'on pouvait produire de grands vins à Madiran pouvant égaler les plus grands Bordeaux.

Cépages

Tannat, Cabernet Sauvignon

Terroir

Fortes pentes à galets roulés.
Exposition générale sud, sud-ouest. Terroirs drainants et chauds, favorisant les fortes maturités. Sous-sol d'argiles brunes, orangées en strates.
Rendement très faible 5-6 grappes par pieds.

Vinification et Elevage

Macération de 3 à 6 semaines.
Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois.
Elevage de 60 % à 80 % en barriques neuves sur lies pendant 12 à 14 mois.

Commentaires de dégustation

Vin suave, profond, coulis de fruits rouges discret, tanins fins, finale élégante et persistante maîtrisée et tenue élégante.

Accords mets et vins

Côte de boeuf, carré d'agneau, magret de canard, gibier, cuisine orientale épicée.

Château Montus



www.brumont.fr

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.