



“Le Petrus de Madiran”

## Château Montus | Château Bouscassée | Torus | Côte de Gascogne

Bekanntlich gibt es zu jedem Wein resp. Weingut im Sortiment der Torsten Forcke Wine Events® eine kleine Geschichte – so auch hierzu ☺

Nach dem Lunch ein kräftiger Espresso – das ist fein, aber kurz danach bei einer Präsentation von 9 verschiedenen französischen Weingütern den richtigen, objektiven und neutralen Zugang zu finden, wo die Geschmackspapillen noch mit den Röstaromen und Zucker kämpfen – das ist eine wahre Herausforderung. Dieser sah ich mich Anfang 2009 gegenübergestellt. Was tun – am besten ich starte mit einem frischen Riesling.

Ein Weingut aus dem Elsaß war aber leider nicht vertreten.



Also starte ich die Probe dieses mal “von hinten” und zwar mit einem sehr kräftigen Weisswein. Da stand 15° Vol auf der grünen Flasche mit einem Montus-Label (bisher hatte ich Chateau Montus mit Tannat – also einem sehr kraftvollem Roten in Verbindung gebracht. Jetzt bin ich gespannt, was mir Zunge frei putzt ☺ Der erste Schluck ... rassige Säure, Schmelz, Zitrusgeruch, etwas Gras, (erinnert ein wenig an Sauvignon blanc von Springfield aus Robertson), ein kraftvoller, frischer Wein von strahlendem mittelkräftigem zitronengelb, der sich am Gaumen schnell entfaltet und lange bleibt.... was ist denn das nur?

Einen derartigen Wein habe ich bislang noch nicht degustiert. Die freundliche Repräsentantin am Stand war etwas überrascht, daß ich mit dem Wein begonnen habe. Sie erklärte mir dann, der wäre über ein Jahr im kleinen Barrique (115 Liter!!!) ausgebaut und besteht aus 100% Petit Courbu, einer ortstypischen Rebsorte in der Gascogne, in der AOC Madiran so so! Jetzt galt es also erstmal die Rebsorte einzusortieren und zu verstehen, wie in einem sehr trockenen Anbaugebiet so ein frischer Wein entstehen kann. Der hohe, aber perfekt integrierte Alkohol erklärt sich natürlich über die hohe Reife und nach dem Durchgähren hat man eben einen „staub“trockenen, aber eben auch 15 ° Vol.



Diese Stilistik wird mit dem Jahrgang 2010 des Montus blanc nun geändert und es wird in 600 Liter Fässern für ca. 14 Monate in erster Belegung ausgebaut. Es entsteht ein rassiger, frischer und ein wenig cremiger Weisswein, der auch weiterhin ein enormes Lagerpotential hat.

Der kleine Bruder “**Les Jardin de Bouscassée**” (rechtes Bild zeigt das ursprüngliche Etikett mit den Gärten der 4 Jahreszeiten) ist im Stahltank vinifiziert und wird jahrgangsabhängig aus den im Anbaugebiet Pacherenc du Vic Bilh zugelassenen Sorten vinifiziert.

Im Laufe des Abends degustierte ich ca. 30 – 40 andere Weine verschiedener Weingüter, alle aus Frankreichs Südwesten (Madiran/Gascogne). Nach einer Reihe leichterer Weissweine, vielen kräftigen Roten (meist mit viel zu viel Tannin oder zu kurzer Belüftung bzw. Lagerzeit) gab es dann (wieder am ersten Stand bei Brumont) einen richtig feinen, phantastischen Süßwein, der etwas an einen Sautern erinnerte aber auch eine Beerenauslese der Mosel – aber von deutlich frischerer Zitrus- und Aprikosennote. Ich hatte den **Brumaire** im Glas – eine November-Lese aus Petit Manseng (ebenfalls von Alain Brumont).



Damit war dann quasi schon die Entscheidung gefallen – diese Weine kann ich meinen geschätzten Kunden und Weinliebhabern nicht vorenthalten. Auch Giuseppe Lauria, Sizilienexperte und Rieslingliebhaber vermerkte zu später Stunde über die Weine am Stand “...die Weine konnten überzeugen, vor allem der Letzte, die Selection oder wie der auch heißen mag.”



Das war der sensationelle → „**La Tyre**“, das unangefochtenes Aushängeschild von Brumont, einer der besten (100') Weine der Welt (das ist die Beurteilung renommierter Weinkenner, die Brumont zu den 10 besten Winzern in Frankreich zählen! Auch Kommentare wie „... the most important winemaking star in the world“ oder „Madiran-Kultwinzer“ finden sich in der Rückschau auf 30 Jahre eines außergewöhnlichen Abenteuers „30 Vintages 1981 – 2011 Broschüre)

Neues Etikett



altes Etikett 2003 - 2005



Typisch für die Gegend und die beiden Weingüter sind selbstverständlich die Rotweine, reinsortig aus der Tannatrebe oder im Konzert mit Cabernet Sauvignon, ein wenig Cabernet Franc oder auch als „**Landwein**“ in der Cuvée „**Les Menhirs**“, hälftig Merlot und Tannat – einer der 3 neuen Weine im Lagenkonzept von Alain Brumont. ... alles Weine die wahrlich als große Terroire-Weine bezeichnet werden dürfen.

**Liebe Leser** ... probieren sie selber und legen Sie sich am besten gleich einen kleinen Vorrat an, denn diese Weine haben ein enormes Lagerpotential, dank kräftiger Säure, festem, aber sehr feinkörnigem Tannin, ausgebaut von Meisterhand, überwiegend in neuen Barriques. Brumont nutzt zielführende Innovationen in der Bearbeitung (z.B. ein pfiffiges, eigenentwickeltes, mit Druckluft betriebenes Gerät zum Abbeeren), aber um traditionelle, schweisstreibende Handarbeit in seinen Terroire-Rebgärten – und bei dem Klima weiß Gott kein Kinderspiel – kommt man nicht herum – wohl aber um die Chemie, die bleibt fern der Reben!

Für den alltäglichen Weingenuß seien die frischen und leichteren Weine der Appellation „Côte de Gascogne“ noch erwähnt.

**Weiss: Gros Manseng und Sauvignon blanc**

**Rosé: Tannat, Syrah, Merlot**

**Rot: Tannat & Merlot**



A votre santé



## Informationen zu den Weingütern

### in Kürze:

*3 Terroires – 3 Rebsorten – ein enthusiastischer Winzer - keine Düngemittel – keine Chemie in den Weinbergen -11 Gebote zum Weinbau – 2 Stufen in der Vinifikation – 2 Neue Weine in 2009*

*→ seine Passion machte ihn zu einem der bedeutendsten Winzern in Frankreich!*

Eigentümer:	Alain Brumont, seit 1979
A.O.C.:	Wein höchste Qualität aus Madiran, Pacherenc du Vic Bilh und Côtes de Gascogne
Weinberge:	280 ha Madiran 230 ha Côte de Gascogne
Rebsorten:	Tannat, Petit Manseng, Petit Courbu u.a.
Produktion:	ca. 2 Mio Flaschen
Kellereumsatz:	€ 9 Mio
Distribution:	> 40 Länder
Mitarbeiter:	50 + 40 Saisonarbeiter u. Praktikanten.

## Château Montus

In 1980 kaufte **Alain Brumont** das **Château Montus** im Anbaugebiet Madiran (im so genannten Hinterland von Bordeaux). Brumont gilt als **Spitzenrepräsentant** der Appellation.

Die A.O.C: Madiran darf mit vollem Stolz als die „dynamische A.O.C. für Rotwein“ in Südwestfrankreich bezeichnet werden; sie hat den traditionell sehr Tannin betonten Weinen einen neuen Stil verpasst.<sup>1</sup>

Das Madiran bzw. die Gascogne kannte Weinbau bereits in gallo-römischer Zeit, wo sich Pilger auf dem Weg nach Santiago de Compostella an Weinen labten.

Die Weine – wie schon der Name der Hauptrebsorte TANNAT erahnen lässt, weisen einen adstringierenden, tanninherben Charakter auf, was sie historisch als idealen Verschnittspartner für Bordeauxweine machte, die in früheren Jahren weit heller und „schwächer“ ausfielen, als man sie heute kennt. Tannat-Weine bedürfen generell einer langen Flaschenreifung. Die jüngeren Jahrgänge bringen Weine hervor, die schon früher genussreif sind, was durch Ab-

beeren, Mikrooxidation und Holzmanagement gelingt, ohne ihr enormes Lagerpotential zu verlieren.

Auch bringt der Bereich Madiran einen feinen **Weisswein** hervor: **Pacherenc du Vic-Bilh**.

Für diese Weisswein sind die einheimischen Sorten Arrufiac, Courbu und Petit Manseng zu mind. 60% vorgeschrieben. Manseng, Sauvignon blanc oder Sémillion dürfen zusammen im Verschnitt nicht mehr als 10% ausmachen. Die Trauben können teilweise erst im Dezember gelesen werden und ergeben je nach Reife trockene oder süße Weine (siehe weiter hinten)

Der Boden:

Steile Kalksteinhänge mit großen Kieselsteinen

Hierzu zitiere ich gerne Alain Brumont:

*„On this terroir made up of large round pebbles, situated in the finest Madiran Crus, he replanted the Tannat, which was venerated in the 18th Century, when no one really believed any longer in this grape variety considered too rustic because of its too great a yield, and which, once diluted, only produced astringency and bitterness.*

*In 1985, a great terroir, with its large reddish pebbles is also the last remaining witness of the early Pyrenees dating back 40 million years, was detected where the Tannat was very different from the others and was given the name **Cuvée Prestige**. This cuvée allowed Château Montus to elevate itself amongst the great wines. Montus Prestige, the first Madiran made from 100% Tannat, is entirely aged in new oak barrels.“*

Mitte der Achtziger Jahre stellt ein rebsortenreiner Tannat aus Barriques eine Revolution dar und die renommierten Weinverkoster gaben Brumont den Spitznamen „Petrus de Madiran“.

Exposition der Weinberge:

Steile Terrassen mit 20 – 40% Steigung, Südausrichtung mit intensiver Sonneneinstrahlung, die von großen Geröllsteinen in gelben und roten Mergelunterboden aufgenommen wird.

Die Weine:

- ★ **Chateau Montus, blanc**  
100% Petit Courbu
- ★ **Chateau Montus, rouge**  
Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- ★ **Chateau Montus, Cuvée Prestige, rouge**  
aus einer Lage die einen Tannat ergibt, der sich von den übrigen deutlich abgrenzt.
- ★ **La Tyre** – der TOP-Wein  
entstammt einer steilen Südwestlage mit etwas weniger Sonnenschein und milden Brisen, die die aufgeheizten Steine durchlüften.
- ★ Ab Jg. 2009 erweitern zwei neue Terroirs das Spektrum Roten auf Tannat Basis

<sup>1</sup> vgl. Robinson, Jansis, in: Das Oxford Weinlexikon, S. 443

## Château Bouscassé

Diese Lage ist durch Kalkmergelböden gekennzeichnet. Seit vielen Generationen im Familienbesitz war die Domaine auf 17ha begrenzt. Seit Ankunft von Alain Brumont, hat sie sich auf über 100 ha erweitert. Innerhalb der letzten 30 Jahre ist er damit zum Eigentümer der besten Lagen in der Gegend geworden. Dabei erstreckt sich das Terroir von einem Ende der Maumusson Bergkette zum anderen, wo die besten Weinbauern des Madiran zu finden sind.

### Die Böden

Vielschichtige Formationen auf einem Bergplateaus mit Mergel/Kalksteinböden entlang der Hänge, durchzogen mit gelben und weissen Strähnen auf rissigem Kalksteinuntergrund; teilweise durchzogen mit Sandsteinlinien die Eisenoxid und Manganablagerungen aufweisen.

### Die Weine:

Hier lassen sich zahlreiche, raffinierte und charaktervolle Weine produzieren::

#### Rotweine:

- ★ Bouscassé (Tannat, CS, CF)
- ★ Bouscassé Vieilles Vignes  
*(Selektionen aus alten Rebstöcken auf den besten Kalksteinlagen)*
- ★ Les Menhirs (Tannat, Merlot)  
*(von grauem Lehmboden mit tonnenschweren Granitblöcken im Unterboden)*
- ★ Argile rouge (Tannat)  
*(stammt von eisenhaltigen, roten Mergelböden – ein spezieller Wein)*

#### Weissweine – trocken -:

- 🍷 Les Jardins de Bouscassé (Petit Courbu)

#### Süßwein (weiss, Petit Manseng):

- ★ Oktober: Vendémiaire
- ★ November: Brumaire
- ★ Dezember: Frimaire

## Torus

Im Jahre 2001 werden mit den Torus Weinen ein weiterer, neuer „style of Madiran“ Weinen auf den Markt gebracht. Sie werden aus Rebanlagen die jünger als 15 Jahre sind vinifiziert.

## Côte de Gascogne

Hier im Armagnac-Gebiet entwickelt Brumont seit rd. 10 Jahren eine neue Lage „Peyrusquet“. Es werden die Rebsorten Gros Manseng und Sauvignon Blanc angebaut.

### Würdigung

Alain Brumont, rediscovered terroirs to new terroirs

Alain Brumont has rehabilitated old terroirs left abandoned for nearly 50 years. Virgin terroirs free of fertilizer and chemical products too often used in winegrowing. Alain Brumont wished to start over with terroirs free of chemical substances.

Alain Brumont is always in search of new terroirs, a true grape variety tamer who has durably changed the aspect of wines in South-West France and has given back nobility to the Tannat, King of the Madiran grape varieties.

His passion for his region with its great terroirs and rediscovered grape varieties has made him one of the most famous winegrowers in France. He has been awarded numerous international prizes, which have placed him on the same level as the Bordeaux, Bourgogne and Côte Rôtie wines. His secret? Adapt each grape variety to the best terroirs. « I understand each terroir », he stipulates. And quite rightly so, as he is the only winegrower today to own 100% of the Madiran Grand Cru Appellation. This adaptation of the wine in function of each terroir together with his vinification talent have allowed him to acquire 4 different wine philosophies: Montus, Bouscassé, Torus and Gascogne.

#### Die Lage Les Menhirs:

Foto aus wein-plus.de, J. Kaiser, 2006





## Klima

Zwischen der Gascogne und den Pyrenäen herrscht ein relativ ausgeglichenes, vom Atlantik geprägtes Klima. Im Sommer sind die Tage sehr heiß und die Nächte kühl. Im Herbst fällt ein wenig Regen, die Winter sind trocken und aber durchaus kalt!

Die ca. 1000 mm Niederschläge Madirans fallen zwar überwiegend im zeitigen Frühjahr sowie im späten Herbst und Winter, aber auch im Sommer kann man ab und an mit etwas Regen rechnen. Das ist positiv für die Reben während ihrer Hauptwachstumsphase und für die Erzeugung fester, mineralischer Weine. Die nahen Pyrenäen sind der zweite wichtige Klimafaktor. Die Weinberge liegen in Höhen von 180 - 300 m. Die Tagestemperaturschwankungen sind recht hoch, was eine langsame, kontinuierliche Reife und vielfältiger Aromen und Geschmacksprofile hervorbringt.

Brumont: „A winegrower's paradise“.

## Regionale Rebsorten

In den Achtzigern war Brumont einer der Pioniere, die die regionalen Sorten Tannat, Petit Courbu und Petit Manseng anderen, internationalen bzw. bekannten Varietäten vorzog und aus ihnen, dank des energiereichen Terroirs grosse Weine in 3 Kategorien (rot, weiss, trocken und Süße)

### Tannat (rot)

Heute konkurriert Tannat mit Cabernet Sauvignon, Bordeaux Merlot, Pinot Noir und Syrah aus der nördlichen Côtes du Rhône (Cotes Rôties, Hermitage). Tannat gibt dunkle Weine mit verhaltener aber kraftvoller Frucht. Die tiefgründigen körperreichen Weine sind von der hohen Säure und Tannin her gut balanciert und weisen ein enormes Reife- und Lagerpotential auf.

### Petit Courbu (trocken, weiss)

... steht im Wettbewerb mit Burgundern, Elsaß und Loire Weinen. Die Rebsorte bringt weiche, frische und dennoch dichte und komplexe Weine hervor.

### Petit Manseng (sweet whites)

Diese Rebsorte zeichnet sich durch eine sehr hohe natürliche Säure bei hoher Restsüße aus. Mit der passerillé Methode, dem absichtlichen Eintrocknen lassen von Beere, entstehen harmonische, komplexe und erfrischende Weine, die sich zunehmend großer Beliebtheit erfreuen.

Die Weine dürfen gerne einige Tage geöffnet im Kühlschrank aufbewahrt werden (aber: drehen Sie niemals den geöffneten Korken mit der Gegenseite auf die Flasche – verwenden Sie einen Gummi- oder Glasstopfen!)

## Weinbau

Everything starts with the vine. For a long while, we failed to remember that serious preparation is

needed to produce an excellent grape that will characterize its terroir in the best conditions. **Here are Alain Brumont's 11 commandments:**

Strong plantation density:

7500 vines/hectare. It is well known that the closer the vines are to each other, the more likely we will be prone to a Bonsai effect resulting in smaller bunches.

Row orientated at 1500 Hours allowing the sunrays to reach both sides of the rows morning and afternoons.

A bunch of grapes that is 100% in contact with the sun will develop a better quality. They should transpire 100 to 300 times more than a bunch protected by its leaves. A 1500 hours, the sun is at its peak and vertical to the leaf this lets the grapes cool for 1 hour, which keeps them from burning.

Bud Selection:

The most hardy and weakest are excluded during bud bursting. Without selection, there could be an interval in maturity between hardier and weaker vine-shoots from one grape to the other, ranging from one hour to several days.

Selecting 5 to 6 bunches per vine and one bunch per vine-shoot (one vine-shoot can produce up to 2 to 2 1/2 bunches).

Thinning out the leaves systematically 3 times:

- June: thinning out East side
- July: thinning out West side
- August: remove 10 cm above the grapes on both sides.

The two first thinning outs let the grapes get used to the hardship of the sun, the last thinning-out in August slightly reduces the alcohol level by reducing the photosynthesis and the sugar production.

Calibration of the grapes in 3 checks.

During the last check, all the bunches must be shaped to obtain the same weight.

The bunches are checked one by one three weeks prior to harvest to make sure that none of the grapes are damaged or late (maturity). In total, 9 to 10 supplementary checks are made throughout the whole vineyard.

Control: Each row is marked by the person in charge (28 to 30 persons employed in the vines from April to September). Points are given to each row. Each terroir has a pre-determined grape yield.

No grape yield per hectare. This notion applied by the INAO and various control organisations is, according to Alain Brumont totally outdated and is of no subsequence. Indeed, with a 50 hl/ha yield, we may find bunches of 1 kg or 25 bunches depending on density. At Brumont, we prefer talking in grams per bunch (120 to 300 g) and in kilos per vine per terroir.

Hand harvested in crates of one layer for the high quality vintages.

## Weinbereitung

The first stage of vinification, according to Alain Brumont, is philosophical

Nourish the taster's imagination by telling a story, that of a man, a place, a land, a civilisation...to give to him gustative, olfactory or even tactile senses. These are some of the issues of vinification. The art of ideally blending grape varieties with terroirs and giving to the wine that extra touch, which makes it exceptional and unique.

The second phase is more technical

The terroirs and grape varieties must be perfectly matched. For this, the grape juice is tasted before the harvest and its colour checked. For a long while this method was considered ridiculous by the schools of Oenologists that sent us their future Oenologists. Today, Oenologists practice this method. The tasting of the juice allows to test the balance and establish beforehand the classification of the terroirs and the possible blending between various parcels.

Weitere Informationen finden Sie hier:  
[www.brumont.fr](http://www.brumont.fr)

aber am besten Sie sehen sich einmal vor Ort persönlich um.

## Besuch auf Chateau Montus

Mit der Firma Torsten Forcke Wine Events® in Kooperation mit einem Reiseveranstalter bietet sich interessierten Kunden die Möglichkeit, an einer Reise in die Weinregion teilzunehmen. Es ist nicht nur ein Besuch der Weingüter, nein Sie wohnen auch im Château und fühlen sich wie ein Schlossherr!

Dort bieten 10 herrschaftlich eingerichtete Zimmer Platz und es steht eine große Küche für ausgelassene, gemeinsame Geniesserabende unter Regie von Torsten Forcke zur Verfügung.



## Wines once dreams

*"Alain Brumont seeks one thing: that all he does as a wine grower is there in the glass. Tirelessly exploring Gascony's lands, showcasing local grape varieties, lovingly managing his vines with natural methods, vinifying in full respect of the authenticity, he leads French Southwest winemaking - whether it be in the Madiran, Pacherenc du Vic Bilh or Côtes de Gascogne appellations. Bouscassé, Montus and Torus have become icons in the world of great wines, each vintage the fulfilment of his dreams."*



Pierre Casamayor

## The Alain Brumont method

- Water, cared-for soils, well-maintained lands.
- Hilltop vineyards, woods separating their plots to prevent the vines from contaminating each other.
- Alain Brumont uses only spring water from his own wooded hills, still unpolluted thanks to Gascony's special, ideal environment.
- Mycorrhization, preservation of natural flora.
- Each bunch of grapes is carefully shaped and enjoys regular sun from morning to evening for greater quality.

... und „gesund“ ist er auch noch:

*Der Tannat gilt seit der Veröffentlichung der Forschungsergebnisse von Roger Corder in der Wissenschaftszeitschrift Nature (Band 444, Seite 566) als „gesündester“ Rotwein überhaupt. Die Rebsorte liefert, traditionelle Verarbeitung vorausgesetzt, die hauptwirksamen Bestandteile Procyanidin, OPC (Oligomeres Proanthocyanidin) und Resveratrol, die zu einer Untergruppe der Polyphenole (Farbstoffe) zählen.*

*Klassische Kelterverfahren bringt dabei die höchsten Werte an Procyanidinen und Resveratrol hervor, die sich als vorbeugend bei Herz- und Kreislauferkrankungen sowie als Radikalfänger erwiesen haben. Wegen des hohen natürlichen Gehalts verbunden mit der restlosen Extraktion enthält Tannat ca. viermal soviel Procyanidin wie die meisten anderen. Im Vergleich zu Weißwein besitzt Tannat rund 20 mal soviel Procyanidin.*

... a votre Santé ☺



TORSTEN FORCKE WINE EVENTS

[www@wine-events.de](mailto:www@wine-events.de)  
wine-line +49 (0) 177 798 58 56

Quellen: Jansis Robinosn, Oxford Weinlexikon, webpage brumont.fr  
Eigene Recherchen und Ausführungen, T. Forcke (WSET Diploma)  
Letzte Aktualisierung: 31.3.13

## Exzeptioneller Jahrgang 2009 auf Château Montus und Château Bouscassé!

In seinem aktuellen Anschreiben an Weinfachhändler und Agenturen schreibt Alain Brumont im Frühsommer 2010 – zum 30 jährigen Jubiläum der Vignobles Brumont - bereits folgende Zeilen:

„Nun bin ich seit mehr als dreißig Jahren Winzer auf Château Montus und Bouscassé im Madiran und Côtes de Gascogne. Heute kann ich Ihnen meine besten Weine „en primeur“ anbieten“.

Der Jahrgang 2009 ist einer der besten, die es im Madiran je gegeben hat, besser noch als der mystische Jahrgang 1985. Die Weine sind von unglaublicher Tiefe, großer Frische und edlen, komplett eingebundenen Tanninen. Gehalt, Brillanz und Vielschichtigkeit sind in nie gekannter Weise vereint. Unsere Weine hatten selbst im Rahmen der Primeurverkostung in Bordeaux, am 29. März diesen Jahres, einen wunderbaren Erfolg.

Wie wir es schon mit dem Jahrgang 2005 erlebt haben, wird auch der Jahrgang 2009 sehr nachgefragt sein, und die Menge wird wohl nicht die Nachfrage bedienen können. Ab sofort können Sie sich per Subskription Ihre Menge dieses Ausnahmejahrgangs sichern (vorbehaltlich der Zuteilung durch das Weingut).

Die „konfidentiellen Cuvées“ werden ausschließlich „en primeur“ verkauft.

Dies betrifft **Château Montus Prestige** sowie die zwei neuen Terroir-Weine, die erstmalig im Programm sind:

### Château de Perron

Tannat und Cabernet Franc von über 50 jährigen Rebstöcken; elegant, frische Noten roter Beeren und kräftiger Gewürze; ein Edelstein aus dem Madiran, ein verheißungsvolles Cuvée eines Winzerkollegen, der sich den Vignobles Brumont angeschlossen hat.

### Château Laroche-Brumont

Tannat und Cabernet Franc ; eindrucksvoll voluminös und weiche ; Aromen roter Früchte mit Anklängen von Wacholder und rotem Pfeffer ; feines Tannin ; gekonnt eingesetzte Kraft. Alain Brumont: *„Durch das originelle Terroir hat dieser Wein einen eigenen Stil. Er verdient ganz sicher einen Platz zwischen den Cuvées von Bouscassé und Château Montus“.*

## Alain Brumont steht für Madiran

*Maumusson.* Alain Brumont von den Domaines & Châteaux A. Brumont in Maumusson-Laguian (Gers/Midi-Pyrénées) ist für die Fachwelt „der Star von Madiran“. Der 65-jährige setzt auf lokale Rebsorten (Tannat für die Roten, Petit Courbu für die Weißen und Petit Manseng für die weißen Süßweine), extrem präzise Arbeit im Weinberg (300 ha) wie im Keller, und zeigt unverändert den Willen, eine histori-



Qualitätsfanatiker: Alain Brumont.

sche Schlacht zu gewinnen. Seine terroirgeprägten Weine (Château Montus und Château Bouscassé), weltweit von den besten Häusern geführt, folgen der gastronomischen Tradition des Landes. Die ca. 9 Mio. Euro Umsatz generieren sich zu 60 Prozent durch Exporte. Brumonts Botschaft: „Für eine Qualität und eine Geschichte sind die Leute heute bereit, sehr viel mehr Geld auszugeben.“ *js/lz 36-11*