



## Alain Brumont

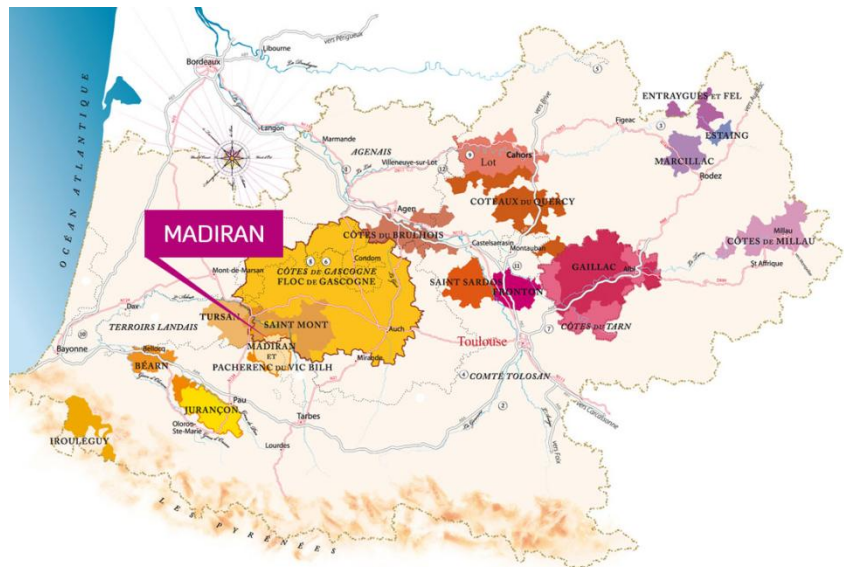
### Weinlegende aus Frankreichs Südwesten

Im Caveau des Hotel Lausanne Palace & Spa wurden im September 2015 in einer angenehm kleinen Runde und unter der kompetenten Leitung von Rolf Bichsel sowie in Anwesenheit des sehr gesprächigen Winzers 18 Weine von [Alain Brumont](#) präsentiert.

Alain Brumont begann seine Einleitung mit einer provokativen Aussage: „Der Südwesten ist eigentlich alles was übrig bleibt, nach Bordeaux und Burgund.“ Naja, das ist nicht wirklich wahr, aber auch nicht ganz unrecht, denn der Südwesten macht mit all seinen Appellationen rund 10% der ganzen Produktion Frankreichs aus.

[Madiran](#) ist die Heimat von Alain Brumont und der Name klingt, zumindest für das nicht frankophon gewöhnte Ohr, genauso mythisch wie die wohlklingenden Namen der benachbarten Appellationen Cahors oder Bergerac.

Alain Brumont übernahm 1979 das Château Bouscassé von seinem Vater. 1980 erwarb er das verfallende Château Montus. 1991 wurde er durch die Jury der Genuss-Zeitschrift Gault-Millau zum Winzer des Jahrzehnts gewählt und seine Weine Château Montus, die Montus Cuvée Prestige und die Top Crus Bouscassé Vieilles Vignes sowie (Montus) La Tyre sind bei Weinkennern seit langem Kult. Brumont ist stolz, dass seine Weine immer wieder in grossen Bordeaux-Blindverkostungen ganz vorne mitspielen.



©Les Vins du Sud-Ouest

teau Montus, die Montus Cuvée Prestige und die Top Crus Bouscassé Vieilles Vignes sowie (Montus) La Tyre sind bei Weinkennern seit langem Kult. Brumont ist stolz, dass seine Weine immer wieder in grossen Bordeaux-Blindverkostungen ganz vorne mitspielen.

Dem sympathischen und dynamischen Winzer wird immer wieder nachgesagt, er arbeite wie der Chef eines Parfümlabors, das jedes Jahr eine neue Produktlinie vermarkten muss. Im Jahr 2004 wurde sogar ein Insolvenzverfahren gegen beide Domaine eingeleitet, nachdem der Winzer eine beträchtliche Investition in seinem brandneuen Projekt „L’Hôtellerie de Montus“ abschreiben musste, weil sich seine Kunden in den Vereinigten Staaten und insbesondere in Japan im Zahlungsverzug befanden. Gewisse Zeitungen sprachen in diesem Zusammenhang sogar von Kreditbetrug. Während die Fachleute erwarteten, dass Alain Brumont sein Unternehmen aufgeben müsste, verlor die treue Kundschaft das Vertrauen nicht. Trotzdem wurden in diesem schwierigen Jahr 2004 nicht alle Weine produziert. Schwierige Jahre vergingen, zwei Jahre lang vermarktete Alain Brumont seine Weine zu fast unanständig tiefen Preisen, um seine Reserven wieder aufzustocken. Erst nach dieser dramatischen Erfahrung wurde die Produktpalette massgeblich ausgebaut. Statt sich nur auf Montus und Bouscassé zu konzentrieren, lancierte Brumont mit Torus, Le Gascogne und weiteren Marken noch weitere Weine.



Château Bouscassé

©Château Bouscassé

## Die Weine

Alle Montus-Weine und auch die Weine von Château Bouscassé basieren mehrheitlich auf der Tannat-Traube. Die Einstiegs-Qualität bei Montus wird mit rund 20% Cabernet Sauvignon angereichert, die Basis-Cuvée von Château Bouscassé enthält neben 60% Tannat rund 20% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc. Montus galt stets als der am modernsten ausgebaute Wein, bei welchem gelegentlich auch experimentiert wurde, während Bouscassé seit jeher ein klassischer Madiran ist. Bouscassé Vieilles Vignes wird als der unverzichtbarste Wein im Portfolio von Alain Brumont betrachtet. Er enthält 100% Tannat und die Rebstöcke sind zwischen 50 und 100 Jahre alt.



Tannat-Trauben

©Dico du vin

Bouscassé Vieilles Vignes wird als der unverzichtbarste Wein im Portfolio von Alain Brumont betrachtet. Er enthält 100% Tannat und die Rebstöcke sind zwischen 50 und 100 Jahre alt.

**Montus Prestige** wurde 1985 zum ersten Mal produziert und enthielt von Anfang an 100% Tannat. Der Jahrgang 1995 wurde durch den Wine Advocate mit 96/100 bewertet. Der Jahrgang 2011 enthält offiziell 15.5% Alkohol...

**Montus XL** wurde 1989 zum ersten Mal produziert. Das Ziel war es, diesen Wein ausschliesslich in den grossen Jahrgängen zu vinifizieren. Die Jahrgänge 1989, 1994, 1995, 1996, 1998, 1999, 2000 und 2008 wurden abgefüllt. Der Markt war aber mit diesem Produkt überfordert. Der Unterschied zwischen der Cuvée XL und dem Montus Cuvée Prestige ist den Weinliebhabern nie wirklich klar gewesen. Wenn der Montus Prestige eine signifikante Qualitätssteigerung gegenüber dem normalen Montus bieten sollte, gab es für den XL keine glaubwürdige Positionierungslücke mehr. Allerdings verweist XL nicht auf die vermeintliche Qualität des Weins, sondern auf die Vorfahren von Alain Brumont.



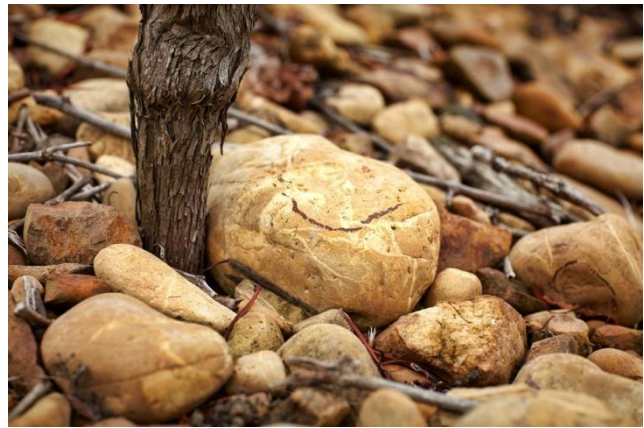
©Smulweb

Zu deren Zeit war es üblich, dass wenn ein Jahrgang gross war, ein neues 600-Liter-Fass zu kaufen, in welchem ausschliesslich Tannat-Trauben während 36 bis 40 Monaten ausgebaut wurden. Und von eben diesen 40 Monaten Fassausbau wird das XL (XL steht lateinisch für 40) abgeleitet. Weiter interessant zu wissen: Dieser Wein wurde ausserdem mit Steinen des benachbarten Flusses Adour aufgefüllt (ouillé). Das heisst, die beim Ausbau verdunstete Menge Wein wird nicht wie üblich mit Wein sondern mit Steinen kompensiert.

Im Jahr 2000 wurde der beeindruckende **La Tyre** erstmals produziert. Genauso wie der XL handelt es sich um einen reinen Tannat-Wein. La Tyre ist ausserdem eine „Sélection parcellaire“. Es handelt sich um ein 260m.ü.M. gelegenes Lieu-dit in der Gemeinde Castelnau-Rivière-Basse, in welchem Brumont 10ha besitzt.

La Tyre 2002 wurde im Buch „[Die grossen Weine der Welt](#)“ von Michel Bettane und Thierry Desseauve als Monument für die Ewigkeit präsentiert. Im Grand Guide des Vins de France 2009 beschreiben beide Ex-

perten den Jahrgang 2005 als „Un des madirans les plus parfait jamais produits“ – einer der besten Madiran, der jemals erzeugt worden ist – und gaben diesem Wein die Note 18/20.



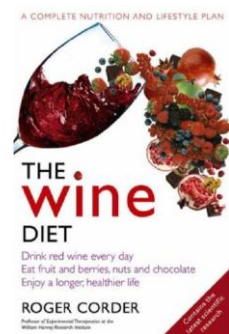
La Tyre: Die Steine des Südens

©Genuss.cc

Im Jahr 2001 wurde eine neue Produktreihe mit drei Erzeugnissen, darunter einen süssen **Pacherenc du Vic Bilh**, geschaffen. Die neue Produktreihe heisst **Torus** und ihr Ziel ist es, früh zugängliche und schnell reife Madiran Weine zu produzieren; „Einsteigerweine“ quasi. Unseres Erachtens bietet diese Reihe einen grossen Vorteil. Tannat ist eine anstrengende Rebsorte die einerseits sehr langsam ausreift und andererseits derart dicht und tanninreich ist, dass viele Konsumenten damit nichts anfangen können. Nicht zu vergessen ist, dass Alain Brumont auch die weissen Rebsorten des französischen Südwestens beherrscht.

## A propos Tannat

Die rote Traubensorte hat auch wissenschaftlich gesehen, eine spannende Dimension. 2006 hat der britische Wissenschaftler [Robert Corder](#) vom Londoner William Harvey Research Institute eine Forschungsarbeit erstellt: Er stellte sich der Frage: Was führt zur überdurchschnittlich hohen Lebenserwartung der Einwohner des Departement Gers im Südwest Frankreichs sowie der Provinz Nuoro in Sardinien? Während im Allgemeinen das Resveratrol im Rotwein verhinderndes Element der Arteriosklerose angesehen wurde, bewies sein Forschungsprojekt, dass eigentlich die zur Polyphenol-Familie zählenden Procyanidine diese Rolle spielen. Tannat enthält bis zu 14-mal mehr Polyphenole als andere Rebsorten. „Neben dem günstigen Einfluss auf das Cholesterin binden sie freie Radikale und bringen den Körper dazu, mehr Stickstoffmonoxid zu produzieren, ein Gas, das die Blutgefässe erweitert und ihre Elastizität erhöht.“ (Quelle: [Der Standard](#)). Die Polyphenole beugen ausserdem auch Krebs und [Herzerkrankungen](#) vor. Nicht zuletzt konnte auch bewiesen werden, dass sich die Procyanidine im Lauf der Zeit abbauen. Was also, um den Bogen zu schliessen, für den Torus spricht, welcher wie im Jahrgang 2010 100% Tannat enthalten kann.



## Der Stil

Die Weine von Brumont sind kräftig, komplex und nicht immer einfach zu verstehen. Brumont steht auch nach über 30 Jahren zu seiner Maxime: Säure und Tannin sind die beiden zentralen Elemente in einem Wein. Und über Tannin verfügen seine Weine in der Tat genügend. Im besten Fall, wie bei vielen Jahrgängen von La Tyre sind diese Gerbstoffe unglaublich präzis geschliffen, verleihen dem Weine eine mächtige Struktur ohne aber die anderen Komponenten zu überlagern. In den nur wenigen schwierigen Weinjahren erdrückt das Gerbstoffkorsett aber auch schon mal die anderen Elemente.



©Brumont

## Die Verkostung

Den Anfang machten die Fassmuster 2014 welche eindrücklich aufzeigten, wie gut der Jahrgang im Madiran (und übrigens auch im Bordeaux) gewesen ist.

### Château Bouscassé 2014, Madiran

Dunkles Bordeauxrot, violette Reflexe. Sehr kräftige Nase, sauber, noch etwas vom Holz geprägt, dunkle Beeren, vor allem Brombeeren, aber auch etwas schwarze Johannisbeeren und eine schöne Würze, gute Komplexität. Sehr sauberer, präziser Auftakt, herrlich frische, knackige Frucht, wieder Brombeeren, dazu etwas weisser Pfeffer, das Holz sehr gut eingebunden, die Gerbstoffe fein und reif, dazu eine sehr gute Säure, gute Komplexität und Länge. Jetzt bis 2025. **16.5/20**.

### Château Bouscassé Vieilles Vignes 2014, Madiran

Dunkles Bordeaux, im Kern fast schwarz. Sehr kräftige, anfangs leicht animalische Nase, mit etwas Luft kommen dunkle Beeren, auch Teer und Torf, sehr gute Komplexität. Am Gaumen sauberer, saftiger Auftakt, neben dunklen Beeren auch rosa Grapefruit, präsent, frisches Tannin, weniger breit und deutlich frischer als der normale Bouscassé. Jetzt bis 2030. **17.25/20**.

### Château Montus 2014, Madiran

Dunkles Bordeauxrot, schöner Glanz. Leicht animalische Nase, braucht viel Luft, es zeigen sich wieder Aromen von Torf, dazu Rauch, Leder, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen straffer Auftakt, unglaublich saftig mit roten Beeren, wieder rosa Grapefruit, dann auch würzige Komponenten, erstaunlich frisch, knackig und mit Gerbstoffen sehr guter Qualität ausgestattet. Komplex und mit einer grossartigen Säure sehr frisch und lang im Abgang. Ein sauberer, präziser Montus mit Reserven, 2018-2028. **17.25/20**.

### Château Montus Prestige 2014, Madiran

Sehr dunkle Farbe, im Kern praktisch schwarz. Tiefe Nase, sehr nobel, noch leicht verhalten, kräftig, dunkle Beeren, wieder Torf, aber auch dunkle Schokolade und Eukalyptus ungerlegt von einer feinen Mineralität. Sehr komplex und sich ständig verändernd. Am Gaumen sauber, unglaublich kräftig und gleichzeitig mit einer bestechenden Eleganz, feinste, seidige Gerbstoffe, Massen davon, gestützt durch eine frische Säure, das ist ganz grosses Kino, ein grosser Schritt

zum normalen, bereits sehr guten Montus, gefällt ausgezeichnet, 2022-2030+. **18/20**.



Château Montus

©Château Montus

### Château Montus La Tyre 2014, Madiran

Sehr dunkles Bordeauxrot, im Kern schwarz. Saubere, noch leicht verhaltene Nase, da ist wieder der Torf, Garrigue-Kräuter, rosa Grapefruit, extrem tief und mit einem ganzen Korb an dunklen und roten Beeren, dazu würzige Noten, das Holz dezenter als beim Prestige, sensationell präzise und mit sehr guter Komplexität.



Les vins primeurs d'Alain Brumont

©Le Figaro

Das aromatische Potenzial ist enorm. Sauberer Auftakt, einerseits nobel zurückhaltend, dann aber auch mit extremer Tiefe, die Gerbstoffe sind eine Sensation, fein, seidig, kraftvoll, präzise, fein geschliffen, dazu eine grossartige Säure, ein Hit. Hier wächst ein ganz grosser Wein heran. Gebaut für 20+ Jahre, 2025-2040. **18.75/20.**

## Frühere Jahrgänge

Weiter ging es mit zwei etwas älteren Weinen Château Bouscassé.

### Château Bouscassé 2010, Madiran

Mittelkräftiges Bordeaux, schöner Glanz. Saubere Nase, offen, zugänglich, rote Beeren, würzige Komponenten, gute Komplexität. Am Gaumen weich und warm im Auftakt, sehr schöne Frucht, die Gerbstoffe präsent, aber nicht zu

dominant, eine leichte Süsse zeigt sich, dazu kommen auch Weihnachtsgewürze. Gute Komplexität und Länge, endet im Abgang auf Blutorange. Ein guter Wein für alle Tage. Jetzt bis 2024. **16.25/20.**



©Brumont

### Château Bouscassé Vieilles Vignes 2006, Madiran

Mittleres Bordeauxrot, Reifetöne. Saubere, tiefe Nase, wirkt sehr warm, einiges an Weihnachtsgewürzen, auch Eukalyptus und ein Anflug von Gummi, sehr gute Komplexität. Am Gaumen etwas rustikal im Auftakt, weiche, warme Frucht, rote Beeren, wieder etwas Gummi, die Harmonie stimmt hier nur bedingt, da sind zwar sehr schöne Gerbstoffe die noch präsent sind und dem Weine eine gute Struktur verleihen, die Säure ist mir hier aber ein Tick zu tief. Gute Komplexität und sehr gute Länge. Ein Wein, der Essen braucht und nicht zu warm serviert werden sollte. Jetzt bis 2024. **16.75/20.**

Die nächste Serie bestand aus diversen Weinen von Château Montus. Wir machen ausserdem gerne auf unsere [Bewertung](#) des Jahrgangs 1996 des Château Montus aufmerksam.

### Château Montus 2010, Madiran

Mittleres Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr schöne, offene und reife Nase, rote Früchte, reife Feigen, auch mineralische Noten, schöne Komplexität. Am Gaumen sauber und klar im Auftakt, die rote Frucht der Nase wird ergänzt durch dunkle Beeren und würzige Komponenten, der Alkohol ist spürbar, die Gerbstoffe präzise, reif und fein, trotzdem hat der Wein eine gewisse Frische und eine sehr gute Qualität. Macht jetzt schon Spass, kann aber auch noch etwas reifen. Jetzt bis 2025. **17.25/20.**

### Château Montus 2012, Madiran

Mittleres Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Saubere Nase, erinnert an einen jungen Syrah, neben dunklen Beeren auch weisser Pfeffer, Anflüge von nördlicher Rhone. Gute Komplexität. Am Gaumen kräftiger Auftakt, Brombeeren, Heidelbeeren, auch etwas Schokolade, sehr gute Harmonie, das Holz gut eingebunden, dominiert nicht, der Alkohol ist wahrnehmbar, wird aber durch eine saftige Säure gut balanciert. Gute Komplexität und sehr gute Länge. Hat Reserven und muss noch etwas reifen, 2019-2030. **17/20.**

### Château Montus Prestige 1998, Madiran

Mittleres Bordeauxrot, am Rand ins Orange tendierend. Die Nase leicht animalisch, wirkt etwas rustikal, Anflüge von Pferdesattel und Schweiss (leichter Bret-Ton), dahinter verhalten Torf, gute Komplexität, am Gaumen saftiger Auftakt, erstaunlich frisch mit roten und dunklen Beeren, die Gerbstoffe sind noch präsent, die Säure verleiht Frische, die Frucht wirkt aber etwas zu verhalten, gute Komplexität, läuft aber Gefahr

auszutrocknen. Gefällt mir nur bedingt, wer auf diesen Montus-Stil steht, braucht dazu sicherlich etwas zu Essen. Jetzt bis 2025. **16.25/20**.

### **Château Montus Prestige 1999, Madiran**

Reifes Bordeauxrot, aufgehellter, ins Orange tendierender Rand. Die Nase angenehm tief und reif, wieder rustikal, aber mit mehr positiven Düften und etwas weniger Bret als beim 1998er, erinnert an einen schönen, leicht rustikalen Bordeaux. Deutlich mehr Finesse als der 1998er, am Gaumen saftig, leicht krautig, angenehm frisch, die Frucht ist noch präsent und mit einer schönen Würze, wirkt etwas ausgewogener als der 1998er, hat aber weniger Struktur als dieser. Gefällt in seiner Art ganz gut. Jetzt bis 2022. **16.5/20**.

### **Château Montus Prestige 2000, Madiran**

Mittleres Bordeauxrot, deutliche Reifetöne. Sehr offene, tiefe Nase, deutliche Tabaknoten, auch Teer, dazu würzige Düfte, sehr schöne Komplexität. Am Gaumen sauber, saftig im Auftakt, wieder Tabak, dazu eine unglaubliche Saftigkeit, die Gerbstoffe noch präsent, die Säure perfekt integriert, der Alkohol nicht zu hoch, sehr schöne Balance, Komplexität und Länge. Ein grossartiger Wein der sich in jeder Bordeaux-Probe gut halten dürfte. Jetzt bis 2024. **18/20**.

### **Château Montus Prestige 2002, Madiran**

Dunkles Bordeauxrot, noch erstaunlich jugendlicher Glanz. Die Nase ist tief, rauchig, nobel, da sind dunkle Beeren, da ist Torf, wow, hervorragende Komplexität. Am Gaumen saftig, frisch und mit grossartiger Frucht im Auftakt, Massen an dunklen Beeren, sehr feine Tannine, präzise die Frucht und eine grossartige Säure, keinerlei Alkoholüberhang. Tolle Länge im Abgang. 2018 bis 2030. **18.25/20**.

Zum Abschluss gab es dann noch eine eindruckliche Vertikale von La Tyre.

### **Château Montus La Tyre 2001, Madiran**

Dunkles Bordeauxrot, am Rand ins Orange tendierend. Die Nase löst einfach ein Wow aus, das ist gross, tief, nobel, reif, mit vielen Weihnachtsgewürzen, Lakritze, auch florale Düfte, die Nase springt einem förmlich an. Mit etwas Luft kommen neben Tabaknoten auch Trüffel, Leder und reife dunkle Beeren dazu. Dieser Wein ist eine Droge. Grossartige Komplexität auch am Gaumen,

zuerst weich und warm im Auftakt mit sensationeller Frucht, wieder Torf und Kräuter, die Gerbstoffe sind nach wie vor präsent, äusserst präzise. Ein grosser Wein mit sensationeller Länge. Jetzt bis 2030. **18.5/20**.



©Brumont

### **Château Montus La Tyre 2003, Madiran**

Reifes Bordeauxrot. Die Nase offen, warm mit Noten von Tabak, Torf, reifen Pflaumen. Vielleicht ein Tick weniger intensiv als der 2001er, doch das ist Kritik auf hohem Niveau. Offen, zugänglich, weich und warm am Gaumen, da ist einiges an Rumtopf im Spiel, man merkt das heisse Jahr, sehr gute Komplexität, aber etwas wenig Finesse als der 2001er, gefällt mir aber im Kontext des Jahrgangs sehr gut, hat allerdings weniger Reserven als der 2001er. Jetzt bis 2025. **17.25/20**.

### **Château Montus La Tyre 2006, Madiran**

Mittleres Bordeauxrot, leicht aufgehellter Rand. Sehr duftige, offene Nase, da sind dunkle Beeren, Eukalyptus, etwas zartbittere Schokolade, dazu auch florale Noten, sehr gute Komplexität. Am Gaumen saftig, frisch, dunkle Beeren mit hervorragender Balance und Tanninen feinsten Qualität. Dazu eine frische Säure, die mit den feinen Gerbstoffen tanzt. Der Alkohol ist hier sehr gut eingebunden. Ein Wein mit sehr guter Komplexität, bis in den langen Abgang äusserst ausgewogen. Jetzt bis 2027. **18/20**.

### **Château Montus La Tyre 2007, Madiran**

Dunkles Bordeauxrot, im Kern noch sehr dunkel. Tiefe, rauchige Nase, dunkle Beeren, Eukalyptus, würzige Noten, auch wieder florale Düfte, sehr gute Komplexität. Am Gaumen weich, reif und zugänglich, dieser 2007er liegt irgendwo zwischen dem 2001er und dem 2003er. Der Wein wirkt etwas wärmer als der 2001er, hat eine sehr gute Intensität und ist deutlich präziser als der 2003er. Sehr gute Komplexität, endet allerdings aufgrund des etwas warmen Musters leicht brennend. Nicht zu warm servieren. Jetzt bis 2024. **17.5/20**.

### **Château Montus La Tyre 2008, Madiran**

Dunkles Bordeauxrot, noch jugendlicher Glanz. Die Nase sauber, würzig, dunkelfruchtig, da sind wieder diese Weihnachtsgewürze, Torf, getrocknete Beeren, sehr gute Komplexität. Am Gaumen kräftig, warm und dunkelfruchtig. Massen an Gerbstoffen, eine sehr gute Säure verleihen dem Wein Frische. Noch sehr jung mit viel Struktur. Das etwas warme Muster bringt den Alkohol leider etwas zu stark in den Vordergrund. Bei 17 Grad servieren. 2020-2035+. **17.75/20**.

Nach der geführten Verkostung konnte ich einige der Weine in Ruhe ein zweites Mal verkosten. Dabei sind mir ziemlich starke Flaschen-Varianzen aufgefallen. So zeigte sich beispielsweise der 2001er aus drei verschiedenen Flaschen drei Mal sehr unterschiedlich. Einmal gross (wie von mir beschrieben), einmal sehr gut und einmal „nur“ gut. Dies bestätigt, dass es ab einem gewissen Alter keine Guten Jahrgänge sondern nur noch gute Flaschen gibt.

Mein Danke geht ans Team von Daniel Gazzar für die hervorragende Organisation dieser eindrücklichen Verkostung.

Die Weine von Alain Brumont sind in Deutschland bei [verschiedenen Händlern](#) und in der Schweiz ebenfalls an [verschiedenen Adressen](#), darunter beim langjährigen Schaffhauser Importeur [Felsenkeller](#) erhältlich.

Autor: Adrian van Velsen\*  
10. September 2015

Lektorat: Jean François Guyard

\* Das [Porträt](#) unseres Verkosters Adrian van Velsen ist auf seinem Blog [vvWine](#) verfügbar.

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**