

B R U M O N T



Dossier de Presse

Vignobles Brumont



## 30 millésimes de Bouscassé... et toujours la même « obsession » « Garder 2 décennies d'avance dans tous les domaines »



30 millésimes, c'est l'occasion pour Alain Brumont de se retourner sur son incroyable parcours, mais plus encore de réfléchir à l'avenir, de transmettre son savoir-faire, son enthousiasme et ses convictions à une équipe de jeunes, de pérenniser son challenge : développer une approche démocratique du vin ; élaborer des grands vins aux prix abordables.

### L'ÉQUIPE D'ALAIN BRUMONT

L'équipe de 48 personnes, menée par Fabrice Dubosc est prête pour aller encore plus loin dans l'obsession d'Alain Brumont.

*« Toujours deux décennies d'avance dans tous les domaines »*

L'objectif de Fabrice Dubosc : pérenniser et améliorer le style atypique d'Alain Brumont et rester dans les tops mondiaux.

### BRUMONT, AU COEUR DE LA GASCOGNE

Entre Océan Atlantique et Pyrénées, la Gascogne abrite des vignobles de fort caractère, à l'image des hommes qui les cultivent. Alain Brumont en est le leader. Pionnier, il a hissé les vins de Madiran et des Côtes de Gascogne au rang des meilleurs mondiaux.

### UN PARCOURS DE PIONNIER, DE LA FERME AU CHÂTEAU

Après une enfance à la Pagnol à courir la campagne, une adolescence à travailler dur avec son père sur le petit domaine viticole, Alain Brumont piaffe d'impatience. Il prend les rênes de Bouscassé en 1979, puis achète le Château Montus pour y créer « son » vin, celui dont il rêve. Culotté, inventif, infatigable bâtisseur, il construit son premier chai souterrain à Bouscassé en 88, puis le nouveau chai de Château Montus en 95. Il rénove le château transformé en lieu de réception en 2003. En 1990, il découvre une parcelle idéale, la Tyre qui va vite devenir une icône mondiale.

### UNE AME DE LEADER

Alain Brumont élabore le premier Madiran 100% tannat, le premier vin 100% barrique neuves, il est le premier à monter des barriques en haut d'un pic pyrénéen et le premier vigneron du Sud Ouest à se classer parmi le top 10 des grands vins du Monde. Élu meilleur vigneron par de nombreux magazines internationaux, il ne cesse d'avancer.

## 30 millésimes de Bouscassé... et toujours la même « obsession » « Garder 2 décennies d'avance dans tous les domaines »



### UN DOMPTEUR DE CEPAGES

Le Tannat, cépage phare du Madiran, a trouvé en Alain Brumont le vigneron capable de l'amener au niveau des grands cépages internationaux. En jugulant sévèrement ses rendements, en déterminant sa juste maturité, en le vinifiant et l'élevant avec respect et audace, il a démontré que ce cépage du Sud Ouest avait sa place parmi l'élite viticole. En blanc, Alain Brumont a redonné ses lettres de noblesse au Petit Courbu pour les vins secs et au Petit Manseng pour les vins liquoreux... Quant aux cépages des Côtes de Gascogne, Colombard, Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon, Merlot ou Syrah, ils prennent sous sa signature des accents à la fois authentiques et personnels.

### UN COLLECTIONNEUR DE TERROIRS

Au cours de l'histoire beaucoup de grands terroirs du madiranaise ont été abandonnés, voire oubliés. Alain Brumont s'est lancé dès le début de sa carrière dans une véritable chasse aux terroirs, en réhabilitant les vignes existantes et en recherchant les traces des anciennes plantations, vierges de tout apport chimique. Il est aujourd'hui à la tête de la quasi-totalité des beaux terroirs de l'appellation, un véritable portefeuille de valeurs sûres sur 200 ha, où chaque parcelle reçoit le cépage qui lui convient, une véritable partition viticole pour un vigneron « interprète ».

### L'HOMME QUI PARLE A L'OREILLE DES RAISINS

Un jour, Didier Dagueneau en visite sur les terres d'Alain Brumont s'est exclamé : « Tu es le seul vigneron qui appelle chaque pied de vigne par son prénom ! ».

Alain Brumont vit avec ses vignes comme avec ses enfants, il les soigne et les éduque avec amour et passion, dans le respect de ce que lui apporte la nature, sans aucun artifice.

Sa philosophie ? Une série de choix viticoles intransigeants, un respect des équilibres naturels, sans chaptalisation ou acidification.

*« Chacun de mes gestes doit se retrouver dans le verre, je n'ai pas d'autre ambition ».*



## LA VITICULTURE CHEZ ALAIN BRUMONT



Entre agriculture biodynamique, agriculture bio et lutte raisonnée ; la méthode unique et originale d'Alain Brumont.

### LA MÉTHODE ALAIN BRUMONT :

Des vignobles situés au sommet des collines, les parcelles sont séparées par des bois afin d'éviter les contaminations d'une vigne à l'autre.

Les étendues de vignes de plusieurs milliers d'hectares contiguës sont en effet massivement contaminées et souvent négativement influencées par les méthodes culturales du voisin.

*« Je suis un des rares à ne pas employer d'insecticide »*  
Alain Brumont.

- **L'eau:** Alain Brumont n'utilise que de l'eau de source qu'il prélève dans ses collines boisées, non polluées grâce à l'environnement idéal et privilégié de la Gascogne.

L'eau utilisée traditionnellement est l'eau chlorée du robinet ou issue de nappes phréatiques dont on connaît aujourd'hui la teneur en pesticides et autres résidus agricoles.

Dans le nouveau monde viticole, la méthode d'irrigation au goutte à goutte sur des sols semi-désertiques est néfaste dans la mesure où sont ajoutés des engrais solubles dont la présence de métaux lourds et autres molécules chimiques n'est plus à démontrer.

*« Je suis contre l'irrigation qui heureusement ne se pratique pas dans le sud ouest »* Alain Brumont.

- **Mycorhization, préservation de la flore naturelle**

Le labour à outrance ou le désherbage en totalité fini par provoquer un appauvrissement et une stérilisation des sols.

Le vignoble d'Alain Brumont est enherbé aux deux tiers de sa surface par une flore ancestrale. Celle-ci est protégée et coupée uniquement au moment où elle a fini de donner sa graine, afin d'assurer son renouvellement millénaire. L'intérêt de cette conservation réside dans la volonté de conserver dans le sol un pouvoir bactérien, enzymatique, microbien, mycélien...qui ont une interactivité bénéfique pour la vigne. C'est au final cette biodiversité que l'on retrouve dans la qualité du raisin.

## LA VITICULTURE CHEZ ALAIN BRUMONT



- **Orientation des rangs à 15h** au soleil de façon à mettre les mêmes unités de rayon solaire sur la grappe d'un côté le matin et de l'autre l'après-midi. Une grappe à 100% en contact avec le soleil développe davantage de qualité. Elle doit transpirer comme un sportif, 100 à 300 fois plus qu'une grappe protégée par les feuilles. A 15h, le soleil est au plus haut, à la verticale du feuillage et laisse la grappe se rafraîchir 1 h ½ ce qui lui évite le grillage.

- **Travail sur la grappe, unique**

Travail de précision, la grappe va subir diverses interventions. Premièrement, un calibrage des bourgeons de même force et un comptage sont effectués afin d'effectuer une sélection et d'obtenir une floraison à 1 heure près et non établie sur 8 jours, mais également des grains mûrs à la même heure et non sur 15 jours. Ensuite un premier effeuillage, avant la fleur, pour habituer le raisin à souffrir au soleil. Viendra ensuite un deuxième effeuillage à la véraison pour éviter les maladies. Une fois la grappe formée, on réalise un premier calibrage et comptage des grappes. Chaque vin a son nombre de grappes déterminé, ainsi que le poids de chaque grappe (par exemple, 7 grappes de 300 grammes pour Château Bouscassé, 5 grappes de 250 grammes pour la cuvée La Tyre). S'ensuit alors un deuxième calibrage, puis un troisième après la véraison (quand tous les grains sont rouges), où l'on enlève les grappes retardataires.

Résultat : 5 à 7 interventions, on est loin des vendanges vertes parfois médiatiques. Nous sculptons les grappes sur 200 ha, ce qui frise le livre des records.

*« Ne demandez pas le rendement en hl/ha à votre vigneron, comptez simplement le nombre de grappes par pied : de 5 à 8 il vous respecte, de 15 à 20 il ne vous procurera pas un grand vin »* Alain Brumont.





### MES BONHEURS

**1980** : Le monde découvre la Californie, le Priorat, la Ribera del Douro en Espagne.

En France je réalise mon rêve : faire mon propre vin.

**1985** : Le Tannat, 1er cépage « nouveau » reconnu au plan mondial rejoint les Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot, Syrah, Tempranillo...

**1990 à 2010** : Je reçois plus de 30 sollicitations pour vinifier ou m'implanter dans le monde. Je refuse car mon histoire c'est du Pagnol. J'appartiens à mon territoire.

**2000 à 2010** : Présents dans de nombreuses dégustations parmi « l'élite » et les « Icônes », mes vins se classent souvent parmi les 5 premiers.

On retrouve des caisses de Montus et Bouscassé dans les caves des collectionneurs au Côté de Pétrus, Romanée Comti, Guigal, Seloise, Trévalon, Dagueneau...

J'ai une équipe de collaborateurs extraordinaires.

En 30 ans j'ai investi plus de 30 millions d'€ dans le projet d'une vie.

### MES MOMENTS DE DOUTES ET DE REMISE EN QUESTION


De 16 ans à 33 ans je n'ai pas eu le droit de faire du vin, j'ai seulement lu et rêvé.

17 ans de travail, 17 h par jour, sans revenu, cela forge un mental. Sans un centime et en plein conflit familial, je me lance en 1980 pour élaborer mon vin sans prétention, et en vivre.

1980 : Je suis un autodidacte, j'avais des lacunes importantes, je ne faisais pas la différence entre un Pauillac et un Saint Emilion.

Je regrette de n'avoir pu voyager et découvert la viticulture européenne au travers de stages pour en tirer un enseignement auprès des plus grands vigneron que j'admire.

Je suis trop exigeant envers moi-même et donc envers mes collaborateurs. Je ne suis qu'à la moitié du parcours que je me suis fixé.



**Château Bouscassé & Château Montus** représentent une entité viticole de notoriété internationale, des installations uniques dans le Sud Ouest, et un vignoble de 355 hectares dont 62 en fermage, constitué des meilleurs terroirs de la région. La production se développe sur plusieurs appellations : Madiran, Pacherenc du Vic Bilh sec et doux et la Gascogne...

### **MADIRAN**

- 355 ha vinifiés et commercialisés.
- 218 ha en propriété, dont 90 % des meilleurs terroirs.
- Une appellation dans l'appellation.

### **GASCOGNE**

- 220 ha dans de grands terroirs vinifiés et commercialisés.

## LES VINS

### **Les vins rouges**

Depuis 20 ans, ils se classent parmi les vingt premiers français ou mondiaux. Alain Brumont a même fait classer Montus avec les 3 grandes appellations françaises : Bordeaux, Bourgogne et Côte Rotie.

Le Tannat est le seul cépage qui a rejoint la notoriété des très grands cépages internationaux de ce siècle. Les seuls vins qui jouent dans la cour des grands vins apportent un cépage, un style et un terroir différents

### **Les vins blancs secs et moelleux**

Nos 100% Petit Courbu (pour les secs) et nos 100% Petit Manseng (pour les doux) se classent eux aussi parmi les meilleurs vins blancs mondiaux.



## Château Bouscassé

**Bouscassé**, la propriété d'Alain Brumont, où il a vécu, à la Pagnol, 55 vendanges : « j'ai commencé à 10 ans, l'école était fermée pendant la période des vendanges ». A Bouscassé: la vigne prédominait avec les céréales et l'élevage. Dans les années 50, deux petites propriétés viennent accroître la superficie de Bouscassé. De 17 ha dans les années 1980 à 112 ha aujourd'hui, Bouscassé se différencie par une diversité de micro terroirs le long de la colline Rive Droite sur 3 km de Maumusson Laguian à Viella.

40% des vignerons indépendants sont installés sur Maumusson Laguian (il y a 26 communes classées).

### BOUSCASSÉ, 6 TERROIRS :

- Bouscassé vieilles vignes
  - 2 terroirs pour la cuvée Bouscassé Polesel et un terroir graveleux/ silicieux
  - Menhirs
  - Argile rouge
  - Des terroirs de grepp pour la cuvée Tour Bouscassé
- Cette collection de terroirs, unique sur la colline Rive Droite confère aux vins de Bouscassé, de l'originalité, une typicité, un style très précis. En rouge, Bouscassé partage depuis 30 ans la notoriété de Madiran avec Montus. Bouscassé a ses inconditionnels.

### COMMENT ALAIN BRUMONT A-T-IL PU ACQUÉRIR DEPUIS 30 ANS TOUS CES TERROIRS ?

Depuis l'âge de 15 ans, il participe à la vie du village avec une forte implication et un respect des coutumes, il participe aux corvées et est invité aux fêtes familiales chez les vignerons.

Malgré ses 16h à 17h de travail par jour, Alain Brumont a toujours partagé les instants précieux du « casse-croûte », à 9h, avec la plupart de ces vignerons. Il a su se rendre utile à des moments délicats traversés par certaines victimes d'accident : à 15 ans il a planté seul une vigne chez l'un d'entre eux.


Toujours prêt à rendre service, il a mis son énergie au service des autres vignerons en Madiran (vignerons des années 2000). Tous ces moments forts ont permis à Alain Brumont d'avoir la confiance et la reconnaissance de tous ces vieux vignerons qui ont salué son engagement au service de Madiran et ont souhaité lui céder leur domaine. Par la suite, Alain Brumont a partagé son avance oenologique et les résultats de ses expérimentations avec les quatre meilleurs vignerons de l'appellation. Il n'a pas hésité à partager son carnet d'adresse et relationnel.

Bouscassé, c'est également la création des vendanges tardives en décembre 1988 en même temps qu'Henri Ramonteu.





## Château Bouscassé



Propriété historique de la famille Brumont, le vignoble est passé de 17 hectares à l'origine à 112 hectares aujourd'hui. 112 hectares de grands terroirs argilo-calcaires situés sur la commune de Maumusson-Laguian, le long d'une falaise.

Les cépages :

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc  
Vignes de 20 à 100 ans d'âge

### LES VINS DE BOUSCASSÉ

#### BOUSCASSÉ ROUGES:

- **Château Bouscassé – Rouge**

Vignes de 20 à 100 ans d'âge. Cépage : Tannat, Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc.

- **Château Bouscassé – Vieilles vignes**

Vignes de 50 à 100 ans d'âge sur des croupes argilo-calcaires à grep.

- **Château Bouscassé – Menhir**

Un grand vin issu des cépages Tannat et Merlot sur l'un des meilleurs terroirs de Bouscassé. Un assemblage inédit : le mariage de l'exubérance du fruit et de la profondeur du Tannat et de la trame veloutée du Merlot. Vignes de 12 ans d'âge.

- **Tour Bouscassé, premier millésime 2007**

Un vin du 3ème millénaire. Un tiers du vignoble de Château Bouscassé est dénommé Tour Bouscassé. Ce terroir est à l'origine d'un style de vin différent de même qualité, plus souple, plus léger et plus fruité, surprenant charmeur, généreux.

Cépages : 40% Tannat, 35% Cabernet-Sauvignon, 25% Cabernet franc.

- **Château Bouscassé – Argile Rouge, premier millésime 2001**

Ce terroir, constitué d'argiles rouges (très rares à Madiran) produit un vin fin, souple, élégant, fondu, aux tanins discrets, marqué par le coulis de fruits rouges. Première vigne plantée à forte densité (7500 pieds/hectares) à Madiran, il y a 30 ans.

## Les blancs de Bouscassé

### BOUSSASSÉ WHITES:

#### - **Château Bouscassé – Pacherenc du Vic Bilh sec, Jardins de Bouscassé**

Une cuvée quasi 100% Petit Courbu, un cépage méconnu au potentiel suave gras et aromatique.

#### - **Les moelleux de Bouscassé – Pacherenc de Vic Bilh**

Le cépage Petit Manseng rivalise avec les plus grands liquoreux. Son acidité naturelle harmonise l'équilibre et lui donne de la fraîcheur. Récoltés en vendanges tardives, les raisins passerillés apportent aux vins des arômes de fruits confits.

Il existe 3 cuvées différentes de Pacherenc doux, en fonction de la date de récolte : octobre, novembre, décembre, qui portent le nom du calendrier révolutionnaire français : Vendémiaire, Brumaire, Frimaire.

Les Pacherenc de Bouscassé sont classés parmi les plus grands vins blancs mondiaux.

#### - **Château Bouscassé - Frimaire**

La cuvée Frimaire n'est produite que lors de millésimes exceptionnels. C'est une vendange du mois de décembre sur les meilleurs terroirs.

Ce grand vin est issu du cépage Petit Manseng. Vignes âgées de 50 ans. Son degré naturel est de 20°.

#### - **Château Bouscassé -Vendémiaire**

Une cuvée 100% Petit Manseng issue de vignes vieilles de 10 à 20 ans. Vendange d'octobre. Degré naturel de 18°.

#### - **Château Bouscassé - Brumaire**

La cuvée Brumaire est issue d'une vendange tardive de novembre. Les vignes ont 30 ans d'âge. Degré naturel de 19°.





## Château Bouscassé - Les Menhirs

Les Menhirs : deux terroirs sur une même parcelle de 4 hectares.

### **PARTIE OUEST :**

Sol d'argile grise sur 1 m de profondeur

Sous sol : craie molle sur 2 à 3 m de profondeur

### **PARTIE EST :**

Des argiles bigarrées jaunes orangées et blanches façon « cumulus » et de gros blocs de pierre en forme de diamants ou menhirs de 1 tonne à 25 tonnes.

Un assemblage Tannat (50%) / Merlot (50%) imposé par le terroir et amplifié par le vigneron.



## Château Montus

### PRESTIGE MONTUS: PENTE ORIENTATION SUD

Cette cuvée est née en 1985 (Plantée en 1982), avec un rendement de 3 à 4 grappes par pied. Cette pente de 8 ha a produit 4 cuves dont une s'est trouvée largement supérieure à l'ensemble des vignobles.

Dans les 10 années qui ont suivies, nous avons cerné et localisé le meilleur de cette zone soit 4 ha qui produisent de 20 à 25 000 cols. Cette Cuvée Prestige, 100% Tannat, 100% barriques neuves, a fait le tour du monde et surtout des Wineries. Cette cuvée 1985, n'a pas eu le label ! Je me suis décrété AOC de fait ! (Cette même commission de dégustation représentée par deux présidents a déclassé également notre cuvée de Pacherenc du Vic Bilh Doux vendanges de Décembre 1988 pour cause de « goût bizarre, atypique »...).

Ces deux cuvées « dérangeantes » se sont vendues à 15 fois le cours de l'époque.

Ce vin a surclassé bien des « grands » et a été adopté à l'unanimité. Son nouveau style a permis de découvrir le cépage Tannat.

### XL 2000

Avant 1948, le premier décret d'appellation, le syndicat conseillait ou exigeait 40 mois d'élevage avec un ouillage effectué avec des cailloux de l'Adour pour ne pas « mélanger les millésimes » mais cette directive été abandonnée car les vins avaient souvent trop de volatile.

C'est en sa mémoire, que j'ai réalisé la cuvée XL à raison de 6 000 bouteilles par an depuis 1989. Cette cuvée est issue de vignes proches de celles dont est issue la cuvée prestige.

Très réservée jeune, cette cuvée s'ouvre après 15 ans.

### LA TYRE: PENTE EXPOSÉE PLEIN OUEST

Autrefois on ne plantait pas les pentes exposées plein Ouest.

Le Syndicat et L'INAO ont déclassé en partie cette parcelle...

Pourquoi ? Peut-être parce que j'avais annoncé que je risquais de produire le meilleur vin...

Le premier vin s'est révélé très différent des vins issus des pentes plein sud.

Ce vin est souvent classé parmi les 3 à 5 premiers lors des dégustations prestigieuses.



## En quelques dates et chiffres clés ...

**1946** Naissance d'Alain Brumont à **Bouscassé**, propriété de son père qui fait de la Polyculture.

**1979** Alain Brumont hérite du vignoble de son père : Château Bouscassé qui ne totalise à l'époque que **17 hectares**.

**1980** Alain Brumont achète le Château Montus. C'est à ce moment précis qu'il décide que le Tannat a le potentiel pour faire des vins exceptionnels.

**1985 Premier millésime de Montus Prestige** : premier Madiran composé de **Tannat à 100%** et entièrement **élevé dans des barriques neuves**. Également premier millésime confronté aux plus grands vins du monde.

**1986** Montus Prestige 85, « **le vin pirate** » est présenté en dégustation anonyme au milieu de grands crus bordelais. Il se **classe parmi les 3 premiers**.

**1988** Construction du chai à barriques souterrain au Château Bouscassé (1200m<sup>2</sup>).

**1990** Toujours à la recherche de nouveaux terroirs, Alain Brumont découvre une pente de 10 hectares parfaitement située et composée de gros galets, l'idéal pour le Tannat : **Montus La Tyre, le meilleur Madiran jamais vinifié !**

**1991** Alain Brumont est élu « **Meilleur Vigneron des années 80** » dans le fameux magazine gastronomique français : « Gault-Millau ».

**1993** Sélection mondiale du vin au Québec : Château Bouscassé Vieilles Vignes 1991 est **élu meilleur vin mondial** et Château Montus 1991 est élu **meilleur vin français**.

**1995** Construction du nouveau chai de Château Montus, également baptisé : la **Cathédrale du Tannat !**

**1995** Alain Brumont est élu **Vigneron de l'année** par la RVF

**1996** Alain Brumont reçoit la **Légion d'honneur**

**1996** Château Montus Prestige 1995 obtient l'excellent score de 96 points dans le Wine Advocate.

**2000** Premier millésime de Montus La Tyre

**2001** Création d'un **nouveau style de Madiran : Torus**. Puissance, profondeur, intensité, concentration et rondeur. Plus de 300 000 bouteilles de Torus sont vendues aujourd'hui chaque année.

**2003** Le Château Montus est entièrement rénové et converti en hôtel 4\* pour séminaires et événementiel.

**2005** Alain Brumont est sélectionné pour participer à la Wine Experience 2005 qui regroupe à New York le top 100 des vins les plus prestigieux dans le monde.

**2006** Répartis entre Montus et Bouscassé, Alain Brumont détient 260 hectares soit la quasi-totalité des **meilleurs terroirs de Madiran dont 120 hectares de fortes pentes à gros galets sur argile rouge** à faire pâlir Châteauneuf

**2008** Premier millésime de Pinot Noir du Sud Ouest

**2009** Lancement de deux nouveaux châteaux : Château Segondine et Château Laroche Brumont

**2011** Les 30 ans de Château Bouscassé

**2012** Les 30 ans de Château Montus



## Les chiffres clés :

CA TTC 2011 : 13 millions d'€

60% Export

40% France

Principaux pays : Canada, Japon, Suède, Pays-Bas, Suisse, Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, Etats-Unis, Brésil, Corée du Sud, Hong Kong

- Propriété 218 hectares
  - Bouscassé 112 hectares
  - Montus 106 hectares
- Bénéficiaire de la méthode de viticulture Brumont 355 hectares (dont 137 en fermage comprenant Torus 62 hectares et La Gascogne 58 hectares)

Nombre de cols produits par an :

### **À Madiran**

- 380 000 Montus
- 410 000 Bouscassé
- 420 000 Torus
- 96 000 Pacherenc sec
- 38 000 Pacherenc doux

### **En Côtes de Gascogne**

(2,5 millions au total)

### **Chiffres Clés régions Sud Ouest**

43 dénominations; 60 000 ha (Bordeaux 100 000 ha) & 5 000 vignerons.

Notoriété n° 1 Madiran

Notoriété n°2 Côtes de Gascogne

La production : 450 millions de bouteilles

- 242 millions de bouteilles de vins blancs
- 208 millions de bouteilles vins rouges et rosés
- 30% en Appellation d'origine contrôlée
- 45% en IGP
- 25% en vins sans IGP

### **Les entreprises :**

- 1000 caves particulières
- 23 caves coopératives
- 20 négociants

### **L'emploi :**

- 5000 vignerons
- 3200 salariés dans les exploitations
- 500 salariés dans 23 caves coopératives et 20 maisons de négoce

### **Chiffres Clés du Madiran**

1 286 ha en madiran

271 ha en Pacherenc du Vic Bilh

30 vignerons indépendants et une coopérative