

*Einzigartige Terroirs - Spitzenklasse Weine*



“Le Petrus de Madiran”

## “Frische & kraftvolle Weine aus dem Südwesten”

Château Montus  
Château Bouscassé

unser Gast

*Sylvie Fontaine*

..... **2009**

Beginn 19:00 Uhr, Ende gegen 23:00 Uhr

Veranstaltungsort: ....., Bad Homburg

Sylvie Fontaine präsentiert uns eine Vielzahl charaktvoller und zu  
Recht als „Terroir“-Weine bezeichnete Kreszenzen  
- vielfach wohl einmalige Weine -.

A votre santé

Der Abend wird kulinarisch von einem korrespondierendem Menü begleitet.

Teilnahmebeitrag: € .....,00 p.P.

(Bitte haben Sie Verständnis, dass für diese exklusive Veranstaltung keine Nachlässe für Clubmitglieder gewährt werden können und bei Absagen keine Erstattung des Veranstaltungsbeitrages erfolgen kann)

Wir erbitten um verbindliche schriftliche **Anmeldung bis spätestens**  
..... 2009 mit beigefügtem **Anmeldeformular**



**TORSTEN FORCKE WINE EVENTS**

[www@wine-events.de](http://www@wine-events.de)

wine-line +49 (0) 163 4812448





Thema:

BRUMONT



# Menüideen

Le Petrus de Madiran - Terroir Weine aus dem Südwesten

Datum

19:00

Name:

---

Wertung

Wein Nr.	Jhrg.	Weinbezeichnung Rebsorte	Weingut	farbliche Beurteilung "Colore"	Nase "Odore"	Geschmack "Sapore"	Bemerkung	😊	😐	😞
<b><i>Amuse bouches'</i></b> <b><i>Kleine Pastete mit Forellencreme &amp; Caviar</i></b> <b><i>geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i></b> <b><i>Puten-Mango-Reis Salat mit Joghurtdressing</i></b> <b><i>Pumpnickeltaler mit Rosinen, Banane &amp; Blauschimmelkäse überbacken</i></b>										
1	2007	Jardins de Bouscassé, AOC Pacherenc du Vic-Bilh	Château Bouscassé							
9	2007	Brumaire, sweat white	Château Bouscassé							
<b><i>Asiatisch:</i></b> <b><i>Schweinefleisch oder Fisch süß-saure Art mit Ananas, grünem Spargel und Curry</i></b>										
2	2007	Château Montus, AOC Pacherenc du Vic-Bilh	Château Montus							
<b><i>Schinkenvariation:</i></b> <b><i>Strauss, Reh, Hirsch, Kernschinken u.ä.</i></b>										
3	1997	Château Bouscassé, Veille Vigne, AOC Madiran	Château Bouscassé							
4	2005	Château Bouscassé, AOC Madiran	Château Bouscassé							
<b><i>Variation vom Taunuswild:</i></b> <b><i>Rehkalbgulasch &amp; Wildschweinbraten aus der Nuss</i></b> <b><i>dazu gebratener Rosenkohl, Cranberries, Kartoffelröstie</i></b>										
5	2005	Château Montus, AOC Madiran	Château Montus							
6	2003	Les Menhirs, VDP Côtes de Gascogne	Château Bouscassé							
<b><i>Käsevariation:</i></b> <b><i>Rohmilchkäse, Ziegenkäse, Bergkäse mit Früchtechutney und Datteln</i></b>										
3 - 6	<i>alternativ</i>									
7	2003	Argile rouge, AOC Madiran	Château Bouscassé							
<b><i>Süße Überraschungen zum Abschluß</i></b> <b><i>Schokoladenküchlein mit heißem Cappuccino-Schokokern auf einem Kirsch-Mascarponepiegel</i></b>										
8	2003	La Tyre, AOC Madiran (in polierter Holzkiste)	Château Montus							
9	2007	Brumaire, sweat white	Château Bouscassé							

Saisonbedingte Änderungen vorbehalten

## 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

→ 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:	300 ha
Rebsorten:	Tannat, Petit Manseng, Petit Courbu
Produktion:	1,6 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 tanninbetonten 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 Verschnittpartner für Bordeauxweine machte, die in früheren Jahren weit heller und „schwächer“ ausfielen, als man sie heute kennt. Tannat-Weine bedürfen generell einer langen Flaschenreife. Die jüngeren Jahrgänge bringen Weine hervor, die schon früher genussreif sind, was durch Abbeeren, 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 gelassen 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:

- ★ Château Montus, blanc 100%
- ★ Château Montus, rouge
- ★ Château 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.

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

### Weissweine – trocken -:

- 🍷 Les Jardins de Bouscassé

### Süßwein (weiss):

- ★ October: Vendémiaire
- ★ November: Brumaire
- ★ December: Frimaire

## 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](http://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 consequence. 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

Wir bieten in der 2. Juli-Hälfte 2009 eine Reise in die Weinregion an und besuchen nicht nur die Weingüter, nein wir wohnen auch im Chateau!!

Dort bieten 10 herrschaftlich eingerichtete Zimmer Platz und es steht eine große Küche für gemeinsame Geniesserabende zur Verfügung.

... a votre Santé 😊

Quellen: Jansis Robinosn, Oxfort Weinlexikon, webpage brumont.fr

unsere Faxnummer +49 (0)6172 96 91 46

email: [www@wine-events.de](mailto:www@wine-events.de)

An  
Firma  
Torsten Forcke Wine Events  
Veranstaltungsmanagement  
Piemonter Weg 20  
61350 Bad Homburg.

## **Anmeldung zum Private Dining**

Titel: **Brumont**  
am: ....., 19:00 Uhr Personenzahl: \_\_\_\_\_  
Ort: Bad Homburg.

Name \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_  
Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

erreichbar unter (für Rückfragen oder Änderungen)

Tel. \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_

Ich erkenne die AGB der Firma Torsten Forcke Wine Events® wie im Internet einsehbar, an.

Falls Sie bestimmte Speisen nicht mögen oder vertragen, notieren Sie diese bitte hier:

Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Wir bestätigen Ihre Anmeldung (first come – first serve!!) und Sie erhalten eine Rechnung. Sollten Sie wider Erwarten verhindert sein, können Sie selbstverständlich einen Vertreter schicken. Eine Erstattung des Veranstaltungsbeitrages ist bei dieser Veranstaltung leider nicht möglich.



**TORSTEN FORCKE WINE EVENTS**

[www@wine-events.de](mailto:www@wine-events.de)

wine-line +49 (0) 163 4812448