



KVALITÉ & KÄNSLA!

FAMILLE
BRUMONT
ÉCHOS DU PAYSAN PROTECTOR



Vitt vin

Château Montus Blanc 2022

Alain Brumont



Pris 399 kr
nr 9365001 - 750 ml

Ursprung Pacherenc-Vic-Bilh

Druvor Petit Courbu, Petit Manseng

Alk. halt 13.5%

Jordmån Kalksten blandat med lera

Information Druvorna till kommer från Pacherenc du Vic-Bilh, en av de äldsta appellationer i Gascogne. Vinstockarna är ca 30 år gamla, planterade på terrasser med endast en rad vinrankor per terrass. Petit Courbu är en lokal druvsort, inte helt vanlig, men ger fylliga och generösa druvor. Petit Courbu skördas i mitten av september och Petit Manseng i början av oktober.

Karaktär Petit Courbu bidrar med silkeslen struktur, fyllighet och mjuk rondör, tillsammans med florala toner, fruktighet och en frisk, lätt jodliknande karaktär. Petit Manseng tillför mineralitet, koncentration och struktur samt ger aromerna större precision och stadga. Fatkaraktären är subtil och väl integrerad för att låta själva vinet stå i centrum. Smaken har fin längd, friskhet och generös volym.

Vinifiering Efter skörd pressas druvorna mycket långsamt – omkring fem timmar vid låg temperatur. Därefter får vinet mogna på sin fina jästfällning i 600-liters demi-muids i ett till två år. De större faten ger mindre träpåverkan än traditionella barriquer, vilket gör att eken kan bidra med struktur och rondör utan att dominera frukten.

Lagring Drick vinet ungt för friskheten och frukten eller lagra det för större komplexitet, rondör och djup. Kan lagras upp till 15 år under bra förhållanden.

Passar till Under de första 3-4 åren passar vinet utmärkt tillsammans med havsabborre eller piggvar, ljust kött eller skaldjur. Efter 6 till 15 års lagring har vinet mjuknat och fylligheten gör att det kommer passa utmärkt tillsammans med anklever eller till piggvar med brynt smör och svamp och gärna till lagrade ostar.

Om producenten

När Alain Brumont 1979 tog över familjens Château Bouscassé i Madiran var både området och druvan Tannat i stort sett okända. Redan som 17-åring arbetade han med sin far och drömde om att skapa stora viner av Tannat. Efter sina första egna viner 1980 och köpet av Château Montus året därpå satte han Madiran på världskartan genom att behandla de lokala druvorna med samma omsorg som de främsta vinregionerna gav sina mest prestigefyllda sorter.

Idag omfattar Château Bouscassé 120 hektar med upp till 100 år gamla vinstockar, medan Château Montus har 25 hektar främst planterade med Tannat. Fokus ligger på biologisk mångfald och naturliga ekosystem utan konstgödsel eller bekämpningsmedel. Alains styvson Antoine Veiry har funnits vid hans sida sedan barnsben och utbildades tidigt hos några av världens mest ansedda vinmakare, bland annat Champagne Jacques Selosse, Guigal i Rhône och Walter Scott i Oregon. Efter flera år utomlands återvände han till Madiran och tog ansvar för sin första årgång 2018. Idag leder han verksamheten vidare.

Genom Alain och Atoines arbete har Tannat förvandlats till en druva som ger komplexa, djupa och lagringsdugliga viner i världsklass. Även de lokala vitvinsdruvorna Gros Manseng, Petit Manseng och Petit Courbu har dem lyft till högsta nivå.