



KVALITÉ & KÄNSLA!



Rött vin

## Château Montus 2021

Alain Brumont

VIGNERON & PROPRIÉTAIRE  
**A. BRUMONT**  
CHATEAU BOUSCASSÉ & CHATEAU MONTUS



Pris 325 kr  
nr 9220801 - 750 ml

**Ursprung** Madiran

**Druvor** Tannat 80%, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Vinmakare** Antoine Veiry

**Alk. halt** 13%

**Jordmån** Runda småstenar belägna på branta sluttningar. Skiktet under består av röd lera.

**Information** Druvorna till vinet kommer från vingården Vignobles Brumont i Madiran. Platsen är belägen på branta sluttningar med syd/sydvästligt läge. Vinstockarna är ca 30 år gamla med ett skördeuttag på 7 klasar per vinstock. Samtliga viner från Alain Brumont har en markerad och balanserad syra vilket ger dem bra energi och lång lagringspotential.

2021 präglades av något svalare temperaturer och endel nederbörd, särskilt under växtsäsongen. Sommaren var blandad, med både regniga perioder och värmeböljor. Noggrann selektering i vingården blev nödvändigt, för att hålla kvaliteten uppe. Skörden blev något reducerad, men de druvor som skördades var av mycket god kvalitet. De påminner mer om en "klassisk" stil, snarare än de varma och koncentrerade årgångarna. De är drickvänliga i ett tidigare skede, men har stor potential för lagring tack vare tanninernas struktur.

**Karaktär** Mörkt blå färg som drar mot svart. Komplex doft av kryddor, läder, mogna mörka bär och choklad. Smaken är kryddig med pigga tanniner och ett långt avslut.

**Vinifiering** Vinet macereras i 3-6 veckor och jäser sedan i temperaturkontrollerade tankar i 28 grader. Vinet genomgår malolaktisk jäsning i ekfat. Vinet buteljeras utan filtrering för att bibehålla sin komplexitet

**Lagring** Vinet har lagrats 14-16 månader på sin jästfällning i 60-80 procent nya ekfat.

**Passar till** Rätter av mörkt kött, gärna vilt. Grillat med en fetare sås.

## Om producenten

När Alain Brumont 1979 fick ärva familjens slott Château Bouscassé i franska delen av Baskien, var både distriktet Madiran och den lokala rödvinsdruvan Tannat okända för världens vinälskare. Idag är Alain Brumont ansedd som en av världens bästa vinmakare och hans fantastiska viner har tagit publiken med storm.

Han arbetade redan som 17-åring tillsammans med sin far på Château Bouscassé och drömde om att göra strålande viner av Tannat. 1980 gjorde han sina första viner på egen hand och året därpå köpte han den närliggande egendomen Château Montus. Resten är historia. Genom att ge de lokala druvorna samma omsorg som etablerade vinmakare gjorde med mer namnkunniga druvor, skapade han strålande viner som kunde mäta sig med de allra största, vilket bevisades i fler blindprovningar.

Alain Brumont är en entusiastisk ambassadör för sin hembygd och reser världen över för att presentera sina viner och trakten de växer i. Han har genom åren köpt mer mark och idag omfattar Château Bouscassé 120 hektar där de äldsta vinstockarna är upp till 100 år gamla. Château Montus har 25 hektar vinmark i huvudsak planterad med Tannat. Biologisk mångfald är ledstjärnan och man använder varken konstgödning eller bekämpningsmedel i vingårdarna. I stället har man satsat på att skapa ett naturligt ekosystem med hjälp av lokala raser av kor, får, grisar och höns, och med hjälp av jordförbättrande grödor som olika sorters bönor.

Med skickligt handlag har Alain Brumont lyckats tämja den tuffa druvan Tannat, och de röda vinerna från hans två egendomar har idag inte bara stor lagringspotential utan bjuder på verkliga vinupplevelser med sin komplexitet och sitt stora djup. Även de lokala vitvinsdruvorna Gros Manseng, Petit Manseng och Petit Courbu har Brumont med mästarehand höjt till absolut toppnivå.