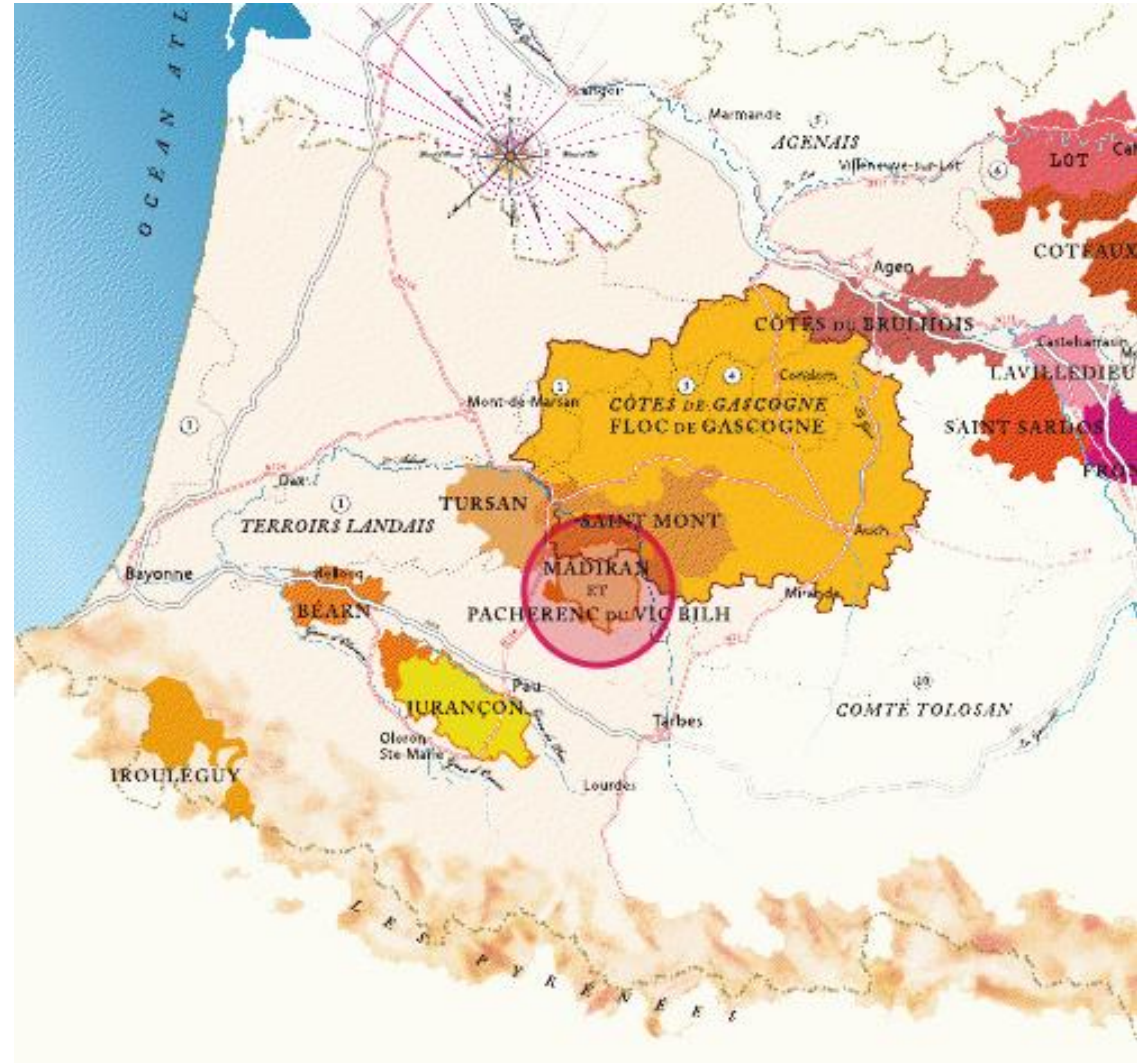




— Var befinner vi oss?

- Under 2 tim till Bordeaux/Toulouse
- Atlantkusten
- Pyrenéerna
- MADIRAN, 1 500 Ha
- PACHERENC du VIC BIHL, 300 Ha
- Côte de Gascogne, 12 000 Ha
- 150-200 möh
- Maumusson-Laguian
- PAU – Jean-Baptiste Bernadotte 1763



— ALAIN BRUMONT Mästare i Madiran

- 1863 - Chateau Bouscassé byggs
- 1979 – Alain tar över slottet efter sin pappa Alban Brumont
- 1980 - Alain köper Chateau Montus (i ruiner)
- 1983 - Chateau Montus första årgång
- 1985 - För första gången ett vin på 100% Tannat får världens uppmärksamhet
- 1993 - Montus 1991 koras till Frankrikes bästa vin
- 1995 - Alain utses till "Winemaker of the year (RVF)"
- 2000 - första årgång av prestigevinet La Tyre
- 2014 - färdigställande av 6000 m2 för flasklagring
- 2018 - Antoine Veiry tar vid



- Antoine Veiry ansvarig i källaren sedan 2018





# Antoine Veiry

Step-son of Alain Brumont - Château Montus & Bouscassé

- 2011 – Domaine JACQUES SELOSSE (Champagne, France)
- 2012 - Domaine du Clos des fées - HERVE BIZEUL (Languedoc-Roussillon, France)
- 2013 - Château Montus & Bouscassé - ALAIN BRUMONT (Madiran, France)
- 2014 - Maison Joseph Drouhin - JOSEPH DROUHIN (Beaune, France)
- 2015 – E.GUIGAL - ETIENNE GUIGAL (Côte-Rôtie, France)
- 2016 – Walter Scott Wines - WALTER SCOTT (Oregon,USA)
- 2017 - Château Les Carmes Haut-Brion (Pessac-Léognan, France)
- 2018 - Two Hands Wine (Marananga, South Australia)
- 2018 - Château Montus & Bouscassé - ALAIN BRUMONT (Madiran, France)

— ALAIN BRUMONT Mästare i Madiran

### Arbete i vingården

- 8 000 vinrankor/ha
- Endast klasar av samma storlek används
- 6 klasar/vinstock i Montus och 8 klasar /vinstock i Bouscassé
- Skördar förhand
- Cover crops för biologisk mångfald
- Planterar träd i vingården – 1/3 vin, 1/3 skog 1/3 jordbruk

### Tannat

- Kompakta små klasar
- Tunt skal
- Naturligt hög syra
- Fantastisk lagringspotential
- Tålig mot temperaturskillnader
- Älskar sol



*Removal of the second and thirds bunches*



*Final results*





— ALAIN BRUMONT

- Tannatklase





*1st year: Maturing in barrels  
(education phase)*



*2nd,3rd, 4th year: Maturing in  
casks (education phase)*

- Buteljering sker oftast efter 3-5 år beroende på årgång
-



Cathedral de Tannat











## — Vita viner

2882, La Gascogne Gros Manseng-Sauv Bl 2021, 99:-

Sauvignon Blanc 50%, Gros Manseng 50%

Lagring: 6 månader på jästfällning i ståltank

92702, Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2017, 149:-

Petit Corbu 70%, Petit Manseng 30%

Slow pressing – 10 månader på jästfällning

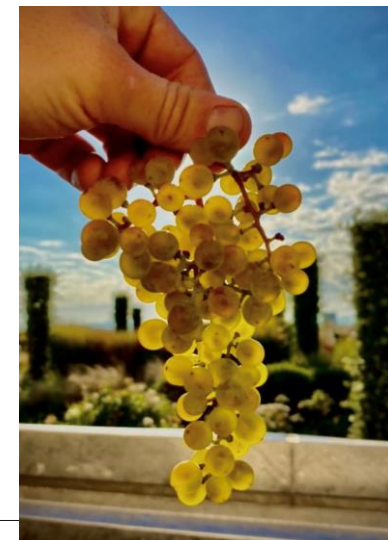
Lång lagringspotential

71680, Château Montus Blanc 2014, 349:-

Petit Corbu 85%, Petit Manseng 15%

Lagras total 2 år på ekfat, år 1, 600 liters fat där efter stora fat

Lång lagringspotential





## Diversity of terroirs



Grey clay



Red clay



Yellow clay



Limestone

### **2204, Château Bouscassé 2018, 169:-**

Tannat 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%

Jordmån – olika lerjordar och kalksten

3-6 veckors maceration – SLOW, malo

Lagring 12-14 månader på små franska ekfat varav 1/3 nya

2-3 år på stora ekliggare.

---

— Château Bouscassé

**55746, Château Bouscassé Argile rouge 2015, 239:-**

Tannat 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Cabernet Franc 25%

Jordmån – röd järnhaltig lera och kalksten

Druvorna samjäser (ej en blend)

Lagring 14-15 månader på franska fat varav 1/3 nya

**55744, Château Bouscassé Menhir 2010, 359:- (Vin de France)**

Tannat 50%, Merlot 50%

Jordmån – gul och grå lera och ett lager av kalksten, stenbumlingar

Lagring 14-15 månader på franska fat varav 1/2 nya

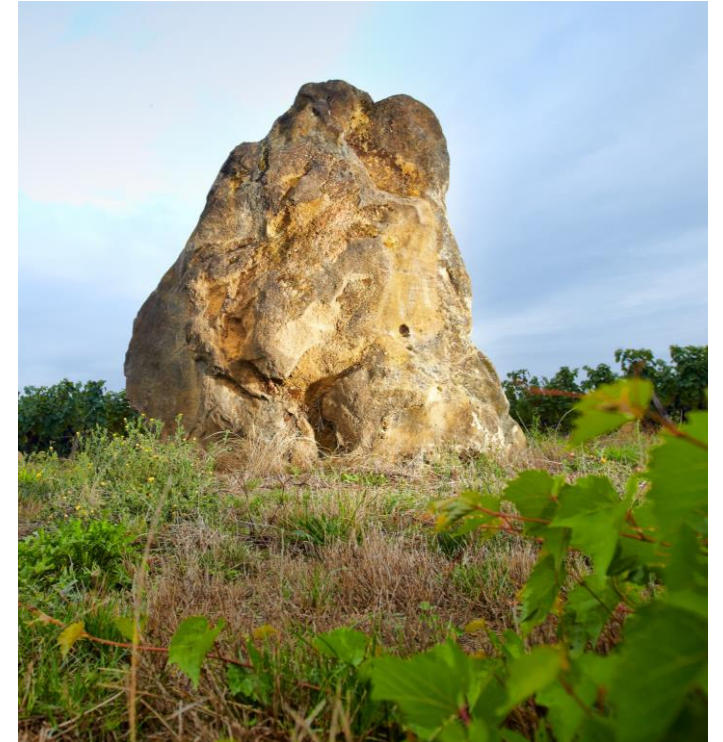
Druvorna skördas med 2 veckors mellanrum – millefeuille

**Privatimport, Château Bouscassé Vieilles Vignes 1999**

100% Tannat

Lagring 14-15 månader på franska fat varav 80% nya

---







— Château Montus- Petrus of the Southwest?

### Diversity of terroirs



*River stones*

## — Château Montus- "Petrus of the Southwest"

1985 – Château Montus Prestige /Alain Brumont slår igenom stort!  
Blindprovning med bl a Mouton Rothschild och Château Haut Brion



Söderläge, odlingar på högre höjd +400m

Jordmån, småstenar, varierad lera

5 meter sten och sedan lera => behåller fuktigheten

Druvorna macereras 3-6 veckor, punching down cap, malo i ekfat.

Lagras 14-16 månader på sin jästfällning. 50% nya ekfat + 2 år på stora ekliggare.

Skördeuttag: 5-6 klasar/vinstock (+40 åriga vinstockar)

92208, Chateau Montus 2018 , 269:-

Tannat 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%

Privatimport, Château Montus 1994







WINE AFFAIR - Kunskap, kvalitet och känsla





Artnr

5798409

Blandlåda Château Bouscassé Vieilles Vignes årgång 2016, 2017, 2018, pris 1 998 kr

5800209

Blandlåda Château Montus Cuvée Prestige årgång 2016, 2017, 2018, pris 2 994 kr

---





## Vinaffären- handla, prova upplev!

I vår kostnadsfria vinklubb som vi kallar Vinaffären får du som medlem utöver nyhetsbrev även exklusiva erbjudanden, inbjudningar till vinprovningar och föreläsningar samt andra event som rör Wine Affair!

Tveka inte att kontakta oss om du har några frågor på [vinklubb@wineaffair.se](mailto:vinklubb@wineaffair.se)

FÖRNAMN\* \_\_\_\_\_

EFTERNAMN\* \_\_\_\_\_

STAD\* \_\_\_\_\_

POSTNUMMER\* \_\_\_\_\_

E-MAIL\* \_\_\_\_\_

MOBILNR \_\_\_\_\_

EV. KOD *(har du fått en kod för ditt medlemskap, använd den här)* \_\_\_\_\_



Tack för idag!!

---