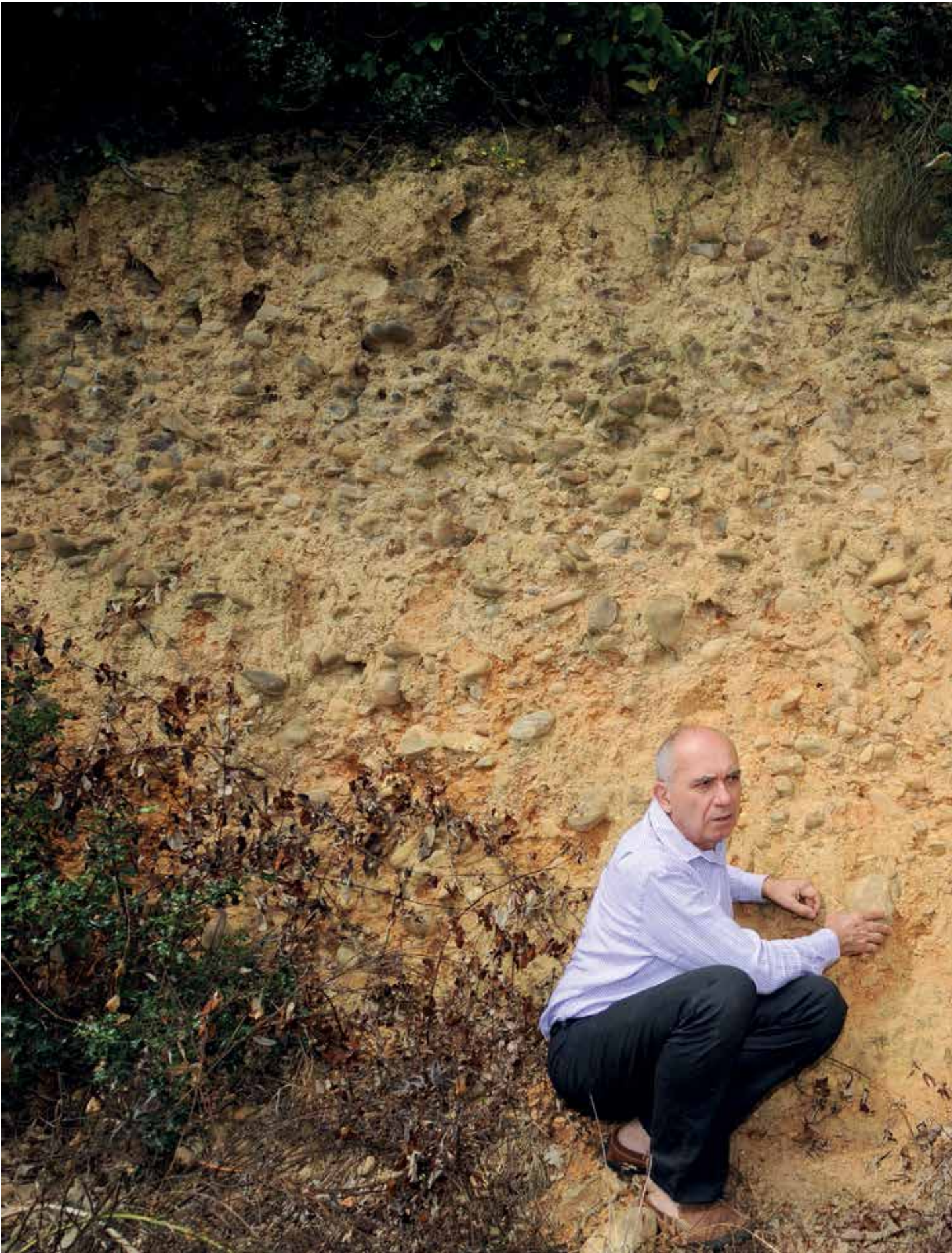


B R U M O N T



B R U M O N T

Château Montus & Château Bouscassé





“ Je suis un homme qui fait parler le terroir. J'avais tous les ingrédients ici pour créer un nouveau goût. Je suis celui qui, à partir du terroir, trouve des solutions et harmonise l'ensemble.

I'm a man who makes the terroir tell its story. I have all the ingredients to create a new taste. I am the one who, starting from the terroir, seeks out solutions and harmonizes the entire process.”

**Alain
Brumont,**
COLLECTIONNEUR
DE TERROIRS

a terroir collector

Au cœur du Madiran
et de la Gascogne,
Alain Brumont
a implanté plus
qu'une marque,
un concept. Mieux,
un goût Brumont.
Aux côtés des
grandes AOP
françaises et
mondiales, cet
ambassadeur
des produits
gastronomiques
du Sud-Ouest a
construit depuis
trente ans un terroir
de diversités et de
nuances qui produit
des icônes viticoles.

**At the heart of
the Madiran and
Gascony regions,
Alain Brumont has
established much
more than a brand
or a concept. Better
than that, he has
created a Brumont
taste. Alongside the
leading French and
international AOP,
for thirty years now
this ambassador
of gastronomic
products from
South West France
has built up a
terroir of diversities
and nuances,
producing icons in
the wine-growing
world.**



La nature, une évidence dès l'enfance

« De trois à six ans, avant mon entrée à l'école primaire, je passais mes journées dehors, autour du domaine Bouscassé où j'ai grandi. Les parfums, les odeurs de terre forte, de mousse, de chêne, les reliefs du paysage, tout s'est inscrit petit à petit dans ma mémoire. Mes parents vivaient de la vigne et de la polyculture. Ils avaient déjà dans l'idée de fournir le meilleur des produits locaux aux restaurateurs alentour. Le goût du bon, le respect de la terre, de ce qu'elle nous offre vient de là. »

Cet immense respect de la nature a égrené le parcours de cet homme qui aime à dire qu'il a encore ses racines au bout de ses chaussures.

Nature, an integral part of his childhood

“Between three and six years old, before starting primary school, I spent my days out in the open, around the Boucassé domain where I grew up. The scents, the smells of rich earth, moss and oak, the rolling countryside, little by little all the details became engraved in my memory. My parents earned their living from vines and polyculture. Even back then, their aim was to supply the regional restaurant owners with the best possible local produce. My taste for wholesome quality, respect for the earth and for what it provides us with comes from there.”

A boundless respect for nature has permeated the career of this man who loves to say that he still has his roots just under his shoes.

“Alain est le seul au monde à connaître chacun de ses pieds de vigne par leur prénom.

Alain is the only person in the world to know each and every one of his vine stocks by name.”

Didier Dagueneau,
vigneron
wine-grower

Montus, le départ en solitaire

Faire naître un grand vin

« À trente ans, j'ai décidé de tenter ma chance tout seul. J'avais l'intuition que ce terroir méritait un très grand vin. J'ai eu l'opportunité de racheter le Château Montus, à l'époque quasiment en ruine et vingt hectares de vigne. Personne n'en voulait et personne n'y croyait. Mais je sentais que ce terroir unique de gros galets recelait un trésor. J'ai remonté le château pierre par pierre, tout en réfléchissant à la meilleure interprétation tel un compositeur, selon une manière qui me serait propre. Je suis un pur autodidacte. J'ai cherché pendant plusieurs années, j'ai testé les cépages et tous ces grands terroirs. Mais j'ai surtout senti que c'était sur ce lieu qu'on ferait un vin de très grande qualité. »


Le socle de sa réflexion était posé : faire naître le futur grand vin du Sud-Ouest, ne pas faire comme tout le monde, planter sur les reliefs. Pour lui, Montus sera le défi réussi d'un très grand vin, 100 % Tannat, avec une parcelle d'exception, La Tyre. Un carré magique qui fournit le cru éponyme le plus prestigieux de la maison Brumont.

Montus, going it alone

“At thirty years old I decided to take things into my own hands. I had an inkling that this terroir was worthy of a great wine. I had the opportunity to buy the Montus Château, which at the time was almost in ruins, and twenty hectares of vineyards. Nobody wanted it and nobody believed in it. But I could sense that this unique terroir of large pebbles held a hidden treasure. I rebuilt the castle one stone at a time, thinking all the while, just like a composer writing a symphony, about what the best possible interpretation would be, to give it my own particular style. I'm purely self-taught, and I researched the subject for several years, testing the different grape varieties and all these great terroirs. But more than anything, I felt that this was the place where a very high-quality wine would be produced.”

The careful creation of a great wine

The foundations of his philosophy were laid: create the future great wine of the South West, break with tradition, and plant the vines on the slopes. For him, Montus was to be the successful challenge of a very great wine, 100% Tannat, with an exceptional plot of land, La Tyre – a magic square which was to produce an eponymous vintage, the most prestigious wine of the Brumont house.



“ Il a fait en trente ans ce que les autres
icônes ont fait en trois siècles.

*In thirty years, he accomplished what
took the other icons three centuries.”*

Michel Bettane,
Critique de vins
Wine critic

Le terroir, c'est le maître-mot

« Galets, grosses pierres en forme de menhirs, argile rouge, grise ou blanche avec des cailloux, graves, mousses, lichens, c'est incroyable comme le Madiran concentre sur peu d'espaces autant de terroirs. C'est totalement inédit en France et cela veut dire qu'on a ici une richesse immense qu'il faut savoir respecter et faire vivre. J'ai réalisé alors l'infinie diversité des terroirs qui m'entouraient. Faire de la viticulture sur les plus vieux sols français, c'est un privilège. »

De la terre à la vigne

Sur vingt kilomètres en effet, près d'une dizaine de terroirs courent le long des contreforts pyrénéens. Ils demeurent le socle immuable de ses recherches, de son inspiration et même du recrutement de ses collaborateurs : « Le terroir, c'est le maître-mot, quand on a compris ça, on peut travailler pour moi », s'amuse-t-il.

« Je suis souvent allé à contre-courant des évidences : on plantait la vigne plein sud, j'en ai planté sud, sud-ouest, on ne plantait pas dans des zones pentues, c'est au contraire au sommet des collines que j'ai planté les meilleures parcelles. J'ai allégé les ceps au lieu de les charger, ne laissant qu'une grappe sur le sarment. J'ai soigné les vignes en respectant au mieux les sols. Je me suis concentré sur l'essentiel, sans chichis, en gardant l'écosystème de la vigne, les herbes, les mousses aux pieds des ceps. »

The keyword is 'terroir'

"Rounded pebbles, large Menhir-shaped stones, red, grey or white clays with stones, gravel, moss and lichens, it's incredible how the Madiran region holds so many different terroirs in so little space.

It's totally unprecedented in France – we have an abundance of natural wealth here that we must cherish and respect. It was then that I realized the infinite diversity of the terroirs surrounding me. Growing wines on the oldest French soils is a real privilege."

From soil to vine

Stretching over twenty kilometres, almost a dozen different terroirs run the length of the Pyrenean foothills, and they are still the unshakeable foundations of his research, his inspiration, and even a factor in staff recruitment: "Terroir is the keyword. If you have understood that, then you can work for me" he says, smiling.

"I have often broken away from traditional methods: vines were usually planted facing south, I planted them south southwest; they weren't generally planted on slopes, and yet I planted my best parcels of vineyard at the summits of the hills. I lightened the vine stocks instead of loading them, leaving just one cluster on the shoot. I nurtured the vines with the utmost respect for the soil. I focused on the essential things, nothing superfluous, and preserved the ecosystem of the vine, the grasses and moss at the foot of the vine stock."

Pour les 12 vins Premium, chaque pied de vigne est contrôlé pour ne laisser qu'un nombre de grappes limité et choyé. Au pied de chaque cep, herbes et insectes sont maintenus pour éviter l'appauvrissement des sols. Le sol conserve un pouvoir mycélien, microbien, bactérien et enzymatique qui au final nourrit la vigne. Mycorhize et préservation de la flore naturelle participent de la qualité du raisin.

Toujours
un cep
d'avance

« Ma méthode ? Je déstructure pour mieux restructurer la vinification, je déconstruis pour mieux reconstruire. Je me suis beaucoup battu contre les préjugés. Pour évoluer, il faut analyser et comprendre la terre, mais aussi savoir revenir à elle, tout simplement. La terre est vivante, je n'aime rien tant que de me balader au milieu des vignes et échanger avec ceux qui la travaillent. Ce sont eux qui m'imposent le respect. Sentir, respirer, écouter la nature... »

Visionnaire un jour, visionnaire toujours

Vignobles au sommet des collines, parcelles séparées par des bois préservés pour éviter la contamination d'une vigne à l'autre, eau de source prélevée sur les parcelles Brumont pour les besoins œnologiques : travailler les vignes requiert un environnement spécifique et des hommes. Quarante-huit personnes s'activent sur le domaine, plus trente saisonniers pour le calibrage des raisins et près de deux cents pendant les vendanges, sous la houlette du pionnier Alain Brumont et de son œnologue Fabrice Dubosc.

For the 12 Premium wines, each vine stock is checked to leave only a certain number of clusters that are carefully cultivated. At the foot of each stock, weeds and insects are left untouched to prevent the leaching of the soil, therefore conserving its mycelial, microbial, bacterial and enzymatic capacities, which nourish the vine in the end. Mycorrhiza and preservation of the natural flora contribute to the quality of the grape.

Always a vine
in stock

"What's my strategy? I break down the wine-making process to better rebuild it; I deconstruct to reconstruct and improve. I fought against preconceived ideas for a long time. To evolve, soil has to be analyzed and understood, but we must also know how to simply go back to basics. Earth is a living thing, and there is nothing I like better than to walk among the vines and talk to the people tending them; they are the ones who command my respect. Just feeling, breathing, listening to nature..."

Once a visionary, always a visionary

Vineyards at the summit of the hills, plots separated by treated wood to prevent contamination among vines, spring water taken from the Brumont plots for oenological purposes: working the vines requires a specific environment and workforce. Forty-eight people busy themselves around the domain, over thirty seasonal workers to calibrate the grapes and nearly two hundred during the grape harvest, under the leadership of the pioneer Alain Brumont and his oenologist Fabrice Dubosc.

Les cépages

grape varieties



Le Tannat donne des rouges noirs au fruit discret

et puissant, des vins profonds toujours équilibrés qui battent des records de longévité.

Tannat produces rich, dark red wines with a subtle yet powerful fruity note; deep wines with a perfect balance that break all the aging records.



Le taux de sucre et l'acidité naturelle très élevée du Petit Manseng

donnent des liquoreux complexes, originaux et harmonieux d'une très grande fraîcheur.

The very high levels of sweetness and natural acidity in the Petit Manseng produce richly-sweet, complex, original and harmonious wines with a marked freshness.



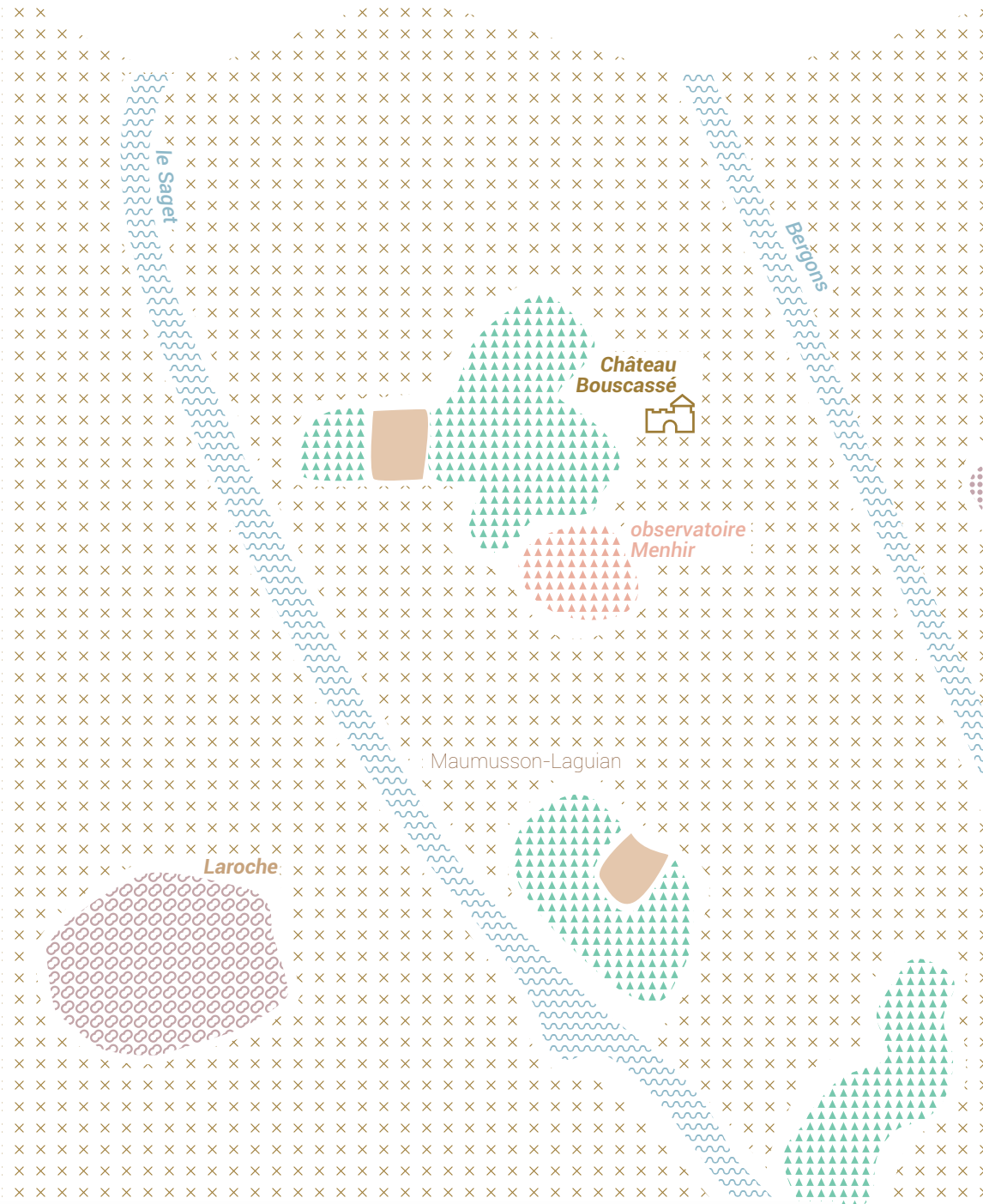
Le Petit Courbu donne des secs onctueux, gras, généreux

et frais. Il rivalise avec les blancs de Bourgogne, d'Alsace ou de la Loire.

The Petit Courbu produces dry, decadent, opulent, fresh wines. It rivals the white wines of Bourgogne, Alsace or the Loire regions.

alt. 260 m

alt. 250 m



Vieille vigne Bouscassé
argile blanche, white clay

Bouscassé
argile et pierre calcaire, clay and limestone

Château Laroche
argile fine et galets roulés, fine clays and rounded pebbles

Menhir
argile grise et blocs de pierre en forme de menhir, gray clay and blocks of menhir-shaped stone

Pinot
argile, clay

La Tyre
terre de galets, soil with rounded pebbles

argile rougeâtre, reddish clay

Montus Prestige
terre de galets, soil with rounded pebbles

Les jardins Petit courbu
argile, clay

Montus blanc
terrasse ou galets, clay-limestone terraces

Chardonnay
argile fraîche, fresh clay

Segondine
terre de très gros galets, soil with very large pebbles

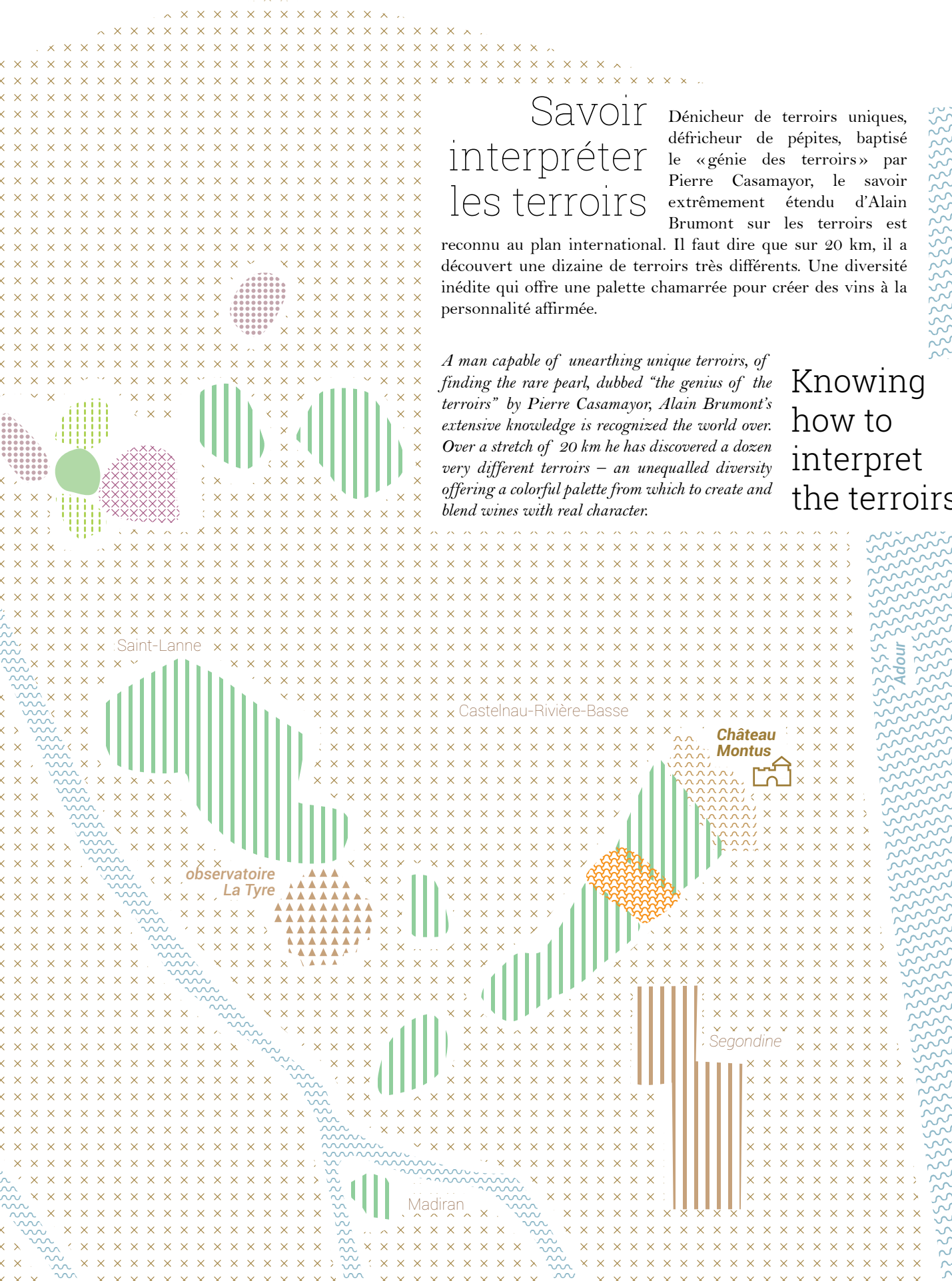
alt. 280 m

Savoir interpréter les terroirs

Dénicheur de terroirs uniques, défricheur de pépites, baptisé le «génie des terroirs» par Pierre Casamayor, le savoir extrêmement étendu d'Alain Brumont sur les terroirs est reconnu au plan international. Il faut dire que sur 20 km, il a découvert une dizaine de terroirs très différents. Une diversité inédite qui offre une palette chamarrée pour créer des vins à la personnalité affirmée.

A man capable of unearthing unique terroirs, of finding the rare pearl, dubbed "the genius of the terroirs" by Pierre Casamayor, Alain Brumont's extensive knowledge is recognized the world over. Over a stretch of 20 km he has discovered a dozen very different terroirs – an unequalled diversity offering a colorful palette from which to create and blend wines with real character.

Knowing how to interpret the terroirs



Le terroir Château Montus

Châteaux Montus et Bouscassé

De gros galets ocres avec quatre climats très différents autour de cette colline, une forte pente jusqu'à 30 % recouverte de galets (jusqu'à 2 m d'épaisseur) et d'argile fine : ce terroir est l'héritier d'une rivière qui passait par Château Montus il y a 5, 6 millions d'années. Cette rivière, 100 mètres en contrebas, c'est l'Adour, où s'écoulaient les glaciers des Pyrénées.

Le terroir Château Bouscassé

Sur deux kilomètres, quatre grands terroirs très différents – qui se scindent encore en deux pour certains – s'adosent au sommet de la colline.

Bouscassé : deux terroirs dessinent Bouscassé. Le premier se compose d'argiles fines bigarrées ocres et blanches reposant sur de la pierre calcaire fissurée. Le second, formé de grepp – concrétion d'oxyde de fer et de manganèse – est implanté en bordure.

Vieilles Vignes : des argiles fines et blanches avec des petits cailloux noirs et blancs en surface.

Menhir : c'est un terroir unique en Madiran qui se scinde lui aussi en deux. Le premier met en lumière une argile ocre dans laquelle nagent des blocs de pierre de 1 à 30 tonnes, d'où le nom de «Menhir». Le second terroir recoupe une partie d'argile grise et de craie molle en sous-sol.

Argile rouge : deux parcelles d'argile rouge – comme on en trouve en Australie – séparées d'un kilomètre et demi et reposant sur de la roche fissurée.

Montus et Bouscassé représente plus de 90 % des grands terroirs de Madiran : une appellation dans l'appellation.

Montus and Bouscassé represent over 90% of the great Madiran terroirs: an appellation in within appellation.

The Château Montus terroir

Large ochre pebbles and four very different climates around the hillside, a steep slope (30%), covered by pebbles (up to 2m deep in places) and fine clay: this terroir was left behind by a river that flowed through Château Montus 5 or 6 million years ago. And of course the river winding through the landscape 100m below, is the swift-flowing Adour, fed by glacial melt from the Pyrenees.

Montus and Bouscassé Châteaux

The Château Bouscassé terroir

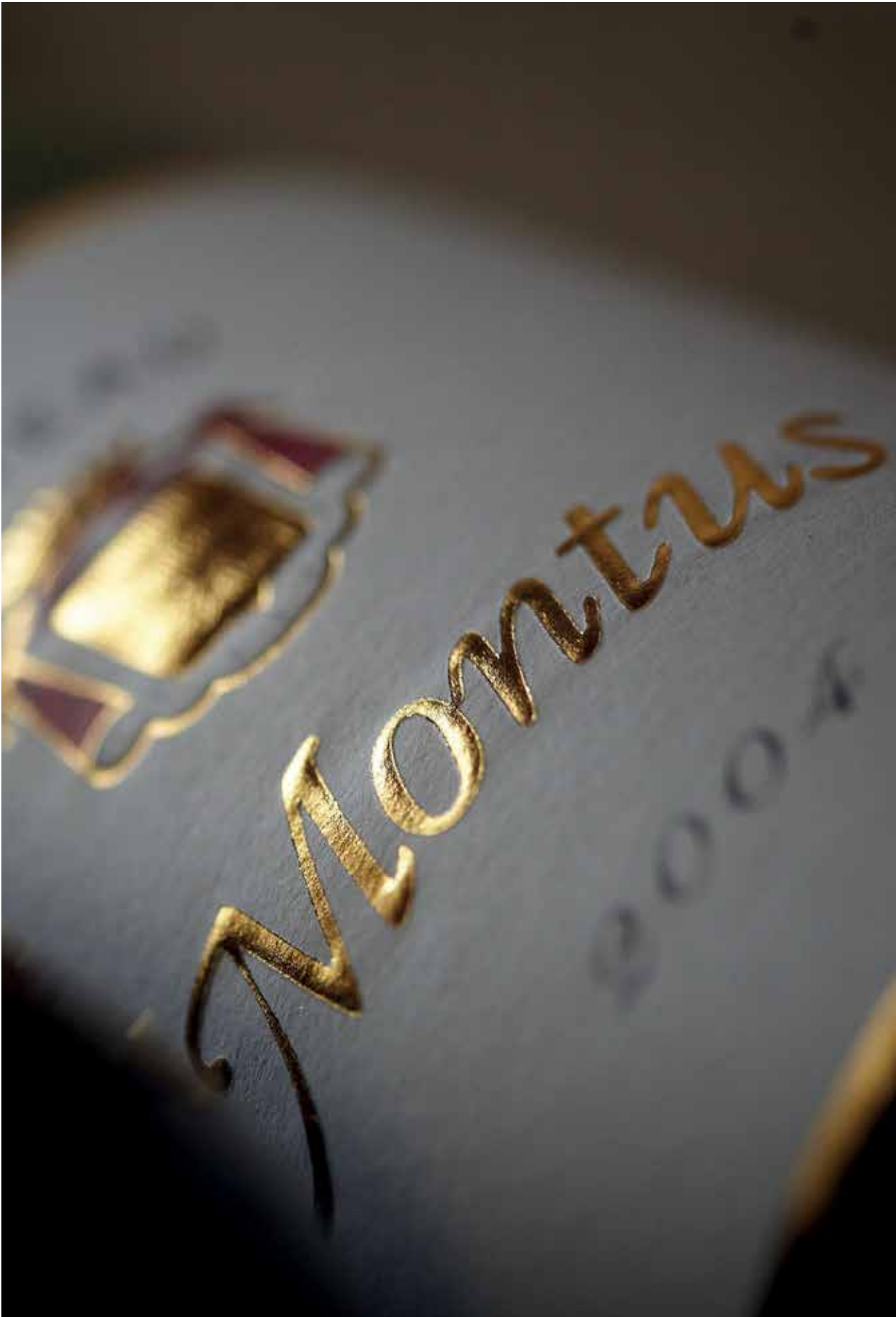
Over 2 kilometers four great, highly varied terroirs – some of which split into two again, lie against the top of the hill.

Bouscassé: two terroirs give Bouscassé its character. The first two comprise a mixture of fine yellow and white clays on a layer of fissured limestone. The second two are iron-rich clay terroirs with a concretion of iron and manganese oxide around the edges.

Vieilles Vignes: fine white clays with little black and white pebbles at the surface.

Menhir: a unique terroir in the Madiran, which is also divided into two. The first consists of blocks of stones, in the form of "Menhirs" weighing between 1 and 30 tons and surrounded by yellow clay. The second consists of gray clay and a deep layer of soft chalk.

Red clay: two plots of red clay – reminiscent of Australia – separated by one and a half kilometers on a subsoil of fissured rock.



Le chêne, une vibrante inspiration

« Les forêts, je les préserve. Ma vigne doit vivre en harmonie avec les bois, c'est un biotope qui fonctionne depuis des millions d'années. Le chêne est très présent ici dans le Madiran, à la fois comme source d'inspiration et comme nécessité environnementale. Puissant, il se nourrit de tout ce qui l'entoure. Cèpes, truffes, palombes, et même porc noir de Bigorre poussent et vivent à l'ombre de ses feuilles, sans parler de l'énergie renouvelable qu'il fournit. Et je suis un des rares à avoir un chai expérimental de barriques de chêne. »

50 % de chêne, 50 % de vigne reste pour lui le bon équilibre, celui qui préserve la biodiversité, protège et gère la flore et la faune. En 15 ans, 1 000 chênes ont été plantés sur les domaines Brumont. Et de-ci, de-là, si quelques palmiers, chênes-lièges et orchidées égayent les parcelles, c'est histoire de donner le ton, une fois de plus : celui de la diversité du piémont pyrénéen.

Le style Brumont, une exception culturelle

« Boisé avant tout le monde, fruité hier, frais et riche aujourd'hui avec de la profondeur, du volume et une pointe d'acidité : les goûts en matière de vin évoluent. Il faut savoir les anticiper, tout en gardant sa ligne de conduite. Pour moi aujourd'hui, le trio de l'élégance associe fraîcheur, richesse et profondeur. »

"I protect the forests. My vines must live in harmony with the woods; it's a natural habitat that has thrived for millions of years. Oak trees are very common in the Madiran, as both a source of inspiration and an environmental necessity. It's a powerful tree that draws nourishment from everything in its surroundings. Boletus mushrooms, truffles, wood pigeons, and even the black Bigorre pigs, happily grow in the shadow of its foliage, not to mention the renewable energy it provides. I'm one of the rare wine-growers to have an experimental oak-barrel wine-cellar."

The oak,
a thriving
inspiration

For Brumont, 50% oak trees, 50% vine stocks is still the right balance, an equilibrium that will preserve biodiversity and protect and manage the flora and fauna. In 15 years, 1,000 oak trees have been planted in the Brumont domain, and here and there the occasional palm trees, cork oaks and orchids brighten up the plots – a choice which here again, reflects the atmosphere and diversity of the Pyrenean foothills.

Brumont style, a cultural exception

"Tastes in the oenological world constantly evolve; woody notes may be popular one day, then fruity overtones or a fresh and rich bouquet, with depth, volume and a soupçon of acidity. You have to be one step ahead without straying from your baseline philosophy. For me, the current winning trio marries freshness, decadence and depth."

Biodiversité, histoire naturelle à préserver

Les savoir-faire, ce sont les richesses de l'entreprise Brumont, de ses hommes et de ses femmes qui œuvrent pour l'excellence. Dans ce riche Sud-Ouest viticole de 50 000 hectares, 43 appellations, 4 000 vigneronnes et 1 260 metteurs en marché, Alain Brumont en reste l'ambassadeur : construire de grands vins dans une région réputée depuis des décennies pour ses produits gastronomiques haut de gamme. Chapon gascon, haricot tarbais, porc noir de Bigorre, esturgeon, foie gras, truffe, cèpe, palombe... tous ces produits d'exception racontent une incroyable concentration de saveurs et de gourmandise.

« Aujourd'hui, les vins sans intrants, c'est le futur. Nous on y est déjà depuis trente ans. Je me suis interdit les principaux intrants – chaptalisation, acidification, tanisage, collage. Je me considère comme un progressiste.

Innovater et créer demeure le credo des vignobles Brumont : 240 hectares en propriété qui visent le meilleur et 35 millésimes. Pour protéger les vignes, il faut faire des alternances, se méfier du cuivre utilisé en bio comme des pesticides à outrance, fabriquer sa propre méthode. »

Aller au-delà du bio, être bio-logique.
En tout cas, ce ne doit pas être un argument commercial mais le fruit d'une conviction.

Know-how is the wealth of the Brumont enterprise, and of the men and women who constantly strive to achieve excellence. Alain Brumont is still the ambassador for this opulent wine-growing region of the South West extending over 50,000 hectares, with its 43 appellations, 4,000 wine growers and 1,260 wine producers, creating great wines in a region with a decades-old reputation for its top-of-the-range gastronomic produce. Gascony capons, Tarbais beans, black Bigorre pork, sturgeon, foie gras, truffles, boletus mushrooms, wood pigeons... all these exceptional products testify to an incredible variety of flavors and sumptuous foods.

Biodiversity,
natural history
to be preserved

"The future now lies in wines without additives, a practice we introduced thirty years ago. I forbade the main ones – chaptalization, acidification, tannin addition and finings. I see myself as a forward thinker. Innovation and creation are the unwavering principles of the Brumont vineyards: 240 hectares of land which aim for nothing short of excellence, and 35 vintage wines. Methods have to be alternated in order to protect the vines and you have to be as wary of the copper used in organic techniques as of the excessive use of pesticides, you have to find your own way of doing things."

Organic yes, but more than that, an organic logic. In any case, it should be the product of a deep-rooted conviction and not a commercial selling point.

Le futur, c'est maintenant

« Être en veille, douter, chercher, comprendre, tout cela m'anime en permanence. Et puis il y a les rencontres marquantes, celles du baron Philippe de Rothschild (Mouton Rothschild), de Marcel Guigal (Côte-Rôtie) ou de mon voisin à Eugénie-les-Bains, Michel Guérard. Ces intelligences-là, ces avant-gardistes m'ont inspiré et m'ont encouragé à travailler dur. Après, il faut savoir créer sa propre recette, se remettre en question. »

Cela se concrétise par des classements d'exception. Montus figure aujourd'hui parmi les icônes du top 10 mondial. Dans le dernier classement en date, Château Bouscassé 2009 se classe 51^e du Top 100 mondial du Wine Spectator. Il obtient même le titre de « meilleur rapport qualité/prix au monde » décerné par la prestigieuse revue américaine. Il se classe aussi 15^e du Wine Enthusiast.

“Keeping a finger on the pulse, constant questioning, seeking solutions, trying to understand: all that constantly fuels my enthusiasm. Then there are those unforgettable encounters, with Baron Philippe de Rothschild (Mouton Rothschild), Marcel Guigal (Côte-Rôtie) or with Michel Guérard, my neighbor at Eugénie-les-Bains. The technical brilliance of these avant-gardists inspired me and gave me the motivation to work hard. That said, you have to know how to write your own recipe and constantly question your choices.”

The future
is now

The result is a series of exceptional rankings. Montus now figures among the top 10 world icons. In the most recent ranking, the Château Bouscassé 2009 was ranked 51st in the Wine Spectator's world Top 100. It even won the title of “best quality-to-price ratio in the world” awarded by the prestigious American magazine. It also ranked 15th in the Wine Enthusiast.

Le style
Brumont :
douter,
chercher,
inventer et
créer

Brumont style:
questioning,
searching, inventing
and creating





Château Montus

DU RÊVE
À L'ICÔNE

From dream to icon

Le "Petrus¹ du Sud-Ouest "

Lors d'une vente aux enchères de mobilier, Alain Brumont visite une nouvelle fois ce château de Castelnaud-Rivière-Basse qu'il connaît depuis l'enfance et dont il sait qu'il a fourni

Napoléon en vin. Il acquiert finalement en 1980 un édifice en ruine qu'il remontera pierre par pierre.

Mais c'est surtout le terroir autour qui l'inspire fortement. Des pentes à gros galets sur un sol fin et argileux propice à créer un très grand vin de garde. Alain Brumont a l'intuition profonde qu'il peut y inventer l'excellence. Le premier millésime Château Montus daté de 1982 détonne par son assemblage inédit de Tannat à 80 % et de Cabernet Sauvignon à 20 %. Un nouveau chai voit le jour à Montus en 1995. En 2003, le Château devient un lieu de réception prestigieux.

Depuis 1985, ce vin bouscule la hiérarchie des grands vins rouges mythiques. Velouté, soyeux, opulence caractérisent désormais une robe qui séduit amateurs et professionnels, poussant même quelques critiques internationaux à le baptiser le « Petrus du Sud-Ouest ». Tout un symbole, reconnu depuis au plan mondial.

1. Par antonomase, qualifier un vin de Petrus revient à lui reconnaître un caractère exceptionnel, un vin icône.

Une dizaine de critiques internationaux ont accordé ce nom au Château Montus.

L'origine remonte à un article du *Matin Suisse* daté de 1991.

*1. By association, qualifying a wine as a Petrus is akin to acknowledging its exceptional character, as an iconic wine. A dozen international critics have honored the Château Montus with this name. The first dates back to an article published in 1991, in the Swiss newspaper *Le Matin*.*

During a furniture auction, Alain Brumont returned to visit the Château of Castelnaud-Rivière-Basse which he has known since his childhood and which in the past supplied wine for Napoleon. In 1980 he finally bought a building in ruins that he rebuilt himself one stone at a time.

Yet it was the terroir that most strongly inspired him. Slopes with large rounded pebbles on a fine, clay soil that held the promise of a great reserve-quality wine. Alain Brumont had the firm intuition that this was a place where he could cultivate excellence. The first Château Montus vintage of 1982 made real waves in the oenological world with its unprecedented blend of 80% Tannat and 20% Cabernet Sauvignon. A new wine cellar was opened in Montus in 1995, and in 2003 the Château became a prestigious reception venue.

The "Petrus¹ of the South West"

Since its first appearance in 1985, this wine has shaken up the hierarchy of the great legendary reds. Smooth, deep and decadent are the terms which now characterize a color that beguiles both amateurs and connoisseurs, compelling even certain international critics to dub it the "Petrus of the South West" – a highly symbolic designation for a wine which has since received international acclaim.

CHÂTEAU



Montus



La Tyre
LA
PARCELLE
IDÉALE
D'UN VIN
MYTHIQUE

The ideal plot for a
legendary wine



La parcelle idéale, Alain Brumont l'a longtemps rêvée avant de la trouver en 1990, là, sous ses yeux et sur les terres de son enfance.

C'est l'histoire d'une colline en friche de 10 hectares sur laquelle personne ne mise, avec une pente exposée plein ouest où l'on ne plante pas habituellement de vigne. Côté paysage, cela donne le plus haut coteau de l'appellation Madiran, avec quatre provinces alentour en ligne de mire. Une fois ce cadre plein de promesses posé, le mythe pouvait se construire. Le premier vin se révélera très différent de celui issu des pentes plein sud. La Tyre va imposer peu à peu son exceptionnelle construction,

avec un véritable travail de sculpture des grappes, 5 maximum par pied de 250 g très précisément : le prix de l'excellence et de la rareté.

Le plus haut coteau de l'appellation Madiran

Aujourd'hui encore, l'observatoire en bois intégré au sommet de ce vieux chêne de deux siècles règne sur la parcelle et la brise qui ventile les galets rappellent au visiteur le caractère privilégié du site.

L'étiquette reprend le panneau datant des années 1850 qui indiquait le site de La Tyre.

À l'époque, seuls les sites privilégiés étaient signalés par le Touring Club de France. À savoir que depuis La Tyre, on peut observer 4 régions : la Bigorre, le Béarn, la Gascogne et les Landes.

The label shows the 'La Tyre' signboard dating from the 1850s. At the time only privileged sites were identified by the French Touring Club, and from La Tyre you can look out over four regions: Bigorre, Bearn, Gascony and the Landes.

Alain Brumont dreamed of the ideal plot for a long time before finally finding it in 1990, right there on the lands he had known from his childhood.

It's the story of 10 hectares of overgrown land on a hill that nobody cares about, its slope with full west-facing exposure – not a common place to plant a vineyard. As for the landscape, it's the highest slope of the Madiran appellation, and from the top the four surrounding provinces are in the line of sight. Once this promising scene had been set, the myth could begin to take shape. The first wine proved strikingly different from the ones produced by the south-facing slopes. Little by little, on La Tyre, the singular vineyard rose from the ground and was cultivated in a way which involved almost sculpting the clusters, leaving no more than five per vine stock, and each weighing precisely 250g; the price of excellence and rarity.

Still today the wooden observatory nestled in the highest branches of this bicentennial oak tree which reigns over the plot, and the breeze that filters through the rounded pebbles, remind visitors that this site is a very special one.

The highest slopes of the Madiran appellation





Château Bouscassé

ENTRE
TRADITION ET
ÉMOTION

A blend of tradition and emotion

Six terroirs uniques argilo-calcaires

C'est en 1979 qu'Alain Brumont reprend les rênes du domaine familial où il est né et où il a grandi.

Bouscassé, pour Alain Brumont, représente le parfum de l'enfance, du souvenir et de la polyculture pratiquée par ses aïeux. Le domaine passe de 17 hectares dans les années 1980 à 120 aujourd'hui. La pluralité des paysages, le long de la colline rive droite, de Maumusson-Laguian à Viella, révèle pas moins de six terroirs uniques argilo-calcaires. Le 3 décembre 1988, Alain Brumont, pour les moelleux, invente les premières vendanges tardives, pratique insolite dans le Sud-Ouest.

Aujourd'hui, les vignes de Bouscassé racontent cette histoire. Le travail unique de sélection, effeuillage, calibrage des bourgeons et des grappes – 6 grappes de 300 g pour le Château Bouscassé Vieilles Vignes – cristallise un savoir-faire qui respecte le temps et impose la patience. À la clé, des vins d'émotion, à la signature élégante et épurée.

It was in 1979 that Alain Brumont took over the reins of the family domain where he was born and grew up.

For Alain Brumont, Bouscassé is the scent of childhood, souvenirs and the polyculture practiced by his ancestors. The domain grew from 17 hectares in the 80s to 120 today. The variety of landscapes, running the length of the hillside on the right bank, from Maumusson-Laguian to Viella, conceals no less than six unique limestone-clay terroirs. On December 3, 1988, Alain Brumont, created the first vendange tardive (late harvest) sweet wines, a rather unusual practice in the South West.

Today, the Bouscassé vines tell this story. The meticulous selection process, leaf removal, calibration of buds and clusters – six clusters of 300g for the Château Bouscassé Vieilles Vignes – distills a know-how that requires time and infinite patience, and the denouement showcases wines that awaken the senses, with an elegant, refined signature.

Six unique clay-limestone terroirs

DEPUIS 1861

CHÂTEAU

BOUSSASSÉ







Créer

NOUVEAUX
TERROIRS,
NOUVEAUX
CÉPAGES,
NOUVEAU
STYLE.

Creating new terroirs,
new wine varieties, new styles.

SEGONDINE

Laurence Brumont

Segondine : le joyau du Madiran

Un terroir au féminin

Segondine, c'est une histoire sentimentale entre Alain et Laurence. L'histoire d'un joyau. «C'est le plus beau des terroirs que j'attendais et que je convoitais depuis trente ans, détaille fièrement Alain. Je l'ai offert à ma femme, Laurence. Segondine, c'est la suite d'Alain Brumont, le chemin qui se poursuit...»

Depuis 2009, ce vin porté par la sensibilité de Laurence confirme une voix très personnelle. «C'est un terroir de gros galets, sur la plus haute colline de Madiran, face à celle de Château Montus.

Le terroir le plus impressionnant dont l'originalité et la puissance ne trahissent pas le parti pris d'avoir créé un terroir au féminin. Pour moi, l'idée majeure était de garder l'émotion d'une première fois. Votre premier Tannat, vous ne l'oubliez jamais» résume Laurence avec émotion.



Segondine: the jewel of the Madiran

Segondine is a romantic tale involving Alain and Laurence - the tale of a real gem. "It's the most beautiful terroir that I had been waiting for and coveted for thirty years, explains Alain proudly. I gave it to my wife, Laurence. Segondine is the sequel to Alain Brumont, the next chapter of the story..."

A terroir with a
feminine touch

Since the first bottles were produced in 2009, this wine reflecting Laurence's sensitivity has a very personal note. "It comes from a terroir with large rounded pebbles, on the highest hillside of the Madiran, facing that of Château Montus. It's the most awe-inspiring plot whose originality and power reveal nothing of the resolute decision to create a terroir with a feminine touch. For me, the core idea was to keep the essence of the emotion of a first time. You'll never forget your first Tannat" says Laurence with feeling.

“ Votre premier Tannat,
vous ne l’oubliez jamais. *You’ll never forget
your first Tannat.*”



Larocche - Brumont



Laroche-Brumont : la pépite secrète attendue

Entre convivialité et tradition

Sur la troisième colline en face de Montus et de Bouscassé, Alain Brumont a eu l'opportunité de trouver un terroir très riche de 35 hectares, sur la commune de Viella. Issu de la rivière qui traversait Montus, il offre une colline à forte pente, à son sommet son château et son église. Il y a des millions d'années, la rivière y a déposé de gros galets, au sommet de la colline. Aujourd'hui Laroche-Brumont se targue d'un encépagement de 40 ans unique. Cabernet Franc et Tannat produisent un vin de charme tout en profondeur. Au final, Laroche-Brumont exprime toute la générosité et l'âme du Sud-Ouest, entre convivialité et tradition.

Laroche-Brumont: the long-awaited secret nugget of gold

On the third hill facing Montus and Bouscassé, Alain Brumont was lucky enough to find a very rich terroir of 35 hectares in the city of Viella. Originating from the river that crossed Montus, it offers a steep slope with the castle and church at its summit. Today, Laroche-Brumont prides itself on a unique 40-year old vineyard. Cabernet Franc and Tannat are blended to produce an appealing wine with incredible depth. In the end, Laroche-Brumont reveals the boundless generosity and time-honored soul of the South West, combining conviviality and tradition.

Combining conviviality
and tradition





Gascogne, la success story

La reconnaissance internationale

En Gascogne et à l'instar des grands Riojas espagnols ou bien des toscans en Italie, Alain Brumont a innové en expérimentant un système de concession de micro-terroirs. À la

clé, cela donne une sélection qui évolue, se remet sans cesse en question et propose des vins qui racontent l'empreinte gastronomique d'une région réputée dans le monde entier pour son art de vivre. Soit des vins à la diversité étonnante, des blancs frissants et fruités offrant une large palette de saveurs emblématiques d'une région, la Gascogne, championne du bon produit et de la qualité.

La Gascogne, la plus sollicitée et dynamique des appellations mondiales.

Première région française de charme aux mille châteaux et première région européenne de produits gastronomiques haut de gamme, la Gascogne est le pays de d'Artagnan, des Trois Mousquetaires et de l'Armagnac.

Gascony, the most sought-after and dynamic of world appellations.

A leading French region full of charm, with its thousand castles, and the leading European region for top-class gastronomic produce, Gascony is home to d'Artagnan, the Three Musketeers and Armagnac.

Gascony, the success story

In Gascony, and like the great Spanish riojas or the Tuscan wine of Italy, Alain Brumont innovated by experimenting with a micro-terroir concession system. The result is a selection which evolves, is constantly challenged and proposes wines that portray the gastronomic imprint of a region with a worldwide reputation for its art de vivre. Wines with a stunning diversity; sparkling, fruity whites bursting with a whole range of flavors that represent a region, Gascony, the out-and-out champion of wholesome, quality produce.

International acclaim



Torus : un vin au futur

Fruité, charmeur et innovant, Torus est issu des jeunes vignes des Châteaux Montus et Bouscassé. Ce terroir de 80 hectares produit du vin depuis l'an 2000. Tout un symbole de l'impérieuse nécessité pour Brumont d'être en avance, dans le mouvement, de bousculer les traditions et les références pour mieux se faire apprécier des jeunes générations.

Des atouts
de charme

Torus, une initiation vers la composition des grands vins d'Alain Brumont.

Torus: a third millennium wine

Le paradoxe Brumont, c'est élaborer Torus sur le même terroir que des vins centenaires. Il exprime la fraîcheur, le fruité, la jeunesse et la convivialité.

The Brumont paradox is being able to produce Torus on the very same terroir as the centenary wines. It's a wine bursting with freshness, fruitiness, youth and conviviality.

Fruity, seductive and innovative, Torus is a selection from the young vines in the Montus and Bouscassé Châteaux. This 80-hectare terroir has been producing wine since 2000 and is emblematic of Brumont's imperious need to be one step ahead, his finger on the pulse, to shake up traditions and long-standing references in order to appeal to the palates of the younger generation.

Torus is an introduction to the composition of Alain Brumont's great wines.

Beguiling
attributes



A group of people are seated around a long table in a restaurant. The table is set with white plates of food, including what appears to be a salad and bread, along with several wine glasses and bottles. The background features a wall with a prominent, curved, wood-grain pattern. The lighting is warm and focused on the diners.

la Table
BOUSCASSÉ

“ Notre terroir rassemble
ceux qui aiment partager. *Our terroir brings together
people who love to share.*”

Le parti pris du bon produit

Vivre en autarcie entouré du meilleur de la terre et de la ferme, c'est l'ADN d'Alain Brumont. Entre Gers, Pyrénées, Gascogne et Bigorre, la chose est facilitée car c'est aussi l'ADN de ce Sud-Ouest gourmet et gourmand dont la réputation n'est plus à faire au plan national comme dans le monde.

Cette transmission du bon produit, sain et bon, se poursuit jusque sur la Table Bouscassé qui célèbre l'excellence agro-alimentaire de la région. à chaque déjeuner, les collaborateurs des domaines viticoles et les visiteurs y partagent une table autour du meilleur du potager, dégustant les légumes oubliés, la poule noire gasconne, les truffes, le caviar, le haricot tarbais ou encore le fameux porc noir de Bigorre dont l'appellation AOC a largement été créée et soutenue par Alain et Laurence, tous deux gersois et ambassadeurs de la gastronomie locale.

À l'inspiration, un jeune chef conçoit chaque midi, pour près de 100 personnes, une version santé, une version classique de sa cuisine et une version terroir où il revisite les productions locales haut de gamme pour les invités et membres du Club Brumont.

La Table révèle une autre facette de la maison Brumont, aussi peu étrangère au bien-être des gens qu'à la célébration d'une nature particulièrement généreuse sur ce territoire.

La Table Bouscassé, première table vigneronne au monde forte en messages. « C'est une interprétation de notre terroir, nous y sommes nés. »

The Table Bouscassé, the first wine-growers' table in the world, full of meaning. "It's a way of talking about our terroir, the place where we were born."

Living self-sufficiently, surrounded by the best of what the land and the farm have to offer, is in Alain Brumont's DNA. Between the Gers, the Pyrenees, Gascony and Bigorre, the task is made easier since this same DNA prospers in the gourmet, food-loving South West, whose reputation precedes it both in France and across the world.

This desire to share quality products, to eat healthily and well, continues right to the Table Bouscassé which celebrates the region's excellence in agro-food. At each luncheon, employees from the wine-growing domains and visitors share a meal showcasing the best of the vegetable garden, savoring old varieties of forgotten vegetables, black Gascony chicken, truffles, caviar, Tarbais beans or the famous black Bigorre pork, whose AOC appellation was almost entirely created and backed by Alain and Laurence, both from the Gers region and ambassadors for the local gastronomy.

Every lunchtime a young chef follows his own inspiration to cook a meal for 100 people, a healthy version, a classical version and a terroir version, where he uses high-quality local produce for the guests and members of the Brumont club.

The Table reveals another facet of the Brumont house, focusing as much on people's wellbeing as on the celebration of the region's particularly generous nature.

A resolute decision for the right product



La Table Bouscassé,
née du terroir, réinterprétée ! *Born of the terroir,
with a modern touch*

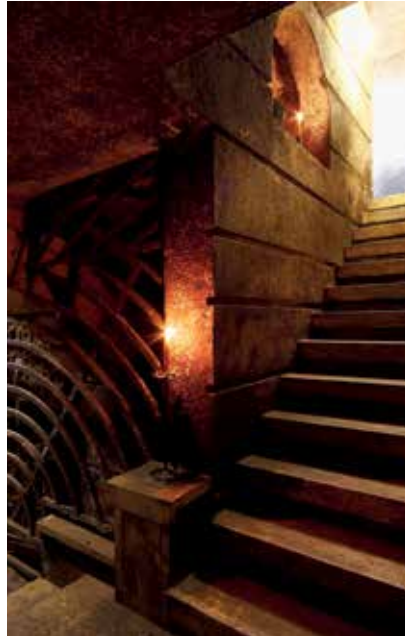


Hôtes d'un jour

Alain et Laurence accueillent chaque midi leurs collaborateurs présents sur les domaines et leurs invités à la Table Bouscassé. Une manière d'éprouver, en réel, leur passion pour les produits et la gastronomie du Sud-Ouest. Ce concept unique est reconnu de l'univers viticole, on y vient du monde entier. La Table Bouscassé, la meilleure interprétation d'un terroir très puissant.

Once a host

Every lunchtime, Alain and Laurence invite their employees from the domains and their guests to eat at the Table Bouscassé. It's a way of actually sharing their passion for the produce and gastronomy of the South West. This unique concept is recognized among the entire wine-growing sphere, and people flock to it from all over the world. The Table Bouscassé is the perfect illustration of a plentiful terroir full of power and promise.

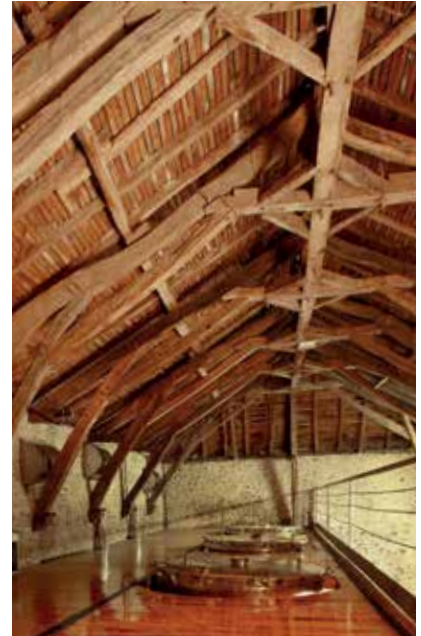


Nos portes ouvertes

Chaque 3^e week-end de novembre, Château Montus et Château Bouscassé révèlent au grand public quelques-uns de leurs secrets et partagent leur méthode vinicole. Au programme, des dégustations verticales des châteaux Bouscassé et Montus, un déjeuner thématique à la Table Bouscassé ou gastronomique à Montus, ou encore des ateliers culinaires animés par des grands chefs locaux. Une immersion dans le meilleur du Sud-Ouest.

Our open days

Every third weekend in November, Château Montus and Château Bouscassé open their doors to reveal some of their secrets to the public and share their wine-growing methods. On the program, vertical tastings at the Bouscassé and Montus châteaux, a theme-based lunch at the Table Bouscassé or a gastronomic one at Montus, or culinary workshops led by famous local chefs. Total immersion in the best of what the South West has to offer.



Histoire en mouvement

Enregistré aux Monuments historiques des Hautes-Pyrénées depuis 1988, Château Montus en impose avec son chai ancien surmonté d'une magistrale charpente en coque de bateau inversée. À l'entrée, le grand portail du Château, également monument historique porte les stigmates de la Révolution française. Bienvenue dans un domaine iconique et chargé d'histoire.

History in motion

Registered in 1988 as a historical monument in the Hautes-Pyrénées department, Château Montus commands respect with its old wine-cellars that culminate in a remarkable roof-structure in the form of an upturned boat hull. At the entrance, the great Château gateway, also classified as a historical monument, bears the scars of the French Revolution. Welcome to an iconic domain overflowing with history.



Les accords mets et vins

La Table Bouscassé est devenue une adresse réputée de la région. Le meilleur du potager s'y accorde avec le meilleur de notre ferme et des producteurs locaux. Alain et son chef inventent des combinaisons entre les 28 vins de la maison et la richesse des produits locaux – cèpes, gibiers, truffes, caviar, races locales ou légumes oubliés... – pour régaler, chaque midi, les papilles et les esprits des convives.

Food and wine combinations

The Table Bouscassé has become one of the region's famous addresses, where the most succulent produce from the vegetable garden, is served with the best that farms and local producers is served. Alain and his chef create winning combinations from among the 28 house wines and the wealth of local products – boletus mushrooms, game, truffles, caviar, local specialties or forgotten vegetables... – to delight the taste buds and uplift the spirits of their guests.



La « Cathédrale du Tannat »

Le Tannat méritait bien un lieu mythique, mystique presque. Ce chai construit en 1995 rassemble les productions de Château Montus, soit 2000 barriques de chêne soigneusement alignées dans un ballet orchestré par les maîtres de chais. Chaque année, des milliers de visiteurs, dont des œnologues du monde entier, foulent cet endroit majestueux qui témoigne d'une grande maîtrise, d'un savoir-faire reconnu et d'une innovation permanente. Ici, dans ce lieu de partage, le beau et l'ambiance ont autant de valeur que le contenu des fûts.

The Tannat Cathedral

Tannat is more than worthy of a mythical if not mystical place. This wine-cellar built in 1995 holds the production of Château Montus, i.e. 2,000 oak barrels carefully aligned in a ballet choreographed by the master blenders. Every year, thousands of visitors, including oenologists from all over the world, will walk through this majestic building which testifies to great mastery, acclaimed know-how and constant innovation. Here in this place for meeting and sharing, aesthetics and atmosphere are as important as the contents of the barrels.



Le coffre-fort du Tannat, en route pour conserver 100 millésimes

Sous ses 4000 mètres carrés végétalisés en toiture, le bâtiment est dédié au stockage et à la conservation des 35 millésimes d'Alain Brumont. Il est antiatomique et antisismique. Mieux encore, il propose aux meilleurs clients de conserver leurs bouteilles, en particulier les vins achetés en primeur. Ce « coffre-fort du Tannat », comme l'ont baptisé quelques critiques internationaux, représente l'avant-gardisme de la maison Brumont : un espace de conservation et de stockage unique par sa technologie et performant, avec une température et une hygrométrie constantes.

The Brumont safe, set to preserve 100 vintage wines

In these 4,000 square meters topped with a living roof, the building is dedicated to the storage and conservation of Alain Brumont's 35 vintages. It is designed to protect against fallout and earthquakes, and better still, Alain offers his best clients the opportunity to store their bottles there, in particular for the purchase of wines en primeur (before bottling). This "Tannat safe", as certain international critics have referred to it, represents the avant-garde philosophy of the Brumont house: a storage and conservation space with unique, high-performance technology and carefully-controlled humidity levels.



La balade « Secrets des grands vins »

Découvrez les terroirs de Montus et de Bouscassé, rencontrez l'emblématique Alain Brumont, arpentez les chais et dégustez deux grands vins dans des sites réservés aux initiés. Vous serez enfin conviés à la Table Bouscassé le midi, pour parachever en beauté votre parcours privilégié dans le Madiran, à la découverte des trésors cachés des terroirs Brumont. Grâce à cette balade pédagogique, initiatique et ludique, gagnez 20 ans d'avance dans l'univers des grands vins.

The "Secrets of Great Wines" tour
Discover the terroirs of Montus and Bouscassé, meet the emblematic Alain Brumont, walk through the wine cellars and taste two great wines in sites reserved for those in the know. You will then be invited to lunch at the Table Bouscassé, to complete your privileged tour through the Madiran with a gastronomic flourish, uncovering the hidden treasures of the Brumont terroirs. Take this instructive, introductory and entertaining tour, and gain the knowledge of 20 years' progress in the world of great wines.



Musique et chai

En partenariat avec le Festival Musique en Madiran, le mois de juillet pyrénéen se clôture en musique, avec le Concert des 5 sens à Montus. Au mois d'août le 1^{er} Festival Européen du Tango s'invite une journée au Château Montus. En accord et sur-mesure, vivez des expériences sensorielles uniques dans le silence quasi religieux de la « Cathédrale du Tannat » et de son magnifique chai d'élevage.

Music and wine cellars
In partnership with the Madiran Music Festival, July in the Pyrenees closes on a musical note with the Concert of the five senses in Montus. In August, the first European Tango Festival will spend a day in the Château Montus. Come and enjoy unique sensorial experiences in the almost sacred silence of the "Tannat Cathedral" and its magnificent barrel cellar.



Le « Rendez-vous des icônes »

Tous les ans, lors de cet événement, un critique ou un expert invité sélectionne lui-même les dix grands vins qui seront au rendez-vous. Cette dégustation à l'aveugle en France et à l'international confronte trois grands vins d'Alain Brumont à sept icônes mondiales. Professionnels de la sommellerie et amateurs éclairés se réunissent autour d'une dégustation hors norme.

The clash of the icons
Every year at this event, a guest critic or expert selects the ten great wines that are to be present. In this blind wine-tasting session in France and worldwide, three of Alain Brumont's prestigious wines face seven world icons. Sommelier professionals and informed amateurs gather for an exceptional wine-tasting experience.



Séminaires et mariages

Ancienne tour fortifiée, Château Montus protégeait à l'origine l'entrée de la Gascogne. Implanté en plein cœur des vignes, ce monument historique est reconnu pour être la griffe la plus prestigieuse du grand Sud-Ouest avec son balcon donnant sur le massif pyrénéen. Le Château Montus et ses réceptions bachiques incitent à la découverte d'un lieu riche en émotions culturelles, visuelles et sensorielles.

Seminars and weddings

An ancient fortified tower, Château Montus was originally built to protect the gateway to Gascony. Nestled at the heart of the vineyards, this historical monument is famous for being the most prestigious wine label in the great South West region, with its balcony that looks out over the Pyrenees mountain range. Château Montus and its lavish receptions are an invitation to discover a venue abundant in cultural, visual and sensorial experiences.

Hymne à Bacchus

Au Château Montus, chacune des dix chambres raconte Bacchus et l'esprit du vin. Un décor inédit de plafonds et de murs peints par un couple d'artistes, les Soucarets, vante la fête, la vigne et le vin. Pour les jeunes mariés, la suite « Les grains de l'amour » offre une expérience inoubliable.

Ode to Bacchus

Each of the ten rooms in Château Montus pays homage to Bacchus and the ethos of wine. An unequalled interior fresco painted on the walls and ceilings by an artistic couple, the Soucarets, is a hedonistic homage to festivities, the vine and wine. For newlyweds, "The seeds of love" is an unforgettable experience.



Château Montus
65700 Castelnau-Rivière-Basse
lat. 43.568907 ; long. -0.025273

Château Bouscassé
32400 Maumusson-Laguian
lat. 43.622181 ; long. -0.099066

05 62 69 74 67
Fax 05 62 69 70 46
contact@brumont.fr

www.brumont.fr

CHÂTEAU

Montus



**La Tyre,
un vin mythique**

Tannat, élevage en barriques neuves pendant 28 mois, ce vin est régulièrement classé à la première place lors de dégustations prestigieuses.

A mythical wine

Tannat, aged in new barrels for 28 months, this wine regularly comes out on top in prestigious tastings.



**Château Montus
Prestige, l'ambassadeur
du Tannat**

4 hectares de pente sud, Tannat, 100 % barriques neuves 24 mois : le Prestige impose les chiffres du succès depuis 1985.

The Tannat ambassador

Four south-facing hectares, Tannat 100% aged in new barrels for 24 months: the Prestige has been a resounding success since 1985.



**Château Montus XL,
en mémoire des anciens**

Tannat, 40 mois d'élevage en 600 litres neufs avec un ouillage effectué avec des cailloux de l'Adour, cette cuvée s'ouvre après 15 ans pour donner le meilleur d'un très grand terroir.

In memory of our ancestors

Tannat, aged for 40 months in new barrels of 600 liters, ullaged using pebbles from the Adour, this wine variety is best opened after 15 years, to give the full flavor of an exceptional terroir.

DU RÊVE À L'ICÔNE From dream to icon



Château Montus, le symbole de l'excellence, un style affiné, un vin icône

80 % Tannat, 20 % Cabernet Sauvignon. Élevage 16 mois, 50 % barriques neuves. Une opulence sur le fruit, des arômes profonds, une acidité naturelle, ce vin réussit le mariage parfait de la profondeur et de la subtilité.

*The symbol of excellence, a mature style, an iconic wine
Tannat 80%, Cabernet Sauvignon 20%.
Aged in oak barrels for 16 months, 50% new barrels. With its fruity opulence, deep aromas and a natural acidity, this wine is a perfect blend of depth and subtlety.*



Château Montus blanc, entre respect et secret

Petit courbu. Ce blanc sec qui navigue élégamment entre minéralité et fraîcheur est élevé 28 mois en 600 litres neufs. Un grand classique incontournable dans la grande restauration mondiale, souvent comparé aux grands vins blancs mythiques.

*Mysterious respect
Petit courbu. This dry white which also oscillates between minerality and freshness, is aged for 28 months in new, 600-liter oak barrels. An immutable classic in great restaurants worldwide, often compared with the great legendary white wines.*



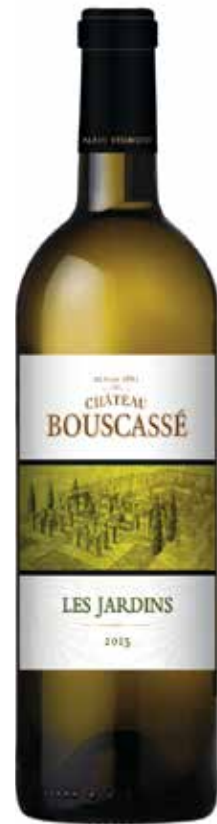
Château Montus Vintage, un vin de liqueur profond et complexe

Élevage en fûts neufs 12 mois, 100 % Tannat, richesse en polyphénols à boire sur le fruit en dessert, il offre un potentiel comparable aux Portos vintage.

*A deep and complex liquor wine
Tannat, aged in new oak barrels for
12 months, rich in polyphenols, perfect
served with fruity desserts, it offers a
potential comparable to vintage Port.*

DEPUIS 1861

CHÂTEAU
BOUSSASSÉ



**Château Bouscassé,
le fleuron de
la gastronomie
du Sud-Ouest :
l'origine**

Argiles bigarrées, jaunes et blanches, 60 % Tannat, 25 % Cabernet Franc, 15 % Cabernet Sauvignon, 16 mois en barriques. Il ouvre la voie des grands vins.

The flower of South West gastronomy: the beginnings

Yellow and white variegated clays, Tannat 60%, Cabernet Franc 25%, Cabernet Sauvignon 15%, aged in oak barrels for 16 months. It paved the way for the legendary wines.

**Château Bouscassé
Vieilles Vignes,
l'opulence originelle**

Argiles blanches, graves noires sur roche, Tannat, 24 mois en barriques neuves, des vignes parfois centenaires : excellent potentiel de garde.

Original opulence

White clays, iron-rich limestone, Tannat, 24 months in new oak barrels, some centenary vines: excellent ageing capacity.

**Château Bouscassé
Les Jardins,
le carré des senteurs**

Ce Pacherenc du Vic Bilh glorifie le Petit Courbu. Des jardins artistiques du château, cette cuvée laisse entrevoir des arômes de fruits exotiques, de fleurs des champs et des senteurs de prairies gasconnes.

A fragrant bouquet

This Pacherenc du Vic-Bilh is a tribute to the Petit Courbu. From the aesthetic gardens of the château, this wine has a bouquet of exotic fruits, wild flowers, and the fragrant Gascon meadows.

ENTRE TRADITION ET ÉMOTION

A blend of tradition and emotion



Château Bouscassé Argile Rouge, la finesse par excellence

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou, vignes de 40 ans d'âge : ce terroir d'argile rouge donne un vin aux tanins fondus et discrets.

Absolute finesse

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Fer Servadou, 40 year old vines: this red clay terroir produces wines with softened, subtle tanins.



Château Bouscassé Menhir, l'harmonie rêvée

Grâce au Tannat et au Merlot planté sur de l'argile grise comme à Pomerol ou Masseto Bolgheri, ce vin associe de manière inédite l'exubérance de l'un et le velouté de l'autre.

Perfect harmony

Tannat and Merlot planted on gray clays as in Pomerol or Masseto Bolgheri, afford this wine an unequalled blend, juxtaposing the exuberance of one grape variety with the sophistication of the other.



Château Bouscassé Vendémiaire, Brumaire et Frimaire, toute une évocation de la gourmandise du Sud-Ouest

Ce Petit Manseng récolté en vendanges tardives ose rivaliser avec les grands liqueux. Révolutionnaire, forcément, il s'unit naturellement avec l'autre icône du Sud-Ouest, le foie gras d'oise millésimé.

A wine evocative of the love of food in the South West

This Petit Manseng picked in late harvests has the audacity to rub shoulders with the legendary sweet wines. Inherently revolutionary it is a perfect accompaniment to vintage foie gras, another icon of the South West.

NOUVEAUX TERROIRS, NOUVEAUX CÉPAGES, NOUVEAU STYLE

Creating new terroirs, new
wine varieties, new styles

SEGONDINE

Laurence Brumont



Segondine

Tannat, Cabernet Franc, fortes pentes graveleuses sous sols d'argile rouge. Un véritable trésor de sensualité et authenticité, élevage de 18 mois en barriques (60 % de bois neuf).

Tannat, Cabernet Franc, steep gravelly slopes on iron-rich red clay. A real gem of sensuality and authenticity, aged for 18 months in oak barrels (60% new).

Larocche - Brumont



Larocche-Brumont

Tannat, Cabernet Franc, vinification en cépages assemblés, élevage de 18 mois en barriques (40 % de bois neuf).

Tannat, Cabernet Franc, vinification of a blend of grape varieties, aged for 18 months in oak barrels (40% new).



Torus, Madiran



Torus, Pacherenc
du Vic-Bilh sec



Torus, Pacherenc
du Vic-Bilh doux

Bousculer les traditions
et les références pour
mieux se faire apprécier
des jeunes générations

Shaking up traditions and
long-standing references to
appeal to the palates of the
younger generations



Merlot-Tannat,
Côtes de Gascogne
rouge



Tannat, syrah,
merlot, Côtes
de Gascogne rosé



Gros Manseng,
Sauvignon, Côtes
de Gascogne
blanc sec



Gros Manseng,
Côte de Gascogne
blanc doux



Conception/Design : Bliss petite agence créative
Journaliste/Journalist : Nathalie Faure
Photographes/Photographers : Serge Chapuis, Jean-Michel Ducasse, Nicolas Tucat
Traduction/Translation : Anglo-File
Brumont © 2016

