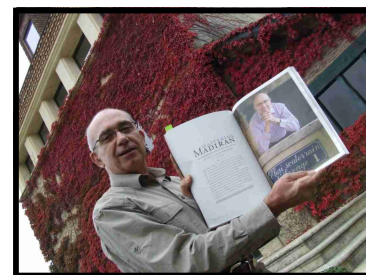


ALAIN BRUMONT À L'HONNEUR DANS LE WINE SPECTATOR

Quel vigneron n'a pas un jour rêvé de faire la une du Wine Spectator ? Août 2007 : consécration pour Alain Brumont. La célèbre revue américaine Wine Spectator aux 2,2 millions de lecteurs à travers le monde, consacre un dossier complet à Alain Brumont. Un hommage du journaliste Tim Marcus pour les vins des Châteaux Montus et Bouscassé qu'il qua-

lifie de « classe internationale » et pour Alain Brumont qu'il considère comme étant le « Maître de Madiran » et le leader incontesté des vins du Sud Ouest. Le Wine Spectator vient d'ailleurs de placer les Vignobles Brumont, 67^{ème} de leur classement des 100 meilleurs vins du monde de l'année 2007 (Wine Spectator - Décembre 2007).



PORTES OUVERTES 2007

MONTUS ET BOUSSASSÉ FACE AUX GRANDS VINS DU MONDE

Samedi 17 et Dimanche 18 Novembre dernier, le château Montus accueillait 10 des plus grands vins du monde pour des dégustations exceptionnelles à l'aveugle, ouvertes au grand public et animées par le non moins célèbre Pierre Casamayor, journaliste, critique international et écrivain d'ouvrages de prestige sur les grands vins du monde.

Objectifs : démontrer que le Madiran compte parmi les 4 plus grandes appellations françaises (Bordeaux, Bourgogne et Côtes Rôties) et juger du comportement d'un grand Tannat, Montus La Tyre, face à 10 grands vins du monde.

Orateur talentueux, Pierre Casamayor a fait voyager 67 dégustateurs comblés aux confins de vins aussi prestigieux que Penfold Ridge (Australie), Isignia Phelps (USA), Mouton Rothschild, Sassicaia (Italie), Haut Brion, Ridge Montebello (USA),

La Mondotte, Cheval Blanc, Petrus... des icones aux nouveaux styles de vins en passant par nos grands Tannat... ces dégustations exceptionnelles furent une expérience très enrichissante car il est rare de comparer 12 des plus grands vins du monde qui plus est dans un même millésime.

Que dire de plus ? sinon l'excellente tenue de nos Madiran (1^{ère} et 3^{ème} place pour Montus La Tyre), jugés unanimement comme des vins de caractère, qualité primordiale aujourd'hui dans une offre mondiale remplie de produits marketés (voir résultats des dégustations sur tableaux ci contre).



Pierre Casamayor



Quelques dégustateurs comblés



RÉSULTATS 1^{ère} DÉGUSTATION

VIN	Classement
PENFOLD - GRANGE AUSTRALIE	1
INSIGNIA - J. PHELPS ETATS UNIS	2
MONTUS - LA TYRE MADIRAN	3 <small>ex aequo</small>
MOUTON ROTHSCHILD PAUILLAC	3 <small>ex aequo</small>
BOUSSASSE VIEILLES VIGNES MADIRAN	5
SASSICAIA ITALIE	6
HAUT BRION PESSAC LÉOGNAN	7

RÉSULTATS 2^{ème} DÉGUSTATION

VIN	Classement
MONTUS - LA TYRE MADIRAN	1
RIDGE MONTEBELLO ETATS-UNIS	2
ALTA VISTA - ALTO ARGENTINE	3
BOUSSASSE VIEILLES VIGNES MADIRAN	4
LA MONDOTTE SAINT EMILION	5 <small>ex aequo</small>
CHEVAL BLANC SAINT EMILION	5 <small>ex aequo</small>
PETRUS POMEROL	7

Dégustation Madiran au fil du temps au coeur du chai souterrain du Château Bouscassé

LE MADIRAN AU FIL DU TEMPS

1960, 1985, 2000 et... 2020 ! Le Madiran au fil du temps.

Objectif de cette dégustation ludique et instructive : faire découvrir le Madiran tel qu'on le buvait autrefois, tel qu'on le boit aujourd'hui, comprendre la contribution d'Alain Brumont à l'évolution de l'appellation et la projeter dans le temps.

Ce thème original imaginé par nos œnologues, a séduit tous les dégustateurs.

Si certains ont retrouvé avec nostalgie le Madiran de leur jeunesse... aucun ne regrette son évolution et tous ont été séduits par le Madiran du futur !



MENUS PORTES OUVERTES : 3 RÉGIONS INTERPRETEES PAR 3 CHEFS TALENTUEUX

« Jean Pierre Saint Martin, le pape de la gastronomie bigourdane de Saint Savin (65), Eric Dequin, tout nouvel étoilé en son Auberge Labarthe à Bosdarros (64) et Jea-Luc Arnaud de l'hôtel de Bastard à Lectoure (32) : trois cuisiniers de renom établis sur trois départements comme l'est le territoire de Madiran. Chacun a imaginé deux des plats servis à l'occasion de nos Portes ouvertes. Foie gras à l'es-

turgeon d'Aquitaine, fondant de canard pieds de porc et cèpes, crêpe farcie au litchi, banane et caramel de gingembre... un week-end sous le signe de la gastronomie de prestige et le vin de renom. »

Journal Sud Ouest - 15/11/07 L'an prochain, l'expérience sera renouvelée avec 3 nouveaux chefs, pensez à réserver à l'avance !

