

## Une expérience unique pour les vendanges 2016

Un record mondial



Une expérience unique pour les vendanges 2016

**NOUVEAU, UNIQUE DANS LE MONDE, RECORD MONDIAL :**

Une préparation du raisin inégalée, un travail d'orfèvre sur les grappes. Avec toujours deux décennies d'avance, le leader français Alain Brumont fait avancer la viticulture mondiale. Déjà dans le Top 10 mondial, il veut rivaliser avec les cinq premiers (Romanée-Conti, Vega Sicilia, Petrus...contre lesquels il a été confronté à plusieurs reprises) PRECISION ET ORIGINALITE dans la préparation des raisins, la méthode Brumont a deux décennies d'avance. En ce lancement des vendanges, sur les 300 hectares des plus beaux terroirs du Sud-Ouest, Alain Brumont, seul du Sud-Ouest viticole sur les 4 600 vigneron et 43 appellations à réaliser de nouveaux exploits. La préparation du raisin reste jusqu'à présent inégalée pour chacun de ses 12 vins premiums. Chaque pied de vigne est contrôlé pour ne laisser qu'un nombre de grappe très limité et toutes les grappes sont sculptées dans le but d'obtenir un poids préalablement défini. Un travail d'orfèvre sur chaque grappe. « Je règle chaque grappe, (18 millions de grappes) avec la même précision qu'un moteur de « formule 1 » ; une équipe de 35 personnes dédiée à ces tâches pendant cinq mois. Terroir Montus La Tyre 5 grappes de 230g XL 5 grappes de 240g Prestige 6 grappes de 240g Montus 7 grappes de 280g Terroir Bouscassé Vieilles Vignes 6 grappes de 250g Argile Rouge 7 grappes de 240g Menhir 6 grappes de 230g Bouscassé 7 grappes de 290g Torus 8 à 9 grappes de 300g

**TRAVAIL D'ORFEVRE SUR LA GRAPPE** Pour rappel, la très grande partie des appellations du Sud-Ouest et de Bordeaux se situe autour de 15/16 grappes par pied, voire plus. La méthode Brumont : Biodiversité et bio-environnement Un de ces 15 éléments est le soleil, qui à lui seul permet d'éviter 2 traitements sur 5. En faisant tourner le soleil autour des grappes, espacées de 20 centimètres les unes des autres. Le secret d'Alain Brumont : une orientation des rangs à 15h pour une exposition constante. Côté Est, les premiers rayons du soleil sur la grappe et côtés Sud et Ouest, les derniers. Ainsi il prend le soleil mais ne grille pas. Les grappes sont habituées depuis qu'elles sont sorties du bourgeon à être exposées au soleil permettant une montée de sève beaucoup plus importante améliorant la qualité du raisin. « Comme un sportif, le raisin doit transpirer en permanence ». La vigne bénéficie d'une dizaine d'interventions comme celle-ci. Comme le disait Didier Dagueneau, un des plus grands créateurs de vin contemporain, « Alain Brumont est le seul à appeler chaque pied de vigne par leur prénom » Rationalité et efficacité, sont les maîtres-mots de la maison.

Alain Brumont, le conférencier que l'on s'arrache sur le vin au futur Alain Brumont c'est un discours, une méthode qui a deux décennies d'avance, ici on est biologique, bio-diversité et bio-environnemental. Nous vous invitons à venir en septembre découvrir la méthode Brumont et vous verrez que peu de vigneron au monde ont cette capacité à relever naturellement et à son maximum la qualité d'un raisin. Les plus grands vigneron créateurs du monde, la presse spécialisée rendent visite régulièrement à nos équipes, à votre tour de vivre cette expérience unique (voir photo ci-joint du vigneron et vin n°1 de Nouvelle-Zélande qui est venu étudier la méthode Brumont). Alain Brumont

VOICI UN REPORTAGE UNIQUE, L'ANNONCE ANNUELLE DES VENDANGES LA METHODE BRUMONT (1ÈRE PARTIE, LE RAISIN) Unique : 6 interventions sur les raisins, chacune d'entre elles représente le coût d'une vendange manuelle ! Seule une poignée de vigneron dans le monde essaie de recréer cet exploit.

1) Travail de précision, la grappe va recevoir diverses interventions. Premièrement, un calibrage des bourgeons de même force (élimination des plus gros et des plus petits) et un comptage seront effectués afin d'effectuer une sélection et d'obtenir une floraison à 1 heure près et non étalée sur 8/15 jours, mais également une homogénéité de tous les grains dans une même grappe. Ainsi, 100% des grappes arrivent à maturité à la même heure, et non avec un écart de 15 jours d'un grain à l'autre. 2) Vient ensuite un premier effeuillage : une fois que le sarment a atteint 20cm de longueur (4ème feuille), les deux feuilles du bas sont enlevées car elles ont tendance à sécher lorsque la grappe arrive à maturité et à favoriser l'apparition de diverses contaminations. 3) Chaque sarment possède toujours deux grappes mais nous n'en laissons qu'une, et nous doublons la surface foliaire qui n'a plus qu'une grappe à faire fructifier au lieu de deux. Cette méthode a pour effet de quadrupler la qualité du raisin, en mettant la vigne en économie avec 50% de raisin en moins. Cela lui apporte à la grappe concentration et richesse, et l'habitude progressivement au soleil. 4) Viendra alors un deuxième effeuillage à la véraison pour éviter les maladies et les traitements. 5) Une fois la grappe formée, est réalisé un premier calibrage et comptage des grappes. Chaque vin a son nombre de grappes déterminé, ainsi que le poids de chaque grappe (par exemple, 7 grappes de 300 grammes pour Château Bouscassé, 5/6 grappes de 250 grammes pour la cuvée La Tyre et ainsi de suite pour le reste de la gamme). 6) S'ensuit alors un deuxième calibrage, puis un troisième après la véraison (quand tous les grains sont rouges), où l'on enlèvera les grappes ou grains retardataires qui ont plus lentement viré au rouge. Résultat, 5 à 7 interventions pour obtenir une grappe parfaite. Nous sculptons les grappes sur 260 ha, ce qui fait l'admiration de nos pairs à travers le monde, lesquels nous ont visité pour étudier notre méthode. « Alain Brumont est le seul à connaître ses pieds de vignes par leur prénom ». Didier Dagueneau, vigneron, créateur de vins. Nous vous invitons à venir vivre cette expérience unique au cœur des vignobles des Châteaux Montus et Bouscassé

Contact : Alain Brumont, Tél : +33(0)6 07 69 78 07 ; 32400 Maumusson Laguian //alain.brumont@brumont.fr



La Tyre



Les Vieilles Vignes



Didier Dagueneau et Alain Brumont