

Portes ouvertes a Boussassé et Montus , énorme participation

Le beau temps favorisait les visites



Portes ouvertes a Boussassé et Montus , énorme participation

Le beau temps certes encourageait les visites dans les deux célèbres châteaux des appellations Madiran et Pacherenc que sont Boussassé et Montus mais ce n'était qu'un tout petit élément du succès populaire rencontré chaque année en ces lieux .Alain Brumont en est le maître il est un des plus purs enfant du pays enfant qui a grandi ici qui a su a force de flair de travail hisser sa notoriété à travers celle de ses produits bien au delà des frontières hexagonales. Cette année "l'enfant" fête ses soixante dix printemps et avec lui on ne peut parler que de printemps car c'est la saison de la remontée de la sève qui est le plus en adéquation avec son caractère, son envie de renouveau, d'avancer et toujours et encore.

A Montus la journée de samedi débutait peu avant onze heures par une dégustation verticale de millésimes de "La Tyre" , Tout a coté les participants au rendez vous des Icones prenaient place pour reconnaître, évaluer classer dix vins icones mondiaux parmi lesquelq trois grands vins d'Alain Brumont s'étaient glissés. Le maître de cérémonie était Rolf Bichsel journaliste Franco-Suisse (il est né à Berne et vit a Bordeaux) devenu par hasard un des plus grands critiques reconnus pour sa connaissance des vins. Il proposait aux nombreux présents de reconnaître les dix vins qu'ils avaient devant eux de les déguster les classer les noter , après avoir donné quelques conseils il demandait aux concurrents de se fier a leur goût, de ne pas trop réfléchir, de laisser faire leur instinct. Chacun avait dix verres devant lui et se mettait à la tache avec sérieux. Une heure et demi plus tard Rolf reprenait la parole et demandait des avis, lequel était le plus étrange , la palme allait à un Saumur-Champigny 2010 cent pour cent Cabernet Franc son goût surprenait les dégustateurs, leur préféré désignait le N°3 un cent pour cent Tannat Boussassé Vieilles Vignes 2002. A l'arrivée générale il se classait troisième juste derrière un Opus One 2009 vin Californien de Napa Valley assemblage de Cabernet Sauvignon 81%, Franc 6%, Petit Verdot 3% Merlot 2% et Malbec 1% commenté comme ne pouvant pas déplaire fabuleux équilibré international, second un Chateau La Tyre 2010 tannat 100% . L'hermitage 100% Syrah 2013 de Jean-Louis Chavé se classait 4° devant le domaine Peyre-Rose Clos Syrah Léone 2003 élevé hors de toute logique dans le béton et cuves inox , suivaient La Mouline Cote Rotie 2008 le Boussassé Vieilles Vignes 2009 le Château Lynch-Bages Pauillac 2006 , un Private Collection 2009 de Limassol a Chypre et dernier le Saumur-Champigny déjà cité .C'est un Toulousain Thierry Wannebroucq qui a remporté le classement individuel et le magnum de Madiran Haut-Lieu Segondine de Château Perron que lui a remis Alain Brumont

La suite se passait dans la grande et superbe salle de réception de Montus 300 convives dégustaient les "Top" Gascons et Bigourdans après qu'Alain Brumont ait précisé la philosophie de sa démarche qui consiste à valoriser ce qui se fait de mieux sur le territoire . Rolf Bichsel bien sur parlait de vin Jean-Michel Coustal du porc noir Gasco-Bigourdan, Stéphane Abadie de la poule noire d'Astarac du coq vierge . Entre eux Alain Canet d'arbre et paysage 32 parlait d'agroforesterie comparait Alain Brumont a un chêne qui parti d'un gland de quelques grammes devient un arbre immense trente ans plus tard .

Au menu le caviar Risclois, les champignons de Madiran les filets d'Esturgeons de l'Adour puis le Cassoulet de la Belle Epoque ou les haricots Tarbais voisinaient avec le porc noir la poule Astarac la saucisse à la couenne et pour terminer ce succulent repas les profiteroles de Philippe Urraca maitre chocolatier Gersoises venu spécialement de Paris pour régaler les convives avec ses excellents desserts. Les grands vins du château accompagnaient ces bonheurs culinaires lors de cette superbe première journée des portes ouvertes, les lendemain c'était partie remise sauf les rendez vous des icones a Boussassé et à Montus



Dégustations verticales pour certains



Rolf Bichsel explique les modalités de la dégustation des icones



Nombreux participants



Thierry Wannebroucq a reçu le magnum du gagnant remis par Alain Brumont en présence de Rolf Bichsel et de Thierry Dubos



En cuisine Philippe Urraca meilleur ouvrier pâtissier de France préparait les profiteroles



Jean-Michel Coustallat éleveur de porc noir en vallée d'Aure préparait des tranches de jambon



Après Alain Brumont Rolf Bichsel et Alain Canet ont expliqué leur philosophie aux présents