

Vendanges chez Alain Brumont super-star

Perfection du vigneron qui met le paquet sur les détails



Vendanges chez Alain Brumont super-star

Des deux figures emblématiques du Sud-Ouest, l'une est André Daguin, l'autre, Alain Brumont. Un homme qui ne s'autorise que le meilleur en toutes choses.

Invité le 3 octobre à couvrir des vendanges de raisin noir haut de gamme, à l'occasion d'un reportage de France 3, Le Journal du Gers a passé une journée unique avec Alain Brumont qui explique aimablement ses objectifs, son parcours et sa méthode.

Certains de ses vins sont classés parmi les 10 meilleurs de France et les 100 meilleurs du monde. Cela n'étonne pas quand on prend connaissance du souci, vraiment confondant, de la perfection de celui qui se dit « créateur et directeur ». Chaque détail de la viticulture, des vendanges et de l'élevage du vin a été pensé pour être excellent. Et Alain Brumont met le paquet sur chaque détail.

Aussi fait-il partie de l'élite des vinificateurs mondiaux, ce dont il est fier, pour lui-même, mais aussi pour le Sud-Ouest, « la meilleure région de produits gastronomiques au monde ».

Des atouts remarquables

Outre un excellent équilibre climatique, les vignes (environ 300 ha) s'étendent sur une dizaine de sols différents : gros galets, argile rouge, argile grise, argile blanche, graves etc.

Les trois principaux cépages utilisés sont : le tannat pour les rouges, le petit courbu pour les blancs secs (90 % de ce cépage est produit par Alain Brumont) et le petit manseng pour les vins de vendanges tardives. Or la composition du tannat – qui permet de créer des vins riches et profonds de longue garde – lui permet de se passer d'intrants ! C'est aussi un cépage « qui domine le bois ». Et Alain Brumont a été le premier à produire des vins rouges à 100 % de tannat.

Méthode de culture

Notre génie du tannat a, bien sûr, sa propre méthode de culture. (1)

L'eau chlorée du robinet et des nappes phréatiques n'est pas utilisée, mais l'eau des sources des collines boisées.

Les vieux arbres étêtés (trognons, têtards), qui abritent des centaines d'insectes, sont non seulement protégés, mais multipliés. En particulier, les chênes, « mycorhizateurs (2) par excellence ».

Culture et intrants

Ce sont des produits bio-dégradables qui sont employés pour protéger les insectes et les oiseaux. La fertilisation est faible : 500 t de fumier de mouton en altitude pour les quelque 300 ha de vignes cultivés.

Alain Brumont ne veut ni du cuivre ni du pyrèthre, « insecticide ravageur pour les prédateurs des ravageurs ». En 2019, l'entreprise a été certifiée HVE3 (Haute Valeur Environnementale) par Ocacia (3).

Politique des ressources humaines

Chez Alain Brumont, on va de surprise en surprise ! La moindre n'est pas à propos des repas des vendangeurs : tous les vendredis, c'est fête au déjeuner.

Le repas comprend hors d'œuvre, deux tranches de foie gras de chez Lafitte, du confit de mouton de Bigorre AOC (de Barèges) avec gratin de polenta et épinards, salade, fromage de chez Dominique Bouchait (meilleur ouvrier de France) et gâteau pomme noix cannelle...

On comprend pourquoi le personnel n'est pas trop difficile à trouver (autre les Espagnols, il y a des Français...).

Et les vendanges telles que pratiquées (à la main avec suppression des mauvais grains) revient à 1 200 euros à l'hectare, contre 800 euros pour des vendanges à la main classiques et 300 euros à la machine.

Commercialisation

L'entreprise vend des vins vieux et des vins jeunes et vend des bouteilles en primeur depuis 1985.

(1) Citons-en quelques points de la méthode Alain Brumont :

Végétation

séparer chaque parcelle par un bois pour éviter la contamination,

planter 7 000 à 8 000 pieds par ha et orienter les rangs à 15 heures (presque sud-ouest – nord est) pour que la grappe soit entourée de soleil sans griller (les trois feuilles qui protègent la grappe du soleil sont ôtées),

calibrer les bourgeons pour qu'ils viennent en même temps à maturité,

laisser une seule grappe à chaque sarment et 5 à 9 grappes par pied (chaque vin a son nombre de grappes),

ôter un mois avant les vendanges tous les grains qui ne sont pas satinés noir aux vendanges, les mauvais grains sont retirés par les vendangeurs.

Vinification

Les grappes destinées aux grandes cuvées sont mises en caquettes de 15 kg sur une couche-et-demi et sont stockées 24 heures pour être refroidies à 5°C. Pour durcir la peau et conserver les grains entiers à l'égrappage. La cuvaison dure un mois à un mois-et-demi pour obtenir « finesse, richesse et profondeur ». Les fermentations sont faites à 28°C en phase active pour préserver les arômes.

Élevage

Les vins de châteaux sont élevés en moyenne 1 à 2 ans en barriques (30 à 50 % neuves), mais 4 ans pour le Château Montus XL. Des barriques en bois à grain fin. Depuis 2018, vient ensuite un élevage en foudre de 60 à 80 hl pendant 3 à 10 ans. Des foudres venant des trois meilleurs tonneliers d'Europe (un Français, un Italien et un Autrichien). (2) La mycorhization est l'association de champignons et des racines d'une plante. Alors que la surface d'exploration exploitée par la plante n'est multipliée par 10 par les poils absorbants actifs qu'en période de germination, elle est multipliée par 1000 grâce aux mycorhizes (Wikipedia). (3) Quelques dates :

1978 : Alain Brumont commence à planter de la vigne à Montus,

1981 : rachat à sa famille des 17 ha du Château Bouscassé,

1982 : 1er millésime Château Montus qui fait date,

1985 : 1er millésime Château Montus Prestige composé de tannat à 100 %, qui propulse Montus parmi les grands vins mondiaux,

1986 : construction du chai souterrain climatisé (température et humidité) à Bouscassé,

1990 : sentant que le climat va changer : il choisit une pente ouest à sol en galets pour « La Tyre »,

1991 : titre de meilleur vigneron de la décennie,

2001 : lancement de la cuvée « Torus », vin de garde, mais buvable jeune,

2006 : les Châteaux Montus et Bouscassé sont au palmarès des plus grands vins du monde,

etc.



Le château Montus (bâtiment réservé aux séminaires)



Remplissage des cuves par gravité ; le raisin est monté par un transpalette



Le chai du château Montus qui ressemble fortement à celui du Château Bouscassé, quoique moins enterré



Alain Brumont dans le chai du château Montus



Il montre les foudres ; l'épaisseur de leur paroi est de 9 cm



Vendangeurs



Repas de fête des vendangeurs dans le parc du château Laroque