

Caviar de tannat d'Alain Brumont à Château Montus

Alain Brumont dévoile une partie de sa méthode



Caviar de tannat d'Alain Brumont à Château Montus

C'est toujours passionnant de rencontrer quelqu'un qui a poussé la perfection dans son métier à de tels sommets qu'il en fait un art.

Lors des vendanges chez Alain Brumont en octobre 2019, nous écrivions : « Chaque détail de la viticulture, des vendanges et de l'élevage du vin a été pensé pour être excellent » (1). Nous étions loin, alors, d'avoir tout vu ! Ce 30 septembre 2020, Alain Brumont nous a invité à assister au dernier jour des vendanges du Château Montus. Et il nous a dévoilé un autre côté de sa méthode pour obtenir des vins d'exception : le tri rigoureux des raisins.

Trieuses avec érafloir

Nous avons noté que les 120 vendangeurs attirés du domaine – attirés parce qu'ils reviennent chaque année – ne cueillent que les grappes saines de tannat. Et celles-ci passent ensuite 24 heures en chambre froide.

Cette année, nous avons constaté que le tri ne s'arrête pas là. Pourtant les grappes ont belle apparence, mais elles sont encore pleines d'impuretés. C'est pourquoi toutes les grappes passent à la trieuse assortie d'un érafloir. Si bien que les grains secs, les grains verts ou avortés (« millerandés »), les impuretés et les insectes vivants (punaises, grillons, pince-oreilles etc.) sont éliminés. Il ne reste que ce que le vigneron d'exception appelle « les billes de caviar de tannat ». De plus, les rafles sont éliminées sans faire éclater les grains. Voilà une raison de plus qui explique que les vins du domaine soient au plus haut niveau mondial.

Vendanges à la main ou à la machine ?

Sur cette question, Alain Brumont a une réponse claire et argumentée, de nature économique. Si la bouteille de vin est vendue en-dessous de 12 euros, le vigneron rationnel vendange à la machine, car cela coûte 200 euros/ha au lieu de 700 euros/ha pour une vendange à la main.

Transmission de responsabilité

À l'issue de cette dernière journée de vendanges, Alain Brumont (74 ans) présente Antoine Veri, qui est un fils pour lui. C'est lui qui va prendre la relève. Depuis l'âge de 15 ans, il le suit partout. Il l'a envoyé en stage dans les meilleurs domaines viticoles mondiaux et lui transmet sa précieuse expérience.

Antoine nous dit que sa priorité sera de maintenir les vins du domaine à leur rang. Qu'il réfléchit avec son mentor à travailler de nouveaux cépages résistants et moins chargés en alcool, à cause du réchauffement climatique. Une vingtaine sont à l'étude. À noter que le viticulteur du grand vin espagnol Vega Sicilia Unico a déjà implanté des ceps dans le domaine d'Alain Brumont pour les sauvegarder en cas de trop grande chaleur.

Et après cela, place au traditionnel repas de fin des vendanges !

(1) (<https://www.lejournaldugers.fr/article/37993-vendanges-chez-alain-brumont-super-star>).



Le château de Montus; les installations de vinification sont à côté



Laboratoire biologique maison, créé pour avoir des résultats rapides



Alain Brumont montre une grappe avant tri



Trieuse et érafloir



Bons raisins (caviar), raisins avortés et raisins secs



Réception des raffles



Anthony et Antoine Veri au travail



Vendangeurs au travail



Une des 32 remorques recueille le raisin



Antoine Veri