



Rebzeilen auf dem Terroir von La Tyre

## Der König des Madiran

Er sieht ein bisschen aus wie Picasso, auch wenn er inzwischen eine Brille mit markantem schwarzem Rahmen trägt. Alain Brumont, der „König des Madiran“, erwartet uns in seinem Wagen sitzend, als wir an diesem Vormittag auf Château Montus ([Link](#)) eintreffen. Als Winzer einen Mercedes-Geländewagen zu fahren, hat sicher vornehmlich pragmatische Gründe, aber ein bisschen Prestige und Komfort darf es auch sein – gerade bei Brumont. Er ist ein Visionär, ein Macher, ein Unternehmer im ureigenen Wortsinn, und so unpräntiös und buchstäblich hemdsärmelig er auftritt, so sehr merkt man den grossen Respekt, den alle Menschen, denen wir in den nächsten Stunden begegnen werden, ihm entgegenbringen. In seinem Reich ist sein Wort Gesetz. Aber Brumont ist auch ein grosszügiger Gastgeber, wie wir selbst genussvoll erleben werden. Und ein leidenschaftlicher Erzähler.



Alain Brumont

### Château Montus

Herzliche Begrüssung. Château Montus ([Link](#)) ist ein geschichtsträchtiger Ort. Das Schloss aus dem 18. Jahrhundert liegt in Castelnau-Rivière-Basse im französischen Südwesten. In einem der Kriege der Vergangenheit wurden an dem Torbogen, durch den wir gekommen sind, Geistliche aufgehängt, die nahegelegene Kirche und der Friedhof zerstört, erfahren wir gleich zu Beginn. Alain Brumont hat das Anwesen 1980 als Ruine mit 20 Hektar Rebfläche gekauft und innerhalb der folgenden zehn Jahre Stein für Stein wieder aufgebaut. Inzwischen ist Château Montus eines der renommiertesten Weingüter in der Appellation Madiran ([Link](#)).

Das liegt auch am speziellen Terroir in dieser Gegend: Die Weinberge haben eine Neigung von bis zu 30 Prozent und sind komplett nach Süden ausgerichtet. Die Böden bestehen aus rötlichen grossen Kieselsteinen auf einer Unterlage aus feinem Ton unterschiedlicher Färbung (und damit unterschiedlicher mineralischer Zusammensetzung). Die Rebsorte, die hier hauptsächlich kultiviert wird, ist Tannat. Diese Traube stammt ursprünglich aus den Pyrenäen – ist also in dieser Region heimisch – und ergibt dunkle, konzentrierte Weine mit intensiver, an Himbeeren erinnernder Frucht, kräftigem Tannin und präsenter Säure. Wir werden sie noch ausgiebig kennenlernen.



Blick auf die Parzelle «La Tyre»

## Leidenschaft für Tannat und Terroir

Alain Brumont ist ein Autodidakt. Als Kind verinnerlichte er im landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern die Aromen der Natur; die Familie züchtete Tiere und baute Tabak, Pilze, Gemüse und Wein an. Diese später in Amerika und Spanien erweiterte Erfahrung, „das Terroir riechen und spüren zu können“, half ihm, als es darum ging, das Weingut Château Montus auszubauen. Sein erster Wein dort war 1982 eine Cuvée aus 80 Prozent Tannat und 20 Prozent Cabernet Sauvignon – zur damaligen Zeit in der Region unerhört. „Das war eine zufällige Kombination der beiden kräftigsten Sorten, weil diese Trauben zuerst geerntet worden waren“, erklärt Brumont. Heute ist der „Château Montus“ einer der gefragtesten Madiran-Rotweine, und das Rebsortenverhältnis ist noch immer gleich.



Das Château Montus

Brumont beschloss, sich gezielt dem Tannat zu widmen, und kaufte nach und nach die besten Terroirs der Appellation auf. „Die wollte damals niemand haben, alle hielten mich für verrückt“, schildert er. Denn Weinbau war in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts in der Gascogne wenig populär – Mais war viel einfacher anzubauen und brachte mehr Geld. „Für einen Hektar Maisfeld bekam ich zehn Hektar Weinberge“, berichtet der Winzer. Massgeblich ihm ist es zu verdanken, dass das Verhältnis heutzutage ein ganz anderes ist: „Für einen Hektar Weinberg könnte ich 100 Hektar Maisfelder bekommen.“ Aber davon kann selbstverständlich keine Rede sein.

„Ich bin ein Mann, der das Terroir zum Sprechen bringt“, sagt Brumont. Dabei arbeitet er so ökologisch wie möglich. Er setzt auf Biodiversität im Weinberg, verwendet keine Insektizide und nur Wasser aus natürlichen Quellen auf seinen Ländereien, die neben landwirtschaftlichen Flächen auch viele Wälder umfassen. Diese liegen zwischen den einzelnen Parzellen und bilden eine natürliche Barriere gegen schädliche Umwelteinflüsse. Die Rebzeilen setzt Brumont so, dass die Sonneneinstrahlung optimal für den Krankheitsschutz ist, und durch Tierhaltung kann er seine Rebflächen selbst mit Nährstoffen versorgen. Er orientiert sich an biodynamischen Prinzipien, seine Weine sind indessen nicht formell biozertifiziert.

## „Cathédrale du Tannat“

1985 erzeugte Brumont seinen ersten reinsortigen Tannat-Rotwein, der in neuen Barriquefässern ausgebaut wurde, den „Montus Prestige“. Und zehn Jahre später hat er der Traube hier auf Château Montus sogar eine „Kathedrale“ errichtet. Es ist das Bauwerk, vor dem wir gerade stehen, direkt neben dem Schloss selbst. Von der Dimension her könnte es äusserlich der Hangar eines Sportflughafens sein, doch sobald der Hausherr die massive, eisenbeschlagene Holztür aufgeschlossen hat, betreten wir wahrhaftig eine Art Kathedrale des Weins: Der riesige, helle Raum hat tatsächlich die Höhe und Anmutung eines gewaltigen Kirchenschiffs und ist in drei Stockwerke unterteilt. Weisse Säulen tragen die Konstruktion, Wendeltreppen verbinden die einzelnen Ebenen, deren erste mit hölzernen Böden und schmiedeeisernen Geländern wie eine weitläufige Empore das Gebäude durchzieht; darüber befindet sich eine weitere Ebene mit Holzboden. Von dieser zweiten Ebene fällt durch eine kreisrunde Deckenöffnung in der Mitte des Raumes Tageslicht herein, direkt darunter schmückt ein geschätzt 40 Quadratmeter grosses Mosaik den polierten Steinboden.

Doch in dieser Kathedrale wird nicht gebetet, sondern gearbeitet: Die imposante Halle ist die Kellerei von Château Montus. Unzählige Edelstahltanks mit etlichen tausend Litern Fassungsvermögen säumen die Wände, hier und da sind Schläuche, Pumpen und Eimer zu sehen, Kellereiarbeiter kreuzen unseren Weg. Dennoch hat die Atmosphäre etwas irgendwie Andächtiges.

Alain Brumont geht zielstrebig zu einem Aufzug in der Mitte des Gebäudes, und wie in einem James-Bond-Film fahren wir nicht etwa nach oben, sondern... nach unten!

Im Keller öffnet sich vor uns ein endlos erscheinendes Gewölbe aus hellem Stein, in dem etwa 2000 Holzfässer liegen, grösstenteils Barriques. Sie stammen von verschiedenen Tonnellerien – aus Frankreich, aber beispielsweise auch vom österreichischen Fassbinder Franz Stockinger ([Link](#)), der vielen Winzern als der beste seiner Zunft gilt. Brumont erzählt, dass Alois Kracher, der berühmte Süssweinemacher aus Österreich, Weine in alten Tannat-Fässern von ihm ausgebaut habe. Kracher habe ihn mit Stockinger bekannt gemacht, und daraufhin habe er, Brumont, Stockingers Fässer in Frankreich eingeführt. Auch Pipes aus Portugal, die üblicherweise für Portwein verwendet werden, finden sich in diesem Gewölbekeller, und Brumont erläutert: „Bei Stockinger haben die Fassböden eine grosse Fläche, die Fassbodenfläche der Pipes ist deutlich kleiner. Das ist für uns wichtig, um den Holzeinfluss zu steuern.“ Wir werden das noch feststellen.



## Aperitif auf La Tyre

Zunächst jedoch verlassen wir Château Montus nach dieser kurzen Besichtigung und fahren wenige Kilometer weiter zur Parzelle La Tyre, Brumonts bester Lage. 1990 fand er diesen zehn Hektar umfassenden, damals brachliegenden Hang in west-südwestlicher Ausrichtung, dessen Böden aus runden Kieselsteinen auf rotgeschecktem Ton bestehen. Hier pflanzte er – was sonst? – Tannat. Der Wein reift bis zu 24 Monate auf der Feinhefe in neuen Barriquefässern.

Am Rande des Weinbergs steht ein Baumhaus, das Brumont bauen liess: Einschliesslich seiner Treppe komplett aus Holz errichtet – gleichwohl mit Glasfenstern und elektronischem Zahlenschloss an der Tür ausgestattet –, schmiegt es sich in drei bis vier Metern Höhe rund um eine 250 Jahre alte Eiche; der Stamm durchstösst Boden und Dach. Von hier überblickt man nahezu die gesamte Parzelle La Tyre und kann vier Départements des Südwestens sehen: Gers, Hautes-Pyrénées, Pyrénées-Atlantiques und Landes [«Land» auszusprechen, Anm. d. Red.].



Im Inneren haben unsichtbare fleissige Hände auf einem Tisch einen Aperitif vorbereitet – schliesslich geht es auf die Mittagszeit zu: Zu Caviar d’Aquitaine (Störkaviar aus Aquitanien auf Blinis) verkosten wir mit Blick über die Landschaft zuerst den **Côtes de Gascogne 2018** aus der Linie „La Gascogne d’Alain Brumont“, eine trockene weisse Cuvée aus Gros Manseng und Sauvignon Blanc, die sich frisch und feinwürzig mit Zitrusnoten präsentiert. Danach kommt der **Château Montus Blanc 2013, Pacherenc du Vic-Bilh Sec** ins Glas: eine Liaison von Petit Courbu und etwas Petit Manseng, die in neuem Holz ausgebaut wurde und mit Aromen von reifen Pfirsichen und Aprikosen, Anklängen an Vanille und ausgeprägtem Schmelz sehr animierend wirkt.



## Kulinarisches Paradies

„Der Südwesten ist die Region in Frankreich mit den besten gastronomischen Erzeugnissen“, weiss Alain Brumont und leitet daraus seine Gastgeber-Philosophie ab: „Wenn die Natur in der Gascogne so grosszügig ist mit ihren Produkten, müssen wir auch grosszügig sein.“ Das leuchtet ein und ist überdies auch noch sehr charmant. Wir geniessen es.

Das Mittagessen ruft, wir fahren weiter – Brumont mit seinem Wagen voran, wir mit unserem hinterher. Plötzlich hält er links am Strassenrand an und steigt aus. Wir sehen zunächst nur Weinreben, doch auf einem kleinen Stück Wiese vor einem grossen Hinkelstein, einige Meter von der Strasse entfernt, steht wie hingezaubert ein roter Holztisch, darauf ein ganzer Schinken, eine Flasche Wein und Gläser. Überraschung: eine zweite Aperitif-Station!

Mit einem professionellen Schinkenmesser, das sich auf einmal in seiner Hand materialisiert zu haben scheint, schneidet Brumont mundgerechte Scheiben dieses Jambon Noir de Bigorre aus eigener Produktion (!) ab, dazu gibt es den **Le Pinot Noir d’Alain Brumont 2015**: klar und geschliffen mit Aromen von Beeren, dunklen Kirschen und Gewürzen, feinem Tannin, feiner Säure und mineralischen Noten.



Der Keller des Châteaux Bouscassé

## Château Bouscassé

Danach eiliger Aufbruch – unser Ziel ist Château Bouscassé ([Link](#)) in Maumusson-Laguian, das zweite Weingut im „Königreich“. Hier ist Alain Brumont aufgewachsen, und hier werden wir verköstigt werden. 1979, mit 33 Jahren, übernahm Brumont das damals 17 Hektar grosse Gut von seinem Vater, doch bereits nach kurzer Zeit gab es heftigen Streit. Die Folge war der Kauf und Aufbau von Château Montus – siehe oben. Längst jedoch sind beide Weingüter Teil eines einzigen Unternehmens, das insgesamt sieben Weinlinien produziert und vollständig im Familienbesitz ist: 50 Prozent hält Alain Brumont selbst, die andere Hälfte ein Gremium von fünf Personen.

Die Böden von Château Bouscassé sind von Kalkstein und hochwertigem Ton geprägt; die Rebfläche beträgt heute 120 Hektar – insgesamt bewirtschaften die Weingüter der Familie Brumont 430 Hektar Weinberge. Wir werfen zunächst einen Blick in den 1988 angelegten Gewölbekeller des Schlosses. Obwohl er 1200 Quadratmeter misst, ist er nicht ganz so riesig wie der von Château Montus, doch gross genug, „um 40 Jahrgänge zu lagern“, sagt Brumont. Er verrät auch, was es mit dem Namen des Anwesens auf sich hat: Bouscassé ist die alte gascognische Bezeichnung für einen Holzmakler – naheliegend in dieser walddreichen Gegend.

Mitte der 1980er Jahre begann Brumont mit dem Umbau von Château Bouscassé nach seinen eigenen Vorstellungen – finanziert dadurch, dass er sich verpflichtet habe, das gewährte Darlehen in Wein zurückzuzahlen, berichtet er. Die damals vereinbarte Rückzahlungsfrist von 30 Jahren laufe Ende 2019 aus, wertmässig sei der Kredit allerdings bereits nach sieben oder acht Jahren getilgt gewesen, weil seine Weine schnell hoch dotiert gewesen seien. Genugtuung schwingt in dieser Aussage mit, Brumont lacht.



Die Appellation Madiran gehört dem Anbaugebiet des Südwesten Frankreichs

©[Les Vins du Sud-Ouest](#)



La Table Bouscassé

## „La Table Bouscassé“

Im Haupthaus betreten wir einen Raum, in dem die Mitarbeiter von Château Bouscassé bereits beim Mittagessen sitzen. Es ist Tradition im Unternehmen, dass mittags alle gemeinsam speisen: Alain Brumont, seine Frau Laurence, die gesamte Belegschaft und Gäste des Hauses. Letztere können ein sechsstündiges Programm mit Führung, Degustation und Mittagessen zum Preis von 50 Euro pro Person buchen – unbedingt empfehlenswert!

Dieses Konzept nennt sich „La Table Bouscassé“, und zusammen mit anderen internationalen Gästen nehmen auch wir nun daran teil: In einem weiteren, angrenzenden Raum steht eine lange Tafel mit blau-weiß kariertem Tischdecke, an den Wänden hängen Bilder aus den Weingärten. Auf jedem Platz sind ausser dem Besteck acht Weingläser und ein Wasserglas eingedeckt – wir haben einiges vor, denn zu den nachfolgend servierten vier Gängen werden jeweils ein bis vier verschiedene Weine ausgeschenkt. Nachdem wir Gäste uns zusammen mit Alain und Laurence Brumont sowie einigen ihrer Vertriebsmitarbeiter (na klar!) zu Tisch gesetzt haben, geht es auch schon los. Zum Auftakt kommt ein kleiner Gemüseeintopf, den Alain Brumont kommentiert: „Die Menüs hier bestimmt der Garten“ – saisonale Küche also, sehr gut.



## Weine und Speisen

Als Vorspeise bekommen wir Forellentrillettes mit Bohnen, Piment d'Espelette und Gartenerbsen-Schlagahne. Dazu gibt es den bereits bekannten **Château Montus Blanc 2013, Pacherenc du Vic-Bilh Sec**; die Cuvée aus Petit Courbu und Petit Manseng von durchschnittlich 30 Jahre alten Reben wurde 12 bis 24 Monate in 600-Liter-Holzfässern ausgebaut: saftig und animierend mit Schmelz, Aromen von reifen gelben Früchten und Vanille, nussigen und kräuterigen Anklängen sowie feiner Säure.

Der Hauptgang besteht aus Rücken von gascognischen Kalb mit in Entenfett gegarten Tarbais-Bohnen, Matafan (Kartoffelpfannkuchen), Pilzen und Weisskohl. Hierzu werden vier unterschiedliche Rotweine kredenzt:

- **Château Bouscassé Menhir 2009, Béarn AOC**

Cuvée aus Tannat und Merlot von 12 Jahre alten Reben, 14 Monate auf der Feinhefe in Holzfässern (je zur Hälfte Erst- und Zweitbelegung) ausgebaut: kraftvoll, klar und weich mit Noten von reifen Beeren, Vanille, Zimt, Gewürzen und Schokolade sowie feinem Tannin



Das Menhir Glas

- **Château Montus 2012, Madiran AOC**

Cuvée aus 80 % Tannat und 20 % Cabernet Sauvignon, 12 bis 14 Monate auf der Feinhefe in neuen Barriques ausgebaut: recht straff und kraftvoll mit Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und etwas Leder sowie feinkörnigem, ziemlich kräftigem Tannin.

- **Château Bouscassé Vieilles Vignes 2010, Madiran AOC**

reinsortiger Tannat von 50 bis 100 Jahre alten Reben, 14 bis 16 Monate auf der Feinhefe in neuen Holzfässern ausgebaut: geschliffen, elegant, saftig, animierend und kraftvoll mit ätherischen Noten, Aromen von dunklen Beeren und Gewürzen sowie feinkörnigem Tannin.

- **Château Montus Prestige 1999, Madiran AOC**

reinsortiger Tannat von 30 Jahre alten Reben, 14 bis 16 Monate auf der Feinhefe in neuen Holzfässern ausgebaut: leicht offen in der Nase, im Mund kraftvoll, geschliffen und saftig mit Noten von Tabak, Leder und dunklen Früchten sowie feinsandigem Tannin.



Das anschließende Käse-Assortiment von Maître Dominique Bouchait wird von zwei Weinen begleitet:

- **Château Montus XL 1999, Madiran AOC**

reinsortiger Tannat von 30 Jahre alten Reben, 14 bis 16 Monate auf der Feinhefe in neuen Holzfässern ausgebaut: leicht offen in der Nase, im Mund geschliffen mit Aromen von Leder, Beeren und Kirschen sowie feiner Säure und feinem Tannin.

- **Château Montus La Tyre 2010, Madiran AOC**

reinsortiger Tannat aus der Parzelle La Tyre, 14 bis 16 Monate auf der Feinhefe in neuen Holzfässern ausgebaut: florale Noten, zart süssliche Beerenfrucht, Kokos- und Karamellnoten sowie feines Tannin.

Als Dessert gibt es Baba (Napfkuchen) mit Armagnac, mit Rosmarin sautierter Ananas und Passionsfrucht-Schlagsahne, und hier zeigt sich, dass Alain Brumont auch die Kunst der Süssweine beherrscht: Der **Château Bouscassé Brumaire 2011, Pacherenc du Vic-Bilh** ist eine Cuvée aus Petit Manseng und Petit Courbu von 30 Jahre alten Reben, die 8 bis 12 Monate auf der Feinhefe mit Bâtonnage in neuen Holzfässern ausgebaut wurde: süsse Frucht von teilweise kandierter Ananas, eingemachten Pfirsichen und Aprikosen, florale Aromen, feine Kräuternoten, feine Säure sowie Anklänge an weisse Schokolade und weisse Trüffel.

## Kombinationen und Favoriten

Die beiden Einzelweine zur Vorspeise und zum Dessert erweisen sich als treffsicher ausgewählt. Zum Hauptgang gefällt mir der Château Bouscassé Vieilles Vignes 2010, Madiran am besten, zum Käse der 1999 Château Montus XL Madiran. Insgesamt – und unabhängig von Menü – sind meine Favoriten dieser Probe (in der Reihenfolge der Verkostung) die Folgenden:

- Château Montus Blanc 2013, Pacherenc du Vic-Bilh Sec AOC
- Château Bouscassé Vieilles Vignes 2010, Madiran AOC
- Château Montus Prestige 1999, Madiran AOC
- Château Montus XL 1999, Madiran AOC
- Château Bouscassé Brumaire 2011, Pacherenc du Vic-Bilh AOC

Beeindruckend sind insbesondere die gereiften Weine – sie bestätigen, dass Tannat viel Zeit braucht, um so zugänglich, differenziert und harmonisch zu werden, wie wir es hier erlebt haben, und um die Grösse zu entwickeln, die solche Gewächse auszeichnet. Was alle Weine eint, ist die Tatsache, dass sie ausgesprochen präzise sind. Alain Brumont gilt zu Recht als Pionier, Botschafter und Meister des Tannat im französischen Südwesten.

Abschliessend bleibt mir, für diese denkwürdige und bereichernde Einladung meinen herzlichen Dank auszusprechen. Alain Brumont ist jetzt 73 Jahre alt. Auf sein bisheriges Lebenswerk kann er stolz sein, und das ist er auch. Von seinen fünf Kindern ist sein 26-jähriger Sohn sein designerter Nachfolger.

Doch der Vater denkt nicht ans Aufhören: Brumont plant noch ein bis zwei Jahrzehnte in die Zukunft. Mögen wir noch viel von dieser faszinierenden Winzerpersönlichkeit hören, sehen und vor allem: trinken!



Die Philosophie von Alain Brumont in einem Satz: «Unsere grösste Herausforderung: Die Qualität auf einem sehr hohen Niveau aufzubewahren»

**Text & Fotos: Carsten M. Stammen**  
**22. September 2019**

**Lektorat: Jean François Guyard**

Unser Redaktor **Carsten M. Stammen** ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seinem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft und der anschliessenden Tätigkeit in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung. Danach war er als Redaktionsmanager und Verkoster für Wein-Plus tätig und arbeitet heute als Verkoster und Texter für einen internationalen Weinhandel in Deutschland. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.





Im Keller des Châteaux Montus