Ende Mai dieses Jahres hatte ich das Vergnügen, zusammen mit David Ecobichon, Anke Sademann und Brigitte Jurczyk knapp vier Tage im Südwesten Frankreichs unterwegs zu sein. Von dieser Reise werde ich hier im Blog in mehreren Artikeln berichten. Den Anfang macht eine Begegnung mit einem großen Mann der Region…

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 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 unprätentiös 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.

Château Montus

Herzliche Begrüßung. Château Montus ist ein geschichtsträchtiger Ort. Das Schloss aus dem 18. Jahrhundert liegt in Castelnau-Rivière-Basse, im Westen der Region Okzitanien (früher Midi-Pyrénées). 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.

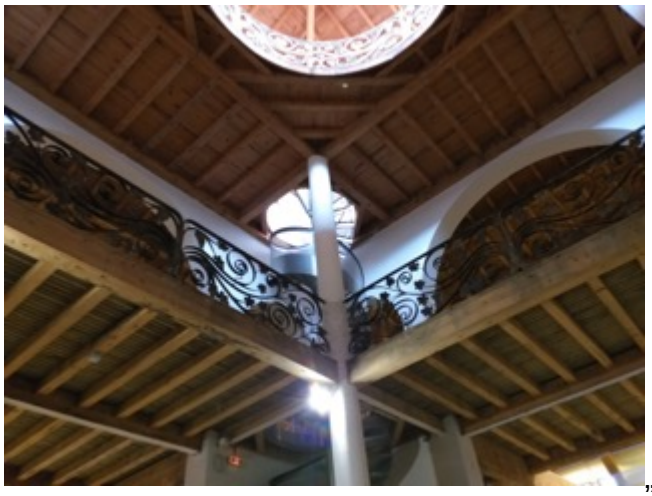
Das liegt auch am speziellen Terroir in dieser Gegend: Die Weinberge haben eine Neigung von bis zu 30 Prozent und sind komplett nach Süden ausgerichtet. Die Böden bestehen aus rötlichen großen Kieseln auf einer Unterlage aus feinem Ton unterschiedlicher Färbung (und damit unterschiedlicher mineralischer 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.

Leidenschaft für Tannat und Terroir

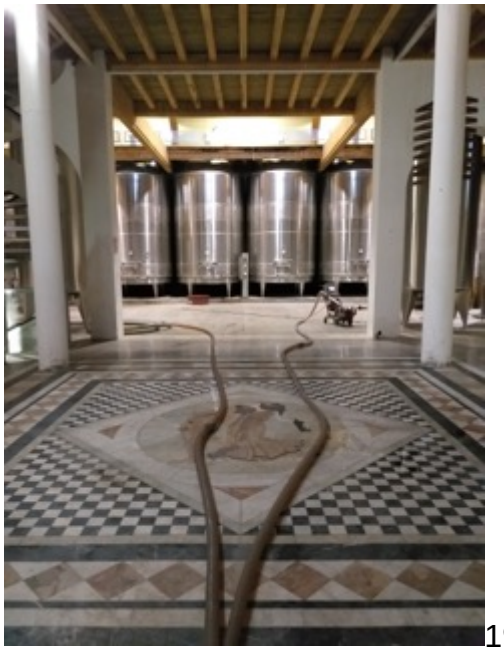
Alain Brumont ist ein Autodidakt. Als Kind verinnerlichte er im landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern die Aromen der Natur; die Familie züchtete Tiere und baute Tabak, Pilze, Gemüse und Wein an. Diese später in Amerika und Spanien erweiterte Erfahrung, „das Terroir riechen und spüren zu können“, 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.

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.

Phoca PDF

 „Ich bin ein Mann, der das Terroir zum Sprechen bin“, 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

Phoca PDF

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, der vielen Winzern als der beste seiner Zunft gilt. Brumont erzählt, dass Alois Kracher, der berühmte Süßweinmacher 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

Phoca PDF

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 Kieseln 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.

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 **2018 Côtes de Gascogne** 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 **2013 Château Montus Blanc 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.

Phoca PDF

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 **2015 Le Pinot Noir d’Alain Brumont**: klar und geschliffen mit Aromen von Beeren, dunklen Kirschen und Gewürzen, feinem Tannin, feiner Säure und mineralischen Noten.

Château Bouscassé

Danach eiliger Aufbruch – unser Ziel ist Château Bouscassé 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 waldreichen 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.

„La Table Bouscassé“

Im Haupthaus betreten wir einen Raum, in dem die Mitarbeiter von Château Bouscasseé 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 karierter Tischdecke, an den Wänden hängen Bilder aus den Weingärten. Auf jedem Platz sind außer dem Besteck acht Weingläser und ein Wasserglas

Phoca PDF

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 Forellenrillettes mit Bohnen, Piment d’Espelette und Gartenerbsen-Schlagahne. Dazu gibt es den bereits bekannten **2013 Château Montus Blanc 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:

- **2009 Château Bouscassé Menhir Béarn**
  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
- **2012 Château Montus Madiran**
  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
- **2010 Château Bouscassé Vieilles Vignes Madiran**
  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
- **1999 Château Montus Prestige Madiran**

Phoca PDF

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:

- **1999 Château Montus XL Madiran**
  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
- **2010 Château Montus La Tyre Madiran**
  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 **2011 Château Bouscassé Brumaire 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 Trüffeln.

Kombinationen und Favoriten

Phoca PDF

Die beiden Einzelweine zur Vorspeise und zum Dessert erweisen sich als treffsicher ausgewählt. Zum Hauptgang gefällt mir der 2010 Château Bouscassé Vieilles Vignes 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:

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

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 designierter 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!

Foto Brumont & Stammen: Anke Sademann

Phoca PDF