



CHÂTEAU *Montus*

La Tyre

2010 Wine Enthusiast 96/100

En 1990, continuellement à la recherche des meilleurs terroirs, Alain Brumont remarque une grande pente de 10 ha, totalement en friche, située sur le plus haut coteau de l'appellation Madiran (260m d'altitude). Il y devine un grand potentiel et décide de l'acquérir afin d'y planter du Tannat. La Tyre n'est autre que le nom d'un quartier de la commune de Castelnau-Rivière-Basse. Cette cuvée d'exception provient d'une sélection des meilleurs raisins issus de cette parcelle, qui représente aujourd'hui un très grand terroir.



Cépages

Tannat

Ramassage en cagettes, sélection des grains par tri optique.

Terroir

Fortes pentes à galets roulés. Sous-sol d'argiles rouges et bigarrées en strates. Exposition sud-ouest avec un ensoleillement long et doux, et une légère brise qui ventile les galets.

Méthode Brumont : limite de 5/6 grappes par pieds pour exprimer totalement le terroir.

Vinification et Élevage

Macération de 3 à 6 semaines (en fonction des millésimes)

Fermentation à 28°C, pigeage, fermentation malo-lactique en cuve bois.

Elevage sur lies en fûts 100% neufs pendant 24 mois.

Commentaires de dégustation

Vin riche et profond doté d'une complexité et d'une grande concentration. Finesse des tanins et équilibre parfait. Bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie. Régulièrement cité aux côtés des plus grands vins, La Tyre est un Madiran d'exception.

Accords Mets / Vin

A déguster avec une côte à l'os, Porc Noir de Bigorre, agneau de Barèges, truffes, cuisines riches, cuisines orientales...



Notations

Millésime 2010

96/100 (Wine Enthusiast)

96/100(Decanter)

92/100 (Wine Spectator)

18,5/20 (RVF) « La Tyre 2010 ne laisse aucun doute quant à son immense potentiel : son grain minéral et sa persistance fumée l'imposent au sommet de l'appellation. »

** Coup de cœur (Guide Hachette 2013) « Les années se suivent et se ressemblent aux Vignobles Brumont : des étoiles, beaucoup, et des coups de cœur, très souvent. Honneur au roi du Tannat avec cette cuvée La Tyre, dont la version 2007 fut déjà couronnée. La robe est dense, profonde. Elle annonce l'intensité du bouquet, habité par un noble boisé hérité de 24 mois de fût, qui se mêle aux fruits mûrs à l'aération. La bouche attaque avec suavité et gourmandise, avant de dévoiler beaucoup de mâche et de consistance, ainsi qu'une agréable fraîcheur. Elle est encadrée par des tanins solides et un boisé maîtrisé, qui étaye la structure sans écraser le vin et qui apporte un surcroît de complexité. Bref, un madiran parfaitement équilibré, à laisser en cave quatre ou cinq ans. »

Millésime 2009

92/100 (Wine Spectator) « Riche et sombre, ce rouge très concentré a des saveurs de ganache de cerises noires, de chocolat au lait, de fleurs, de prunes. Une texture tapisse la bouche, avec des tanins fermes mais bien apprivoisés donnant un final de feuilles de tabac, de thé et de graphite infusé. A boire maintenant.

Millésime 2008

93/100 (Wine Spectator), « Concentré et souple, ce rouge structuré regorge d'arômes de cerise noire et de prune. Une acidité apprivoisée soulignant des notes de boîte de cigare, de poudre de cacao, et d'herbe sèche. Les notes de pierre chaude et d'épices se distinguent à travers une fin de bouche tout en longueur. A boire maintenant jusqu'en 2020. »

18/20 (Revue des Vins de France) « Vin profond, à l'élevage ambitieux mais juste, à l'extraction mesurée. Fraîcheur de fruit et caractère élancé pour ce madiran racé promis à un grand avenir »

Millésime 2007

Wine Spectator, « Un rouge ample, soutenu par l'acidité de la peau d'orange et des tanins onctueux et souples, le tout accompagnant des arômes de baies noires, de cuir, et de feuilles de tabac. Les notes d'épices douces, du thé noir et de la pierre chaude animent un final persistant. A boire maintenant. »

17/20 (Guide Bettane et Desseauve)

*** Coup de cœur (Guide Hachette 2011), "Toujours au sommet de l'appellation, les vins d'Alain Brumont ne cessent de réjouir tant les connaisseurs que le public moins averti. La cuvée principale du château 2007 (15 à 23 €) s'accordera à merveille avec un confit de canard dans quatre à cinq ans. Puissante, au caractère affirmé, elle décroche deux étoiles. Plus "luxueuse", la cuvée La Tyre a remporté l'adhésion totale du grand jury. Elle annonce sa concentration en se parant d'une robe profonde couleur cerise burlat aux nuances d'encre noire. Une première impression confirmée au nez par des senteurs de fruits rouges et noirs compotés, d'intenses notes épicées et quelques "volutés" de fumée. Après une attaque ample, tout en souplesse, la bouche se montre charnue, riche et charpentée. Les tanins sont fins, et la trame serrée offre un excellent soutien à une finale savoureuse."

Millésime 2006

93/100 (Wine Spectator) « A rich, ripe and full-bodied red, with plush, elegant flavors of dark plum, kirsh, dark cherry and Asian spice. The long finish is powered by dark chocolate and cream notes, with medium-grained tanins. Tannat. »

********* Ténor de l'année (Guide Hubert 2009) « Un nez complexe et racé, avec du fruit noir, des notes minérales, fumées. Une bouche dense et veloutée, avec un fruité profond, épicé avec mesure, de superbes tanins aromatiques, structurants mais déjà intégrés dans le vin, une finale réglissée »

Millésime 2005

18/20 (Bettane & Desseauve 2009) : « Grand nez complexe et épicé, texture merveilleuse, grand degré d'alcool mais il est nécessaire à la noblesse de la texture. Grande allonge. Un des madirans les plus parfaits jamais produits. 2011 à 2017. »

92/100 (Wine Spectator)

91/100 (BIBENDA)

Millésime 2003

92/100 (Wine Spectator)

******** (Decanter) « Savoury, evolved flavours of dried tobacco leaf, leather and spice, has aged gracefully and is still full of life. »

8/10 (RVF, Les meilleurs vins de France 2006) « Les rouges possèdent de la race et une grande sève, particulièrement La Tyre 2003, sur des notes de prune et de réglisse. »

17/20 (Jancis Robinson)

Millésime 2002

92/100 (Wine Spectator)

92/100 (BIBENDA)

Millésime 2001

8,5/10 (Classement des meilleurs vins de France 2004) « Nous avons été éblouis par les 2001 [...] La Tyre étonnamment charnue et veloutée. »

94/100 (Wine Spectator) « Massive, ripe, rich and extracted red that combines the best of an international flavor profile with a raw a powerful inten-sity. Dripping with cassis, dark plum, dark cherry and meat flavors, this has big tannins as well, but they're not out of bonds. Cardamom and exotic spice notes linger on the finish. Best from 2006 through 2010. »

17++/20 (Jancis Robinson)