BRUMONT
Château Montus & Château Bouscassé

CHÂTEAU Montus

Prestige

2002 Wine Spectator 91/100

Elaboré pour la première fois en 1985, ce Madiran 100% Tannat a bouleversé le monde en dépassant dans bien des dégustations les premiers grands vins français, mettant ainsi sur le devant de la scènece cépage local. La cuvée Prestige de Château Montus est issue de la sélection des meilleurs terroirs du vignoble et représente ce que le Tannat peut donner de mieux. Elle est d'ailleurs presque entièrement vendue en primeur.

Cépages

Tannat
Vignes de 40 ans d'âge. Ramassage en cagettes.

Terroir

Fortes pentes recouvertes de galets roulés, sous-sol d'argiles brunes et orangées en strates. Exposition sud, sols chauds favorisant les fortes maturités. Il s'agit des parcelles les plus hautes de Montus.

Vinification et Élevage

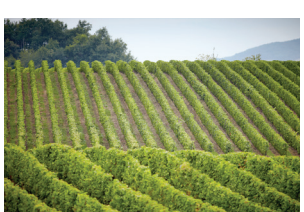
Macération de 3 à 6 semaines (en fonction des millésimes).
Fermentation à 28° C en cuve bois. Pigeage, fermentation malo-lactique en fûtsneufs sur lies.
Elevage en fûts neufs (100%) pendant 24 mois.

Commentaires de dégustation

Un caractère atypique, généreux, une amplitude des éléments, de la profondeur, un fruit discret et complexe. Vin riche et opulent.
Certaines années, balsamique, goudron de cheminée, cacao (2000), très recherché par les amateurs de cigares.

Accords Mets / Vin

Il accompagne à merveille les viandes rouges, desserts au chocolat et fruits rouges, ainsi que les cuisines du monde.



Notations

Millésime 2010

17/20 (Revue des Vins de France)

Millésime 2009

94/100 (Wine Enthusiast)

93/100 (Decanter)

90/100 (Wine Spectator)

Millésime 2008

4,5/5 (Guide Hubert 2013) « Un nez ouvert, avec des notes de mure, vanille, notes florales, de réglisse, fumées. Bouche dense, très structurée, avec des tanins puissants mais bien élevés, une finale aromatique et fraîche. »

Millésime 2006

90/100 (Wine Spectator)

Millésime 2003

94/100 (Wine Enthusiast) « Made from Tannat and aged in new wood, this is a dense and tannic selection that boasts jammy fruit and an opulent feel. Vibrant and complex, it can be aged for 4–5 more years. »
90/100 (Wine Spectator)

Millésime 2002

91/100 (Wine Spectator)
18/20 (Guide Fleurus des vins 2006) « Robe brillante, grenat sombre presque noire aux reflets violets. Nez riche et complexe mêlant des arômes de petits fruits noirs et d'épices. Bouche puissante et équilibrée soutenue par une belle matière et des tanins fermes »
92/100 (Magasine Italien Bibenda)
*** (Decanter) « Very spicy cherry and cep mushroom flavours, fully developed and ready to drink. »

Millésime 2001

La Revue du vin de France, Spécial 2001 : « Les parfums de toast et d'agrumes sont sophistiqués. L'attaque est très séduisante, avec un fruit et une texture remarquables. Ce vin chaleureux est long et de garde. »
9,5/10 (RVF,classement des meilleurs vins de France 2004)
18/20 (Guide Fleurus des Sommeliers 2004) « Robe grenat foncé aux refl ets violacés. Nez complexe offrant des arômes de grillé, d'épices, de poivre et de fumée. Bouche puissante et équilibrée dotée de tanins rustiques. Finale longue sur des notes de fruits rouges. »
93/100 (Wine Spectator)

Millésime 2000

8,5/10 (RVF 2003)
90/100 (Wine Spectator)

Millésime 1999

96/100 (Wine Enthusiast)

17/20 (Revue des Vins de France)

18,5/20 (Bettane & Desseauve)

5/5 Ténor de l'année 2013 au Guide Hubert.

Millésime 1995

90/100 (Wine Spectator)
93/100 (Magazine italien BIBENDA)

Millésime 1990

92/100 (Wine Spectator), « An inky, full-bodied and tannic red that exudes power and concentration. Finely crafted, with dark plum cassis and blackberry jam flavors that linger with mint and intense dark chocolate notes on the finish. Best from 2005 throught 2010. »
La Presse Montréal : « Il représente une superbe réussite. Il se montre étonnamment sophistiqué, texturé et sensuel, tout enétant généreux, dense et compact, aux saveurs torréfiées et fruitées à fond, architecturé à l'image d'une cathédrale qui défi e le temps et l'espace par son imposante présence. »