

BRUMONT



1999 Wine Enthusiast 96/100



# CHATEAU *Montus*

XL

La cuvée XL rappelle la mémoire des ancêtres d'Alain Brumont, qui, lors d'un grand millésime, achetaient un foudre neuf de 600L (demi-muid). Le Tannat y séjournait alors de 36 à 40 mois, ouillé avec des cailloux de l'Adour. C'est grâce à la richesse, la profondeur et la concentration du Tannat que la conduite d'élevage aussi long est possible. Cet élevage si particulier confère aux vins de Tannat un bouquet complexe (cacao, moka, cuir, boîte à cigares) et une bouche ample et fondue. Il est conseillé d'attendre 15 ans avant de le boire.

## *Cépages*

Tannat

## *Terroir*

Fortes pentes à galets roulés, insérés dans l'argile de 3 à 5 m de profondeur, ce qui améliore le pouvoir drainant et l'oxygénation du sol.

Exposition générale Sud. Terroir drainant et chaud, favorisant les fortes maturités.

## *Vinification et Elevage*

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

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

Elevage sur lies pendant 40 mois en fûts de 600l.

## *Commentaires de dégustation*

Vin riche et profond, complexe et concentré. Finesse des tanins et équilibre parfait. Bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie. Cigare, moka, goudron de chêne, balsamique, marqueterie.

## *Accords Mets / Vin*

Montus XL se marie parfaitement avec un lièvre à la royale, une côte de boeuf, du gibier, des cèpes, des truffes...



# Notations

## *Millésime 2000*

**91/100** (Magazine Italien BIBENDA)

## *Millésime 1999*

**96/100** (Wine Enthusiast)

**5/5** – Ténor de l'année (Guide Hubert 2013) « Belle complexité, avec du cuir, du fruit noir grillé, des notes de sous bois, truffe, suie. Bouche dense et large, avec une matière veloutée, très aromatique sur des notes tertiaires, des tanins épicés et de la longueur. »

## *Millésime 1995*

**91/100** (Wine Spectator)

## *Millésime 1994*

**17/20** (Les meilleurs vins de France 2011)