



ARTICLE - 21/02/2011

Les tanins du tannat

En rachetant, en 1980, le Château Montus, dans le Madiran, Alain Brumont a eu fin nez. L'appellation était en crise, et il n'a pas payé cher le domaine.

Mais le premier grand coup du producteur a été d'y planter du tannat, un cépage local qu'on avait abandonné à l'époque. En travaillant bien ce raisin rustique sur ses coteaux très raides de gros galets roulés, en sélectionnant les bourgeons, en orientant ses vignes pour qu'elles bénéficient au mieux du soleil de l'après-midi avant les nuits fraîches, il est devenu le vigneron phare de l'appellation, dans laquelle il a acheté d'autres domaines (300 ha).

S'il produit plus d'un million de bouteilles au total, Montus reste au top, avec de beaux bijoux, comme ce 2006, 80% tannat et 20% cabernet sauvignon. Après un élevage sur lie en fût pendant une année, ce rouge souple développe des arômes de cerise, de prune et d'épices. Les tanins sont magnifiquement fondus. D. MOG.

Note:Château Montus 2006,75 cl, 18 fr. 50,www.gazzar.ch.