



MARKANTER MONTUS MONTAG

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Wie gross der Montus-Fanclub heute noch ist kann man nur schwer abschätzen. Sicherlich war er mal wesentlich grösser...

Château Montus? Hier erst mal ein paar Informationen für Nichtwisser: Dieses Weingut liegt rund zwei Autofahrstunden und 190 Kilometer südlich von Bordeaux. Ziemlich genau zwischen Toulouse und Bayonne.

Im Jahr 1980 kauft Alain Brumont das schulhaus-ähnliche Château Montus (Bild unten) und gibt da von Beginn weg Vollgas. Mit seinem Slogan «Ich stürze die Bordeaux Hierarchie» machte er auf sich aufmerksam und tingelte durch die Europäische Weinwelt er stellte seine Weine auf ganz vielen Events vor. Und kam damit auch sehr schnell gut an...



Die Weine kamen dunkler und kräftiger als die Bordeaux' daher. Die nasale Fruchtladung war gewaltig und lag praktisch nur im schwarzbeerigen Bereich. Im besonders fleischigen Gaumen versprachen massive Tannine ein extrem langes Leben.

Begeisterte Weinfreaks kauften spontan kistenweise Château Montus und legten diese Flaschen auf die Seite, um nach Jahren neugierig nach dem Rechten zu schauen. Meist zeigten sich dann die Weine aber völlig unzugänglich und versprachen, wie schon in deren ersten Jugendzeit; ein langes Leben.

Einige versuchten mit langem Dekantieren etwas nachzuhelfen, respektive die erste Genussreife zu erzwingen. Erfolglos. Statt sich ein wenig zu öffnen, zogen sich die strengen «Montussen» in ihre griffigen, tanninigen SchneckenSchalen zurück, zeigten sich unnahbar, ja garstig bockig.

Nach 10 Jahren kam dann Hoffnung auf, aber noch bei weitem kein Trinkspass in Sicht.

Denn, die erwartete Evolution war immer noch von Introvertiertheit geprägt. Nicht selten wiesen diese nach wie vor schier schwarzen Weine leidlich reduktive Noten auf. Die Tannine blieben hart, die Weine zeigten sich bäuerlich, von Finessen keine Spur... Die eigenwillige Rebsorte Tannat forderte kompromisslos ihren Tribut. Immer mehr Montus-Fans verzweifelten. Weinhändler rabattierten die Brumontweine stark um das Lager zu bereinigen. Auch auf Auktionen erschienen häufig Montus-Kisten und gingen für ein Butterbrot weg.

Die heutigen Brumontweine (er hat da mehrere verschiedene Weingüter und Labels) sollen zugänglicher, geschliffener, kommerzieller sein. So kann man denn von den alten und älteren Jahrgängen behaupten, dass diese dem «alten Brumont-Testament» angehören.

Und wie diese alten, gereiften oder wenigstens halbwegs gereiften Weine schmecken, konnten acht Männer an diesem markanten Montus Montag im bernischen Langenthal erfahren.



Hans Flückiger (Bild) hatte viele Brumontflaschen von vielen verschiedenen Jahrgängen auf den Tisch gestellt und entkorkt. Derweil seine Frau Silvia eine deftige Bernerplatte zubereitete, welche dann ideal als Food-Sparringpartner zu diesen speziellen Rotweinen passte. (www.getraenkehuus.ch)



CHÂTEAU BOUSSASSÉ

Nebst Château Montus als Hauptthema, verkosteten wir auch zwei Jahrgänge von Bouscassé (gleicher Besitz).

1990 Château Bouscassé: Noch sehr dunkel mit ganz wenigen Reifereflexen, aussen am Rand. Malzig-plaumiges Bouquet, elegant ausladend mit einer tollen Dörrfrüchtesüsse und feinen Ledernoten. Nasal einem Bordeaux nicht unähnlich (damals waren im Tannat noch etwa 20 % Cabernet Sauvignon beigemischt). Im Gaumen gereift, mittelweich, zwischen süsserdig bis trüffelrig, langes, angenehmes, harmonisches Finale. Das war der «normale Bouscassé» und zeigt somit das grossartige Reifepotential an. 18/20 austrinken

1993 Château Bouscassé Vieilles Vignes: Sehr dunkle Farbe, etwas matt in der Mitte. Das Bouquet wirkt reserviert, krautig, kühl, dabei vermittelt dieses mineralische Konturen (ölige Putzfäden), mit noch minimalen Fruchtresten. Im Gaumen sehnig, muskulös, die unfertigen Tannine verbinden sich mit der Säure und verleihen dem Wein so eine unnötige Härte, kapseliges, austrocknendes Finale. Dieser 24jährige Wein wirkt noch völlig unentwickelt und wird wohl noch lange so stagnieren. Ein ruppiger Foodwein für Tannat-Masochisten. 16/20 trinken

1990 Château Bouscassé Vieilles Vignes: Von diesem Wein habe ich mir mal eine Kiste für wenig Geld ersteigert. Hier eine Verkostungsnotiz von einer Kostprobe vor rund einem Jahr. Gereiftes, dunkles Weinrot. Herrliche Kräuter- und Malznase, vielschichtig und eine recht grosse Herkunft aufzeigend. Im Gaumen immer noch die Muskeln spüren lassend, also eher zu einem kräftigen Essen passend. Vom Geschmack her einzigartig und grosse, französische Sonderklasse zeigend. Madiran-Genuss ohne Eile. 18/20 austrinken

CHÂTEAU MONTUS

1990 Château Montus Cuvée Prestige:

Immer noch dunkelrote Spuren, wirkte um Nuancen reifer als der Bouscassé aus dem gleichen Jahrgang. Das Bouquet ist intensiv, zeigt schwarze Oliven, schwarze Pfefferkörner, Brazil-Tabak, Rauch und Lakritze. Im zweiten Ansatz findet man Backpflaumen und getrocknete Heidelbeeren. Im Gaumen mittelfein, lang, saftig. Hier sieht man jetzt ganz deutlich, wie sich der Tannat mit dem Alter schleifen kann und in der Flasche nachreift. Ein markanter Wein, gereift, gross. Genau so müsste ein grosser Madiran sein, wenn er dann endlich seinen Genusspeak erreicht hat. 18/20 austrinken

1995 Château Montus Cuvée Prestige:

Schwarz-Rot. Kompakte, tiefgründige Nase, nur wenig geöffnet, Teer nuances (Asphalt), trocken, zerdrückte Szechuanpfefferkörner. Im Gaumen fest, verlangend, nur ungestüm jung, die körnig-sandigen Tannine wirken unfertig und der Wein weist immer noch eine massive Adstringenz auf. Er wirkte nicht 5 Jahre jünger wie der 1990er, sondern schier 10 Jahre jünger. Ich glaube nicht, dass man hier mit langem Dekantieren einen ersten Genuss erzwingen kann. Also warten und hoffen. Die Anlagen sind aber durchaus vielversprechend. Die Härte wird bleiben! Potentialwertung: 18/20 warten



2001 Château Montus: Sehr dunkles Granat-Violett. Erstaunlich offenes Bouquet, viel Brombeeren und auch Cassis, feinschichtig mit zarten Schoko-Minztönen. Im Gaumen dicht, fleischig aber durch die reif erscheinenden Gerbstoffe zugänglichen Genuss vermittelnd. Harmonisch und balanciert mit kraftvollem Finale. Während der Cuvée Prestige ein reiner Tannat ist, werden hier jeweils bis zu 20% Cabernet Sauvignon beigemischt. Und das zeigt sich als Genussjoker. 18/20 trinken

2000 Château Montus Cuvée Prestige:

Extrem dunkel, noch wenig entwickelt. Rauchiges Bouquet, Bakelitnoten und auch etwas Mercaptan, also immer noch dezent reduktiv. Im Gaumen schier mit brutalen Tanninen aufwartend, massive, unverdaute Gerbstoffe proklamierend, die Zunge wirkt aufgeraut und erinnert an eine just gesetztes Zungenpiercing. Sicherlich wurde hier am Limit vinifiziert und alles, respektive zu viel aus dem Tannat heraus geholt. Das Potential ist gigantisch. Der aktuelle Trinkspass liegt schier im Bonsaibereich. 17/20 warten



WEIN MIT STEIN

Alain Brumont hat nichts unversucht gelassen, mit seinen Weinen aus Vinifikationsgrenzen auszuloten. Um seine Standartweine dabei nicht zu beeinflussen, hat er dafür immer wieder separate Weine kreiert oder mit speziellen Selektionen herumgeprobelt.

Eine Sonderedition ist sein «XL», welcher ab und zu in grossen Jahrgängen entsteht. Wie der Cuvée Prestige ist dies ein 100%iger Tannat. Ausgebaut wird er in neuen 600 Liter grossen, neuen Holzfässern. Und zwar lässt er den Wein auf der Hefe und dies bis zu 40 Monaten. Die verdunstete Menge wird nicht etwa mit Wein aufgefüllt, sondern das entstandene Vakuum wird mit Kieselsteinen kompensiert.

1994 Château Montus XL: Reifendes Granat, mit satter Mitte. Die Nase zeigt einen deutlichen Holzröstton und auch einen gewissen Oxydationsschimmer, darüber findet man eine wunderbar pflaumige Süsse, viel Kaffeetöne, dunkle Brotkruste und auch Pumpernickelspuren. Im Gaumen wirkt der Wein durch seinen (zu) langen Fassausbau geschliffen und zurechtgemacht. Hier hat die Vinifikationsart den Wein gereift – in seiner Grundart aber beeinträchtigt. 17/20 austrinken

NOMEN EST OMEN

Man vermutet, dass das Ursprungsgebiet vom Tannat wohl in Frankreichs Pyrenäen zu finden ist. Erstmal findet man eine Erwähnung im Jahr 1783 in Madiran.

In dieser Region ist er denn auch heute noch dominant vertreten. Dann in Frankreich noch in Cahors. Dort wird er mehrheitlich mit dem dominierenden Malbec verschnitten.

Insgesamt schätzt man die Gesamtfläche von Tannat in Frankreich auf 2'600 Hektar.

Kleinere Anbauflächen sind in Argentinien, Brasilien, USA, Südafrika, Italien, Portugal, Chile und Ungarn zu finden.



Die besten Tannat-Qualitäten ausserhalb des Madiran findet man in Uruguay. Das ist das zweitgrösste Tannat-Anbaugebiet der Welt mit rund 1'815 Hektar. Dort sind die Weinberge auf vier Regionen verteilt; Canelones, Montevideo, San José und Maldonado.

«Der Tannat ist eine Rotweinsorte die einen sehr tanninreichen, kräftigen Wein ergibt». So kann man dessen Charakteristik beim Netzsurfen ergründen. Und da findet man natürlich auch den Hinweis, dass diese Weine eine sehr lange Flaschenreife erfordern.

Und woher hat der Tannat seinen Namen bekommen? Man vermutet, dass Tannat aus dem Wort «Tannin» abgeleitet wurde...



TANNAT WELTKLASSE

Und wenn man dann alles weiss über den Tannat und begriffen hat, dass er nicht gerade zu den besonders feinen Rotweinen dieser Welt gehört, dann gilt auch hier das Motto: «Keine Regel ohne Ausnahme». Und ausgerechnet Brumont selbst liefert den Beweis, dass er aus dem Tannat einen Wein zaubern kann welcher gleichzeitig Finesse und Power aufweist!

Sein «La Tyre» ist eine Selektion aus seinen besten Rebbergen. Er produziert für diesen Wein lediglich 5 bis 6 Trauben pro Rebstock. Er lässt ihn bei 28 Grad im klassischen Temperaturbereich vergären und mazeriert ihn – je nach Potential – zwischen 3 bis 6 Wochen an der Maische. Der geschieht in 100 % neuen Barriques mit einer vernünftig erscheinenden Ausbaurdauer von lediglich 14 bis 16 Monaten.

Auch dieser Wein braucht seine Flaschenzeit. Einmal in voller Reife, zeigt er eine Sonderklasse, welche ihn von allen anderen Brumontweinen abheben lässt!

2000 Montus La Tyre: Gereiftes Weinrot mit satter Mitte. Die Nase ist royal, vielschichtig, facettenreich, so zwischen blauen und schwarzen Fruchtnoten tanzend, Darjeelingnoten, dunkle Edelhölzer, Mokka, noch einen Hauch von Bourbon-Vanille vermittelnd. Im Gaumen angenehm füllig, aber nicht opulent, dichte Tannine, fleischig, alles wunderschön abgerundet, langes gebündeltes Finale. Kein Bluffer, sondern ein Tannat-Leader mit Weltklasse! 19/20 trinken

Boussacé, Montus, Turus, Laroche, Gascogne, Secondine etc....

Alles über Brumont & Co.: www.brumont.fr