

*Il a dompté Madiran*

# ALAIN BRUMONT

SES DEUX CHÂTEAUX,  
MONTUS ET BOUSCASSÉ,  
BRILLEN DEPUIS TRENTE ANS  
DANS LE SUD DU SUD-OUEST.  
UNE RÉUSSITE FORGÉE  
À COUPS DE PIOCHE  
ET DE PERSÉVÉRANCE.

PAR VÉRONIQUE RAISIN  
PHOTOS GIANNI VILLA



L'HORIZON DE CE FILS D'EXPLOITANTS AGRICOLES : DES PROPRIÉTÉS QUI S'ÉTALENT AUJOURD'HUI SUR PLUS DE 350 HECTARES.

**J**e n'aime pas tellement évoquer le passé, je préfère parler d'avenir." C'est par ces mots qu'Alain Brumont débute l'entretien. Trois heures plus tard, nous n'avons toujours pas fini de retracer le fil de son épopée, il reste encore deux décennies à balayer. L'homme est incroyablement loquace, avec la faconde souriante des gens qui sont "arrivés". Alain Brumont n'est pourtant pas de cet avis et ne roule pas des mécaniques : chaque jour, selon lui, l'aventure commence, un nouveau défi succédant au précédent. Sa boulimie le pousse à entreprendre sans cesse. Derniers projets en date : un rosé de Gascogne passé en barriques et un madiran issu d'une toute nouvelle parcelle.

Mais où s'arrêtera-t-il ? Il promet de ne pas s'agrandir. Plus de 350 hectares de vignes, c'est déjà bien assez. On peine à le croire. Mais ce qu'il y a de plus étonnant encore, c'est cette réussite bâtie à la force du poignet, l'histoire du petit paysan de Maumusson devenu seigneur de Madiran. Un destin épique, des rebondissements de chaque instant qui croisent les soubresauts de l'Histoire, une aventure peuplée de méchants et de gentils, mais dans laquelle le héros gagne toujours à la fin.

Alain Brumont est né à Bouscassé, dans la ferme familiale, en 1946. Forte tête, bagarreur et déjà doté d'une gouaille et d'une

fierté toutes gasconnes, ce fils d'exploitants agricoles ne voue pas grand culte à l'école communale. Plus attiré par la terre que par les bancs de la classe, il parcourt la lande comme le petit Marcel, chasse et grandit les deux pieds dans la terre. À cette époque, la ferme de son père compte plusieurs hectares de vignes, un peu d'élevage, des céréales. Enfant, le voilà enrôlé dans les champs, un apprentissage sous forme de corvées, qui, confesse-t-il, dura un peu trop longtemps.



À 17 ans, fasciné par l'agriculture, il décide de s'y vouer totalement. "Je suis sorti de terre comme un pied de vigne." Ne connaissant pas d'autres vins que ceux de son père, sans aucune instruction technique, il travaille d'arrache-pied, presque nuit et jour, sans s'accorder d'autre temps que celui consacré à la vigne. Logé, nourri, blanchi par le paternel, il ne gagne aucun revenu. Pendant quinze ans, il replante tout le vignoble de Bouscassé – 17 hectares à l'origine –, défrichant le bois à la main.

À 32 ans, le carcan familial devient trop pesant, l'envie de voir ailleurs se fait sentir. Alain claque la porte de chez lui. Guidé dans sa quête du Graal par l'éthique de Léonard Humbrecht, pour qui le vrai vigneron est celui qui a déjà une idée de son vin avant de l'avoir fait, il entreprend d'en produire lui aussi.

En 1980, il tombe un peu par hasard sur la propriété de Montus, 20 hectares de vignoble en friche et un château à moitié





ALAIN BRUMONT REVENDIQUE DES VINS DE PUR TERROIR ET LA TYRE S'INSTALLA COMME UN VIN ICÔNE, À LA PROFONDEUR ENVOÛTANTE.

écroulé. Alain sent le potentiel de ce terroir de galets, où – dit-on – Napoléon III s'approvisionnait. Le financement de l'achat n'est pas sans difficulté, mais finalement la vigne est replantée, et dès la deuxième feuille le premier millésime de Montus est vinifié.

En parallèle, Alain Brumont continue de s'occuper des vignes de son père, à Bouscassé. Première vinification, premier coup de chance, première réussite. Le vin est remarqué au Concours agricole de Paris : pour Alain Brumont, c'est comme recevoir un César.

Deux ans plus tard, une dégustation le propulse au rang d'icône : le Bouscassé 1982 est dégusté à l'aveugle au milieu de grands crus bordelais, c'est la première fois qu'un tannat bouscule la sacro-sainte hiérarchie bordelaise.

Le trublion réitère l'exploit à plusieurs reprises. Les caciques de Bordeaux s'intéressent alors à ce vigneron du Sud, défilent en procession à son domaine.

Alain Brumont prend conscience de sa différence et comprend rapidement que s'il veut rivaliser avec les plus grands, il faut commencer par vendre ses vins plus cher. *"J'ai bien vu que j'avais un produit atypique, mais il n'était pas considéré à sa juste mesure."*

Le premier 100% tannat voit le jour en 1985 avec la cuvée Prestige de Montus. Les tergiversations de la commission de l'INAO de l'époque ne lui sont pas favorables, c'est le moins que l'on puisse dire. Jalousies corporatistes, peur du Petit Poucet, volonté



farouche de ne surtout pas bouger les lignes, *"parce qu'on a toujours fait comme ça"*, les raisons de lui barrer la route sont nombreuses et ses adversaires tenaces.

Mais Alain Brumont continue à défricher à grands coups d'innovations. En 1988, il décide de planter une parcelle de 11 hectares, orientée à l'ouest. La Tyre devient vite un vin phare, à la profondeur envoûtante. Puis ce sera la cuvée XL, élevée quarante mois en foudres, comme les anciens le faisaient. Un joli pied de nez à la tradition et à ses défenseurs...

Alain Brumont revendique des vins de pur terroir, sans chaptalisation, ni acidification, ni collage. Le tannat à l'état pur. Le climat et la fraîcheur des Pyrénées favorisent leur texture enveloppante. C'est d'ailleurs presque de l'extrait de tannat, tant les vins sont profonds, concentrés, aboutis. Le secret est de retirer le plus possible de grappes sur le pied : *"Je laisse seulement un quart des raisins de façon que la sève nourrisse toutes les grappes."* Travaillées comme un jardin d'Éden, les vignes ne reçoivent ni engrais ni traitements agressifs. Le soleil sèche les raisins, la flore naturelle qui pousse au sol joue son rôle de régulateur, les insectes vivent leur vie, les champignons nourrissent les racines, l'eau provient des sources des collines environnantes (et surtout pas du robinet).

Les raisins sont calibrés dès leur état de bourgeons, les grappes ressembleront plus tard à des ballons de rugby. Ce calibrage artisanal





C'EST LÀ QUE LA GRANDE AVENTURE D'ALAIN BRUMONT A VÉRITABLEMENT COMMENCÉ, AU CHÂTEAU MONTUS, ACQUIS EN 1980.

permet à tous les raisins, de taille équivalente, de mûrir en même temps. *“Ne demandez pas le rendement en hectolitres par hectare : comptez le nombre de grappes par pied !”* Chez Brumont, c'est entre quatre et huit.

Tannat, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit manseng et petit courbu pour les blancs de Pacherenc-du-Vic-Bilh, mais aussi colombar, chardonnay, sauvignon, merlot ou syrah pour les vins des Côtes de Gascogne ... tous ou presque tous les cépages du Sud-Ouest trouvent ici une cuvée à leur nom. Des vins pour toutes les bourses, de 5 à plus de 100 euros la bouteille, mais qui grâce à Alain Brumont sont sortis de l'ornière du vin de cassoulet et ont conquis les consommateurs du monde entier.



*“Il reste encore des terroirs inexplorés, des terres à prendre, dit-il. La Gascogne aussi a un gros potentiel.”* Alain Brumont est tout entier tendu vers l'avenir. *“On y travaille depuis une bonne décennie. On veut le décrire et le décider.”* Mais pas de n'importe quelle façon. *“Se mettre au centre, se mélanger au terroir, c'est une connerie, explique-t-il sans ambages. On est là pour mettre en évidence le terroir, en adéquation avec le cépage. Ce qu'il faut parvenir à faire, c'est enfermer la culture landaise dans nos vins, que chaque gorgée soit un condensé d'esprit gascon, dans toute sa diversité et son exubérance.”*

En somme, la terre commande, l'homme exécute. Dans la douleur et le travail. L'école Alain Brumont n'est pas tendre pour

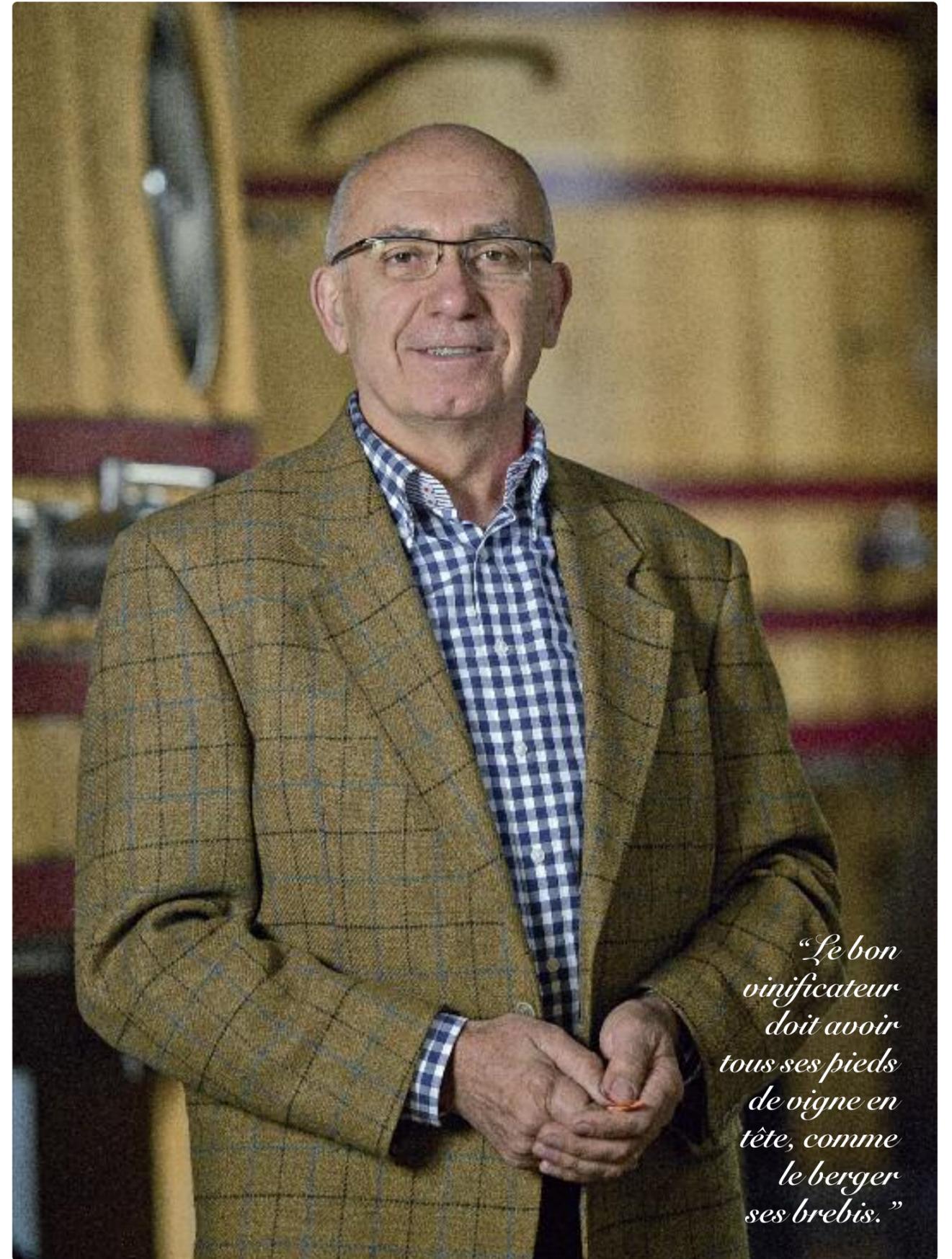
les jeunes recrues. Ses méthodes sont exigeantes, mais ceux qui restent lui sont reconnaissants. *“Le vin, c'est comme une casserole sur le feu. Il ne faut pas le lâcher, nuit et jour, y compris les week-ends.”* Fabrice Dubosc, son fidèle bras droit, en sait quelque chose. Mais il a trouvé là un terrain de jeu inépuisable en matière de vinification. Dans le chai cathédrale de Montus, le jeune œnologue a tout le loisir de s'exprimer, avec ce même souci du détail et de la perfection.

La technique importe, mais également la mémoire et la connaissance du vignoble. *“Le bon vinificateur doit avoir tous ses pieds de vigne en tête, comme le berger ses brebis.”*

Tous les ans, Alain Brumont cherche à se dépasser, à faire un peu mieux que l'année précédente. Devenir la Romanée-Conti du Sud-Ouest, voilà un titre de gloire qui le satisferait.

Ou en tous les cas l'icône de sa région, l'étoile qui brille un peu plus intensément que les autres, dans cette galaxie de domaines et de vins qui se confrontent sur tous les marchés de la planète.

Pour le moment, Alain Brumont a pris un peu d'avance. En trente ans, il s'est forgé un nom que certains ont mis trois siècles à établir. Persuadé qu'il va y arriver, cet insatisfait chronique ne regarde que l'espace qui le sépare de la plus haute marche, sans craindre de trébucher. Réussir, c'est vouloir ? Pour lui, certainement. < (Bon à savoir, page 131)



*“Le bon vinificateur doit avoir tous ses pieds de vigne en tête, comme le berger ses brebis.”*