

## SUD OUEST 2010

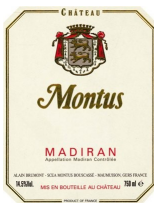
### Domaine Alain Brumont à Madiran

Alain Brumont : " *Après 2009, un millésime d'anthologie, voici 2010, que je pourrais qualifier de « mon millésime » La nature a été très généreuse, les vins sont équilibrés, avec de très beaux tanins, une grande expression aromatique et une structure harmonieuse Cette année est tournée vers le plaisir, et le fruit, et vous surprendra par sa remarquable fraîcheur*" Le Gascon signe avec ce 2010 l'une de ses plus grands millésimes.



#### Madiran Bouscassé: O : 2013 G : 12 ans

**16,00-** Issu de tannat, associé à des cabernets francs et sauvignon ; nez de cerise noire très fruité, une bouche opulente et fraîche, une rondeur charmeuse sur un fond de tanins francs.



**Madiran Ch. Montus: O : 2012 G : 18 ans** La cuvée classique de Brumont : 95 % tannat et 5% cabernet sauvignon, élevée à la en barriques bordelaises, un style civilisé et charnu, plus que rigoureux comme souvent dans l'appellation.

**17** – Nez ouvert de fruits rouges et de fleurs, boisé bien intégré. Bouche dense, équilibrée, les tanins sont civilisés par le boisé, la finale montre de la vivacité et de l'élégance.



#### Madiran Bouscassé Vieilles vignes : O : 2016 G : 20 ans

100 % tannat élevé en bois neuf, un vin de garde

**17,00** – Bouquet aux 4 fruits, cassis, myrtille, mûre et prune, associé à la vanille du bois neuf, intense mais subtil, et assez frais. Bouche dense, massive, notes d'épices, poivre et cannelle, un ensemble puissant, tannique avec une longue finale réglissée, moka.



#### Madiran Ch. Montus Prestige ♥ O : 2016 G: 20 ans

100 % du cépage tannat, un vin tout en puissance et encore austère, de grande garde.

**17,50/18** – Nez de confiture de cassis et myrtille, épice, notes balsamiques, boisé profond. De la puissance de notes riches de fruits noirs une texture de tanins denses et gras, sans aucune rusticité mais avec de la présence ! Vin de garde avec une belle fraîcheur fruitée.



#### Madiran La Tyre : O : 2018 G : 25 ans

Un terroir de galets comme à Chateaufort du Pape, sur un coteau aussi escarpé que la côte rôtie, exposé sud, sud-ouest.

Complanté en 100% Tannat, il donne des vins virils, puissants, qui évoluent vers une belle finesse mais qu'il faut impérativement attendre.

**18,50** : Nez puissant et complexe toutes les baies rouges et noires, avec une minéralité imposante. Bouche profonde, texturée, épicée, nuances de peau d'orange et de pain toasté, très complexe, très serrée, très tannique malgré la fraîcheur, avec un final moka long et boisé. Brumont produit très peu de cette cuvée qui reste une légende à Madiran.

