



Pacherenc du Vic Bilh 2012

Alain Brumont



Artikel Nr.	04802
Land	Frankreich
Herkunft	Pacherenc du Vic-Bilh, Madiran, Côtes de Gascogne
Rebsorte	Petit Courbu (0 %), Petit Manseng (0 %)
Qualitätsbezeich.	AOC
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8 - 10°C
Ausbau	Langsames Keltern über fünf Stunden, Gärung und 14 - 15 Monate Ausbau in Stückfässern von 600 L
Boden	Kalkhaltiger Lehm, Weinberg in Terrassen, mit nur einer Rebzeile pro Terrasse
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Petit Courbu bringt das Seidige, die Reichhaltigkeit, das Weiche, die blumigen Noten und die salzige Frische. Petit Manseng ergänzt die Mineralität und Ordnung der Aromen. Der Einfluss des Fasses ist hervorragend integriert und stört den natürlichen Ausdruck des Weins nicht. Länge, Frische und Volumen am Gaumen.
Empfehlung	Fisch, hellem Fleisch
Über den Winzer	Im Alter von nur 38 Jahren kaufte Alain Brumont 1980 das heruntergewirtschaftete und ziemlich verlotterte Château Montus. Er riss die in den Fünfzigerjahren gepflanzten Cabernet Franc Reben aus und ersetzte sie durch die ursprüngliche, lokale Traubensorte Tannat. Seine Kollegen staunten und spotteten. 1987 konnte er dann zum ersten Mal seine Lorbeeren ernten. Sein 85-er Château Montus Cuvée Prestige begeisterte die Fachwelt und die Presse rannte ihm die Türe ein. 1991 wurde er vom "Gault-Millau, France" zum "Besten Winzer der 80er Jahre" gewählt und 1994 von "Vinum" als "sechstbesten Weinmacher der Welt" gereiht.