MUNSKÄNKARNA LJUSDAL · FREDAG 27 NOVEMBER 2026

Madiran

Druvan ingen ville ha, och mannen som trodde på den

Alain Brumont · Château Bouscassé & Château Montus

Provningsledare Markus Nilsson · i samarbete med Wine Affair



MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

Foto: Pascal Le Doaré / Tourisme 64 · Aydie, Madiran

Markus Nilsson

Kvällens provningsledare

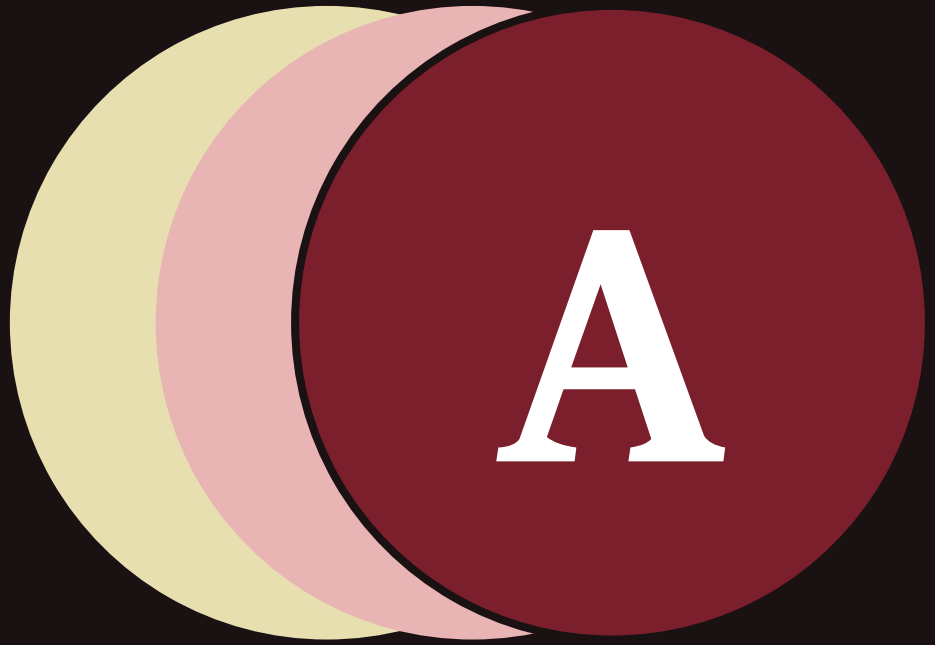
- WSET-utbildad sommelier
- Ledamot i Munskänkarnas riksstyrelse, ansvarig för kommunikation
- Kursledare på Munskänkarnas kurser, nivå 1 och 2
- Grundare av Vinkoll: provningar, vinresor och vintips



vinkoll.se

VARFÖR JAG ÄR HÄR

Wine Affair, som importerar Brumonts viner till Sverige, har bett mig guida er genom kvällen: sju glas, två gårdar och en druva som förtjänar fler vänner.



APERITIF

Titta · Dofta · Smaka

Skål och välkomna! Vad tänker du på när du doftar?

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

APERITIF · I GLASET NU · VI BÖRJAR HÄR

La Gascogne Sauvignon Blanc & Gros Manseng 2025

A



NR 288201 | 115 kr | Alain Brumont · IGP Côtes de Gascogne

Friskt och rakt på: krusbär, citrus, gröna äpplen och en aning passionsfrukt. Ett glas sydvästra Frankrike att landa i.

DRUVOR

50 % gros manseng, 50 % sauvignon blanc

TILLVERKNING

Jäst i temperaturstyrd ståltank vid 14 °C

LAGRING

6 mån på jästfällningen i ståltank

JORDMÅN

Kalkstensbitar blandat med lera

ALKOHOL

12 %

SERVERING

8–10 °C

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

DRUVAN I APERITIFEN

Vem har druckit gros manseng förut?

DOFT OCH SMAK

Ananas, passionsfrukt, citrus, aprikos och kvitten. Hög och frisk syra.

SÅ KÄNNER DU IGEN DEN BLINT

Tropisk frukt men syra nästan som en riesling. Ofta en liten restsötma som balanserar.

STILAR

Torrt, halvtorrt och sött. I Côtes de Gascogne ofta blandad med colombard eller sauvignon blanc, en succé på export.

OCH SAUVIGNON BLANC?

Ca 130 000 ha i världen, varav ca 2 800 i Côtes de Gascogne. Rundare än Loire, mindre explosiv än Nya Zeeland.

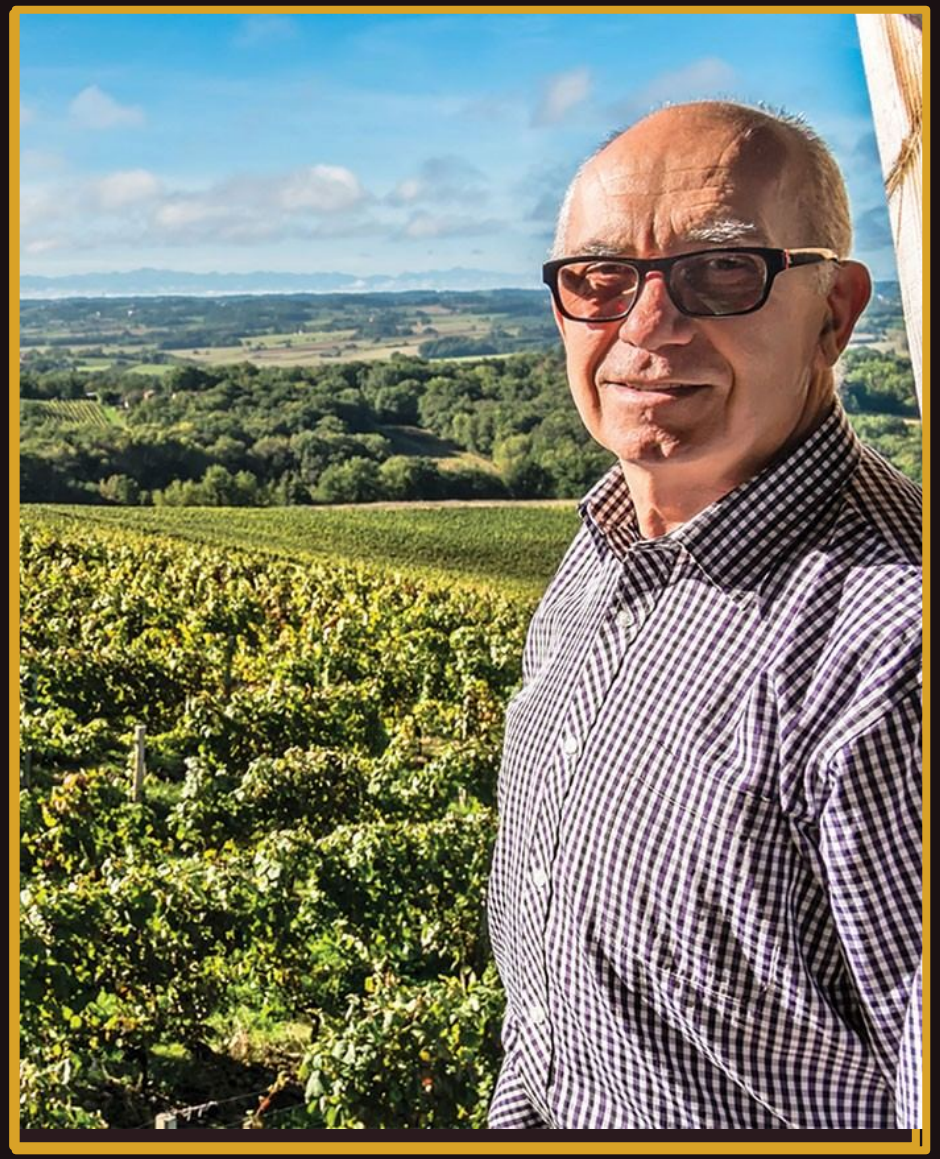


gros manseng

Foto: Plantgrape (IFV)

≈ 3 800 ha

i Frankrike, nästan allt i Gascogne. År 1958 fanns bara 51 hektar



KVÄLLENS HUVUDPERSON

Alain Brumont

Mannen som satte Madiran på vinkartan

GAULT-MILLAU: 1980-TALETS BÄSTA VINODLARE I FRANKRIKE

1946	Född. Tog över familjegården Bouscassé 1979 och köpte Montus året efter
16 år	Ingen formell utbildning efter 16 års ålder
80 %	av vinproffs i hans egen enkät kände igen namnet Brumont. Bara 10 % kände igen Madiran
5 tim	sömn per natt, säger han, räcker för honom

I kväll: tre stilar från samma hörn av Frankrike



CÔTES DE GASCOGNE & PACHERENC

Lokala druvor som du sällan stöter på, med syra och spänst



MADIRAN

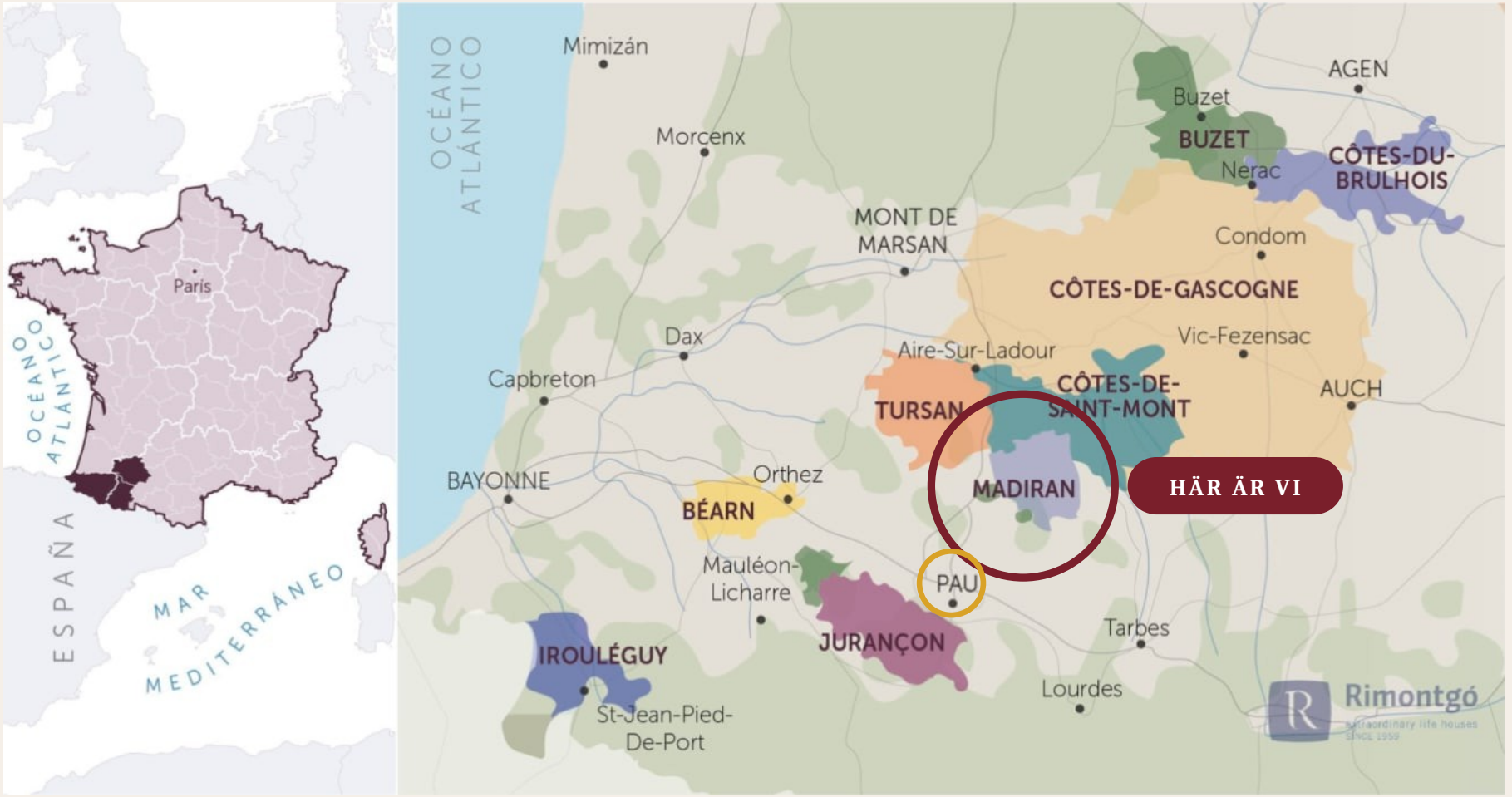
Tannat från två gårdar, både ungt och moget



PACHERENC DU VIC-BILH

Druvor som fått hänga kvar långt in i hösten

Var är vi?



Cirka 40 km nordost om Pau · 1 300 hektar, lika stort som Pauillac · AOC sedan 1948

Karta: Rimontgó



MUNSKÄNKARNA

Målning: François Gérard

SVENSK KOPPLING · PAU

Fyra mil från Madiran föddes en svensk kung

- Jean-Baptiste Bernadotte föddes i Pau 1763
- Fransk marskalk under Napoleon, vald till svensk kronprins 1810
- Kung som Karl XIV Johan 1818. Hela vårt kungahus härstammar från honom

Nästa gång ni skålar i Madiran: skåla för kungen.

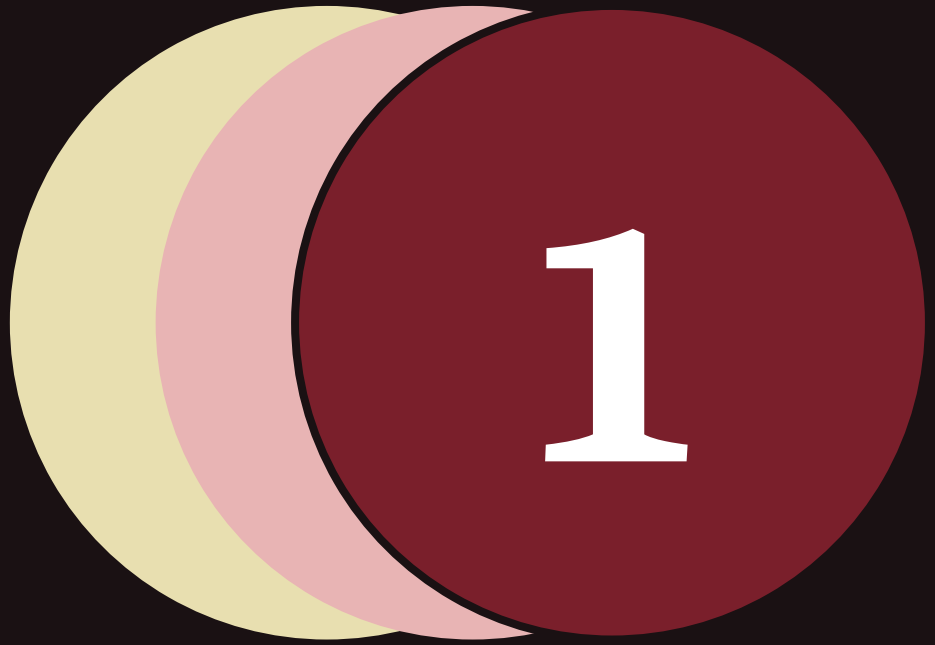
VINKOLL

KLIMATET

Mellan Atlanten och Pyrenéerna

- Atlanten i väster ger fukt och svalka
- Pyrenéerna i söder skyddar mot det värsta vädret
- Långa, milda höstar ger en lugn mognad, och gör de sena skördarna till söta Pacherenc möjliga

Foto: Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh



GLAS 1

Titta · Dofta · Smaka

Vitt igen. Vad skiljer det från aperitifen?

VIN 1 · PACHERENC DU VIC-BILH · TORRT VITT

Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques 2020

1



NR 9270201 | 195 kr | Alain Brumont · vinmakare Antoine Veiry

Exotisk frukt och vilda blommor, frisk syra och toner av apelsin, ananas och bivax. Madirans vita sida.

DRUVOR

70 % petit courbu, 30 % petit manseng

TILLVERKNING

Långsam pressning, jäsning i ståltank vid 16–18 °C

LAGRING

10 mån på jästfällningen i ståltank

JORDMÅN

Kalksten och lera

ALKOHOL

14 % · restsocker 1,8 g/l

SERVERING

10–12 °C

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

DRUVAN I GLAS 1

Någon som hört talas om petit courbu?

DOFT OCH SMAK

Blommor, citron, honung, mogna päron och en aning muskot.

SÅ KÄNNER DU IGEN DEN BLINT

Torrt men fylligt, med intensiv syra och en textur som påminner om äppelskal.

STILAR

Nästan alltid i blandning med petit manseng, i Pacherenc, Jurançon och Béarn. Brumont gör även ren petit courbu.

VARFÖR SÅ OVANLIG?

Mognar sent, ger liten skörd och är känslig för gråmögel. Därför så sällsynt.



petit courbu

Foto: Plantgrape (IFV)

≈ 100 ha

i hela världen (2010), mest i Pacherenc och i Baskien

FÖR NÖRDARNA

Pacherenc: Madirans vita tvilling

1

Samma mark, annan färg

Samma byar som Madiran, men bara vita viner, både torra och söta.

2

Stockar i rad

Pacherenc syftar på vinstockar uppbundna på pålar i rader, ”en rang”.

3

Skörd i omgångar

Druvorna plockas i flera vändor. Samma vingård kan ge torrt i oktober och sött i december.



Foto: Domaine Poujo, Madiran

1979

Ingen ville ha Madiran

Vinerna ansågs hårda och lantliga, och få utanför trakten brydde sig. Då tog Alain Brumont över faderns 17 hektar på Bouscassé.



Alain Brumont och styvsonen Antoine Veiry

1979
Ärver Bouscassé, 17 hektar

1980
Köper Montus och tar in nya ekfat

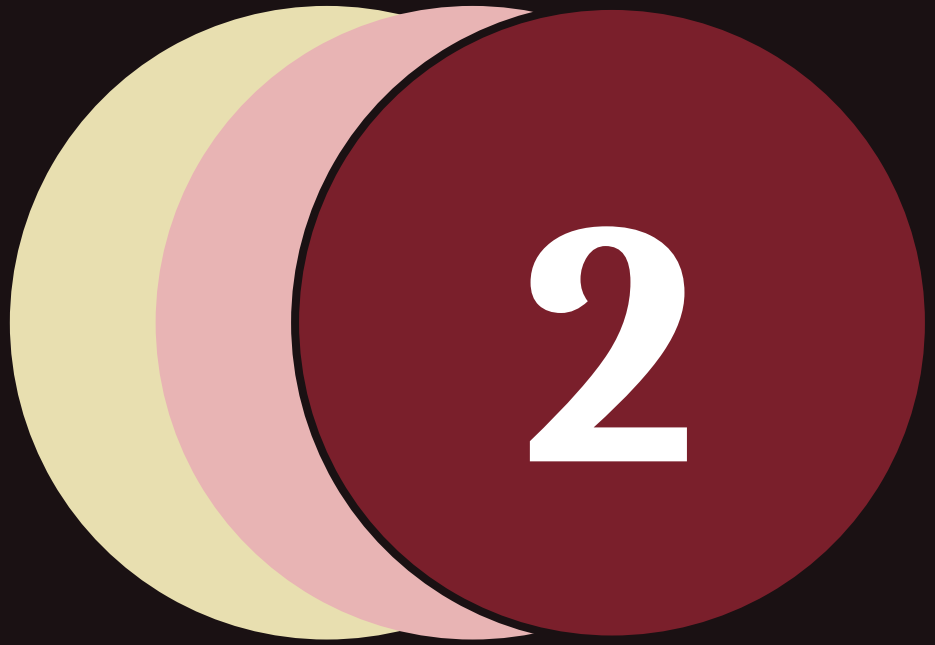
1985
Montus Prestige: första Madiran på 100 % tannat i nya fat

2018
Styvsonen Antoine Veiry tar över som vinmakare

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

Foto: Rimontgó



GLAS 2

Titta · Dofta · Smaka

Kvällens första röda. Hur känns tanninerna mot tandköttet?

VIN 2 · MADIRAN · FAMILJEGÅRDEN

Château Bouscassé 2020

NR 220401 | 199 kr | Alain Brumont · vinmakare Antoine Veiry

Svarta vinbär, plommon, kakao och lakrits. Spara en skvätt: det här är vinet till älggrytan.

DRUVOR

70 % tannat, 25 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon

TILLVERKNING

3–6 veckors skalkontakt, jäsning vid 28 °C, malolaktisk jäsning på ekfat

LAGRING

12–14 mån på begagnade ekfat

JORDMÅN

Vit och gul lera med kalksten

ALKOHOL

14 %

SERVERING

16–18 °C

2



KVÄLLENS MATVIN

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

DRUVAN I GLAS 2–5

Vem vet något om tannat?

DOFT OCH SMAK

Björnbär, svarta vinbär, plommon, lakrits och kakao. Violer när vinet fått mogna.

SÅ KÄNNER DU IGEN DEN BLINT

Nästan svart färg, kärva tanniner och hög syra samtidigt. Nebbiolo är ljusare, malbec mjukare.

STILAR

Madiran: kraftigt och lagringsdugligt. Uruguay: lättare och fruktigare. Där är tannat nationaldruva, 27 % av vingårdarna.

REGLERNA I MADIRAN

Minst 60 % tannat i vingården. Taket på 80 % togs bort i november 2025. Resten: cabernet franc, cabernet sauvignon, fer.



tannat

Foto: Plantgrape (IFV)

≈ 5 600 ha

i världen (2016). Frankrike ca 2 700 ha, Uruguay ca 1 600 ha

FÖR NÖRDARNA

Hur tämjer man tannat?

1

Uppfunnet i Madiran

Mikrooxygenering, små doser syre under och efter jäsningen, utvecklades här runt 1990 för att mjuka upp tanninerna. I dag används tekniken världen över.

2

Rikt på procyanidiner

Forskare har visat att Madiran hör till de rödviner som innehåller mest procyanidiner, ämnen som studeras för hjärt- och kärlhälsa.

3

Uruguays nationaldruva

Baskiska invandrare tog med tannat på 1870-talet. I Uruguay kallas den ibland harriague, efter Pascual Harriague som planterade den.

1985

VAD HAR BRUMONT BETYTT?

Först fick vinet inte ens heta Madiran

Montus 1985 var den första madiran på bara tannat. Appellationens råd sa först nej till vinet. Kritikerna såg det annorlunda, och sedan dess har ett tiotal av dem kallat Montus för sydvästra Frankrikes Pétrus.

180 ha

Största enskilda vingårdsägaren i Madiran, och runt 300 hektar totalt i regionen.

10 ha

La Tyre: en brant sluttning full av rullsten som blev hans toppvin, 100 % tannat.

MEN HAN ÄR INTE ENSAM

Fler vinbönder i Madiran har jobbat i samma riktning, med nya tekniker och bättre vingårdar. Brumont blev ansiktet utåt.



GLAS 3

Titta · Dofta · Smaka

Jämför med glas 2. Vad är skillnaden?

VIN 3 · MADIRAN · GAMLA STOCKAR

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2020

3

NR 7032201 | 399 kr | Alain Brumont · vinmakare Antoine Veiry

Samma gård och samma årgång som glas 2. Det som skiljer är stockarnas ålder: tätare frukt, mer integrerade tanniner, längre eftersmak.



DRUVOR

100 % tannat från stockar över 50 år

TILLVERKNING

Handplockat. 3–6 veckors skalkontakt, malolaktisk jäsning på ekfat. Ofiltrerat

LAGRING

14–16 mån på jästfällningen, 80 % nya ekfat

JORDMÅN

Järnrik lera och kalksten

ALKOHOL

14 %

SERVERING

17–18 °C

JÄMFÖR MED GLAS 2

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

FÖR NÖRDARNA

Vad gör gamla stockar?

1

Djupare rötter

Rötterna når längre ner och hittar vatten och mineraler även under torra somrar.

2

Färre klasar

Gamla stockar ger mindre skörd. Brumont säger att han aldrig har fler än nio klasar per stock, där grannen kan ha sexton.

3

På egna rötter

Bouscassés gamla stockar är över 50 år och förökas med avläggare. De står alltså på egna rötter, utan ympning.

Brumonts äldsta stockar är upp till 100 år gamla.

CHÂTEAU BOUSCASSÉ

Familjegården

Kalkstensklippor och lera i alla färger: vit, gul, röd och järnrik. Klassisk, balanserad Madiran.

CIRKA 80 HEKTAR

mot

CHÂTEAU MONTUS

Flaggskeppet

Stora rödaktiga rullstenar på gul och röd lera, på branta sluttningar rakt mot söder. Byggt för kraft och lång lagring.

CIRKA 60 HEKTAR

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

Foto: Brumont · marmorerad lera på Bouscassé, rullsten på Montus

Brumonts jordar

”Jag hade bara näsa för bra jordar och mikroklimat.” Jorden skiftar från parcell till parcell, och Brumont väljer druva efter jorden.



Rullsten MONTUS



Kalksten och sten MONTUS



Grep-sten BOUSCASSÉ



Röd lera BOUSCASSÉ



Marmorerad lera BOUSCASSÉ



Brun lera BOUSCASSÉ

Foton: Brumont (brumont.fr)

VINKOLL

FÖR NÖRDARNA

Varför rullsten?

- Stenarna är omkring 40 miljoner år gamla, från tiden då Pyrenéerna veckades
- De lagrar dagens värme och jorden dränerar snabbt. Stockarna får kämpa och ger små, koncentrerade druvor
- Sluttningarna lutar 20–40 % rakt mot söder. Toppvinet La Tyre kommer från en stenig sluttning Brumont hittade 1990



Rullsten vid en gammal stock på Montus · Foto: Brumont



GLAS 4

Titta · Dofta · Smaka

Kraft eller elegans? Hur märks eken?

VIN 4 · MADIRAN · FLAGGSKEPPET, UNGT

Château Montus 2022

NR 9220801 | 325 kr | Alain Brumont · vinmakare Antoine Veiry

Kraft med kontroll: mörka bär, kakao, ceder och tobak. Hur känns de unga tanninerna? Hur märks eken?

DRUVOR

80 % tannat plus cabernet franc och cabernet sauvignon

TILLVERKNING

3–6 veckors skalkontakt, malolaktisk jäsning på ekfat. Ofiltrerat

LAGRING

14–16 mån på jästfällningen i 60–80 % nya ekfat

JORDMÅN

Rundade stenar på branta sydsluttningar

ALKOHOL

14 %

SERVERING

17–18 °C

4



MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

BETYG OCH UTMÄRKELSER

Vad tycker kritikerna om Montus?

94–96

ROBERT PARKER

Montus Prestige 1995, 100 % tannat i nya fat

94

WINE ADVOCATE

Château Montus 2019, samma vin som glas 4

94

JAMES SUCKLING

Montus La Tyre 2020, toppvinet

9

GUIDE HACHETTE

”Coups de cœur” till Montus, guidens högsta utmärkelse

GAULT&MILLAU I DAG

En av Frankrikes bästa vinodlare, som har väckt liv i Madiran och druvan tannat.

Alla gillar inte den kraftfulla stilen, och flera vinbönder i Madiran gör i dag lättare och fruktigare viner.



GLAS 5

Titta · Dofta · Smaka

Jämför med glas 4. Ungt eller moget?

VIN 5 · MADIRAN · SAMMA VIN, TIO ÅR ÄLDRE

Château Montus 2012

5

NR 5630501 | 429 kr | Alain Brumont · vinmakare Fabrice Dubosq

Tiden som ingrediens: 14 år på nacken. Vart tog strävheten vägen? Läder, kryddor och mogen mörk frukt.



DRUVOR

Tannat och cabernet sauvignon

TILLVERKNING

3–6 veckors skalkontakt, malolaktisk jäsning på ekfat. Ofiltrerat

LAGRING

14–16 mån på jästfällningen i 60–80 % nya ekfat

JORDMÅN

Rundade stenar på branta sydsluttningar

ALKOHOL

15 %

SERVERING

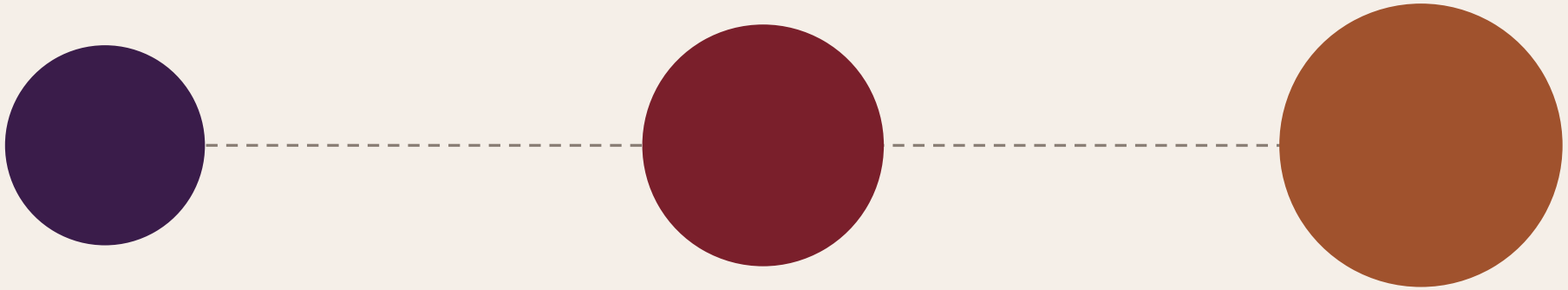
17–18 °C

JÄMFÖR MED GLAS 4

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

Vad gör tiden med tannat?



0–5 ÅR

Ung

Stram, mycket frukt och märkbara tanniner. Mår bra av luftning.

GLAS 4

6–15 ÅR

Mogen

Tanninerna rundas av. Läder, tobak och torkad frukt tar plats.

GLAS 5

15+ ÅR

Gammal

Sammetslen och djup. Målet Brumont siktar mot.

Lika stort som Pauillac. En hundradel av markpriset

Pris för ett hektar vingård, i kronor



110 ×

Ett hektar i Pauillac kostar lika mycket som drygt 110 hektar i Madiran.

SAMMA SMEKNAMN, OLIKA PRIS

Montus kallas sydvästra Frankrikes Pétrus. En flaska Montus 2022 kostar 325 kr. En flaska Pétrus kostar i snitt runt 41 000 kr.

* Snitt för AOP-vingårdar utom Champagne. Källor: Safer/Agreste (Madiran 2022, övriga 2025), Wine-Searcher (Pétrus). Omräknat med ECB:s kurs 17 nov 2026

FÖR NÖRDARNA

Nya fat och två vinmakare

1

Nya fat redan 1980

Brumont tog in nya ekfat långt innan det var vanligt i Madiran. Hans tes: nytt trä behövs för volym och balans, men smakar vinet trä är det i obalans.

2

Två generationer i glaset

Montus 2012 gjordes av Fabrice Dubosq. Sedan 2018 är styvsonen Antoine Veiry vinmakare, så 2022 är hans.

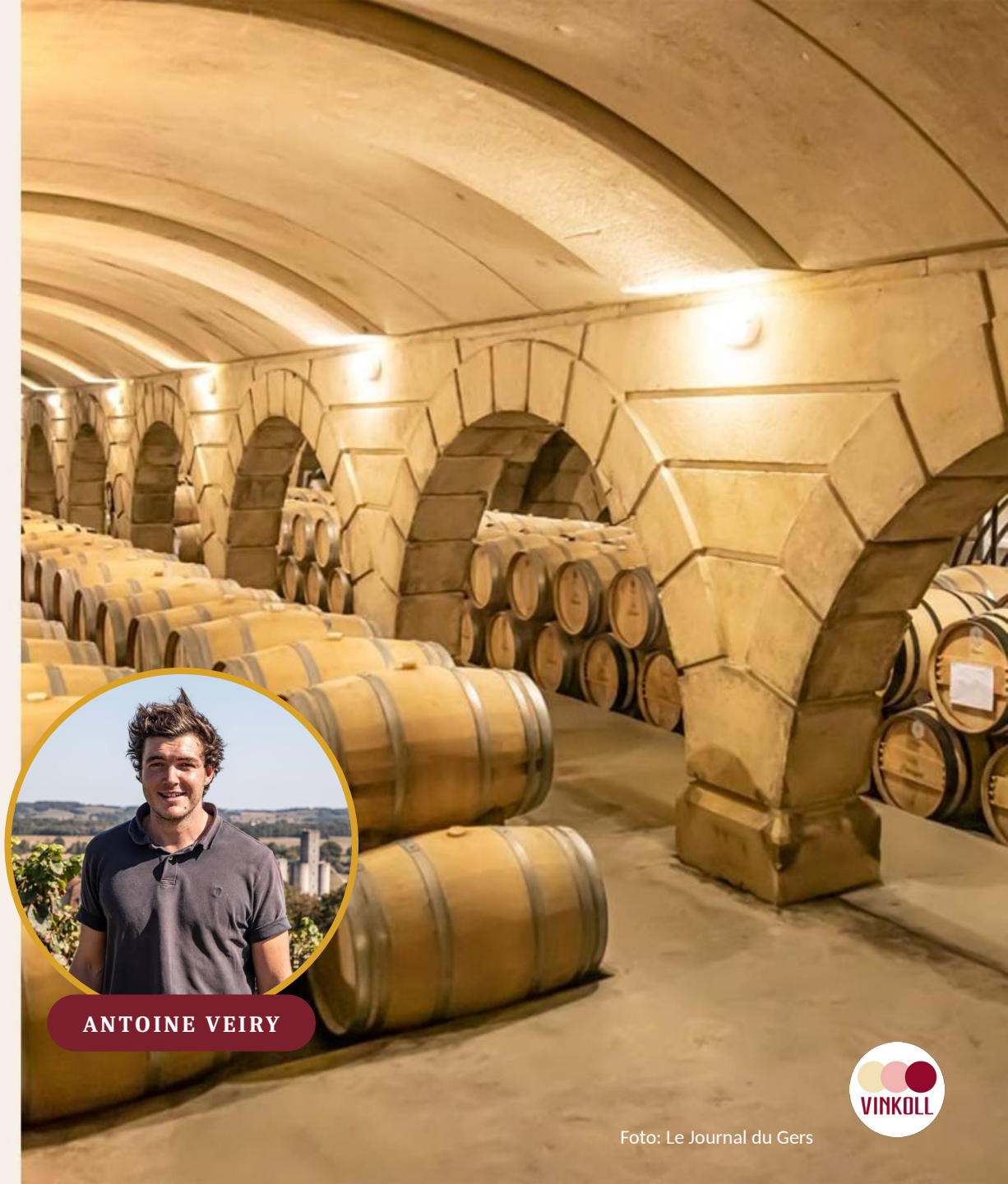
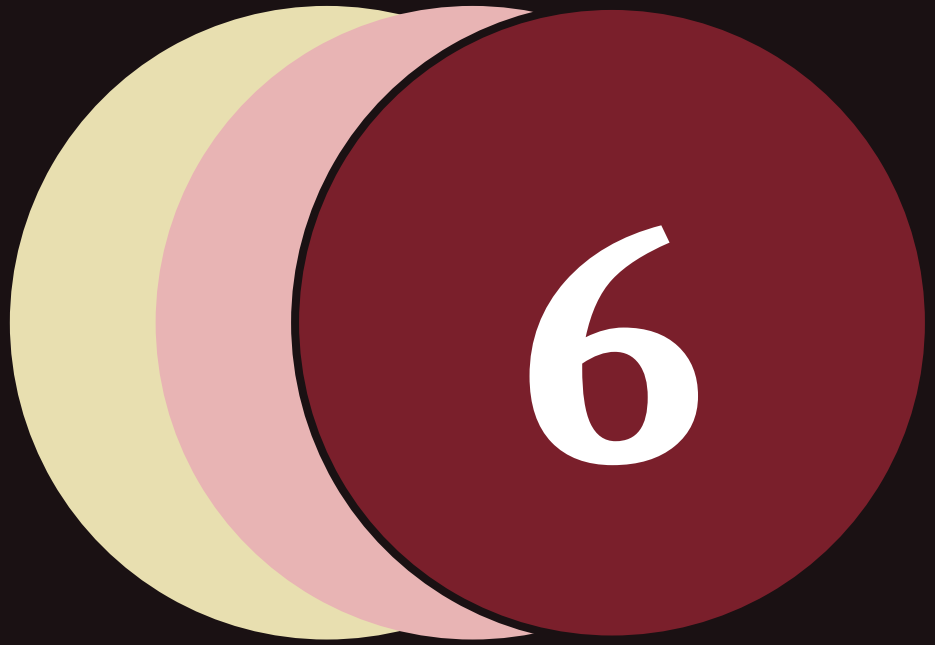


Foto: Le Journal du Gers



GLAS 6

Titta · Dofta · Smaka

Sött. Men känns det klibbigt?

VIN 6 · PACHERENC DU VIC-BILH · SÖTT

Château Bouscassé Brumaire 2014

6

NR 8281702 · 289 kr · Alain Brumont · 50 cl · vinmakare Fabrice Dubosc

Kanderad frukt, honung och aprikos, buren av en syra som håller sötman i schack. Skördat i november.



DRUVOR

100 % petit manseng

TILLVERKNING

Sen skörd av skrumpna druvor. Hela klasar pressas, jäsning på nya ekfat vid 18 °C

LAGRING

18 mån på jästfällningen i ekfat

JORDMÅN

Vit och gul lera med kalksten

ALKOHOL

13 % · restsocker 104 g/l

SERVERING

8–10 °C

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

DRUVAN I GLAS 6, OCH I GLAS 1

Varför känns det inte klibbigt?

DOFT OCH SMAK

Kanderad frukt, ananas, aprikos, honung och kryddor.

SÅ KÄNNER DU IGEN DEN BLINT

Sött men aldrig klibbigt, tack vare skyhög syra. Torkad frukt, inte marmelad och saffran som i sauternes.

STILAR

Söt Jurançon och Pacherenc på druvor som torkat på stocken. Även torrt, och i Virginia i flera stilar.

KUNGLIGT DOP

Enligt legenden fuktades Henrik IV:s läppar med jurançon och vitlök när han döptes i Pau 1553.



petit manseng

Foto: Plantgrape (IFV)

≈ 1 000 ha

i Frankrike. Växer snabbt i Virginia i USA, som har ca 72 ha

Så blir ett sött vin till

Brumaire, steg för steg: från druva på stocken till glaset framför dig

1 Låt druvorna hänga

Petit manseng får sitta kvar långt efter vanlig skörd. De tjocka skalen skyddar mot röta.

2 Skrumpna på stocken

Milda, torra höstdagar drar ut vatten ur bären. Socker och syra koncentreras: passerillage.

3 Plocka i omgångar

Handplockat i små lådor, i flera vändor. Brumaire plockas i november.

4 Pressa hela klasar

Hela klasar pressas långsamt. Musten blir liten, tjock och söt.

5 Jäs och vila på fat

Jäsning på nya ekfat vid 18 °C, sedan 18 månader på jästfällningen.

19° möjlig alkohol i druvorna vid skörd = **13 %** alkohol i flaskan + **104 g** socker per liter som aldrig jäste, ungefär 6 % till

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

FÖR NÖRDARNA

Brumaire: dimmans månad

Bouscassé gör tre söta Pacherenc, uppkallade efter månader i franska revolutionskalendern. Ju senare skörd, desto mognare druvor.

VENDÉMIAIRE

Oktober

Skördemånaden

18°

BRUMAIRE

November

Dimmans månad

19°

I GLASET NU

FRIMAIRE

December

Frostens månad

20°

Graderna anger druvornas naturliga mognad vid skörd, uttryckt som möjlig alkoholhalt.

Kvällens resa: sju glas, två gårdar

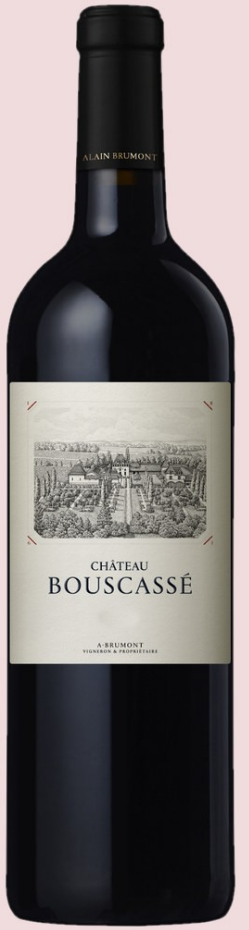
Allt vi provat i kväll. Hela listan finns i mobilen via QR-koden på sista bilden

A	1	2	3	4	5	6
La Gascogne	**Jardins Philosophiques**	**Château Bouscassé**	**Bouscassé Vieilles Vignes**	**Château Montus**	**Château Montus**	**Brumaire Novembre**
2025	**2020**	**2020**	**2020**	**2022**	**2012**	**2014 · 50 cl**
Aperitif · vitt	Pacherenc · vitt	Madiran · rött	Madiran · rött	Madiran · rött	Madiran · rött	Pacherenc · sött
115 kr · 288201	195 kr · 9270201	199 kr · 220401	399 kr · 7032201	325 kr · 9220801	429 kr · 5630501	289 kr · 8281702

TILL MATEN · GLAS 2 ÄR TILLBAKA

Bouscassé 2020 och älggryta

2



- Fett och umami mjukar upp tanninerna
- Enbär, timjan och svamp möter vinets örtiga sida
- Lingon fungerar fint, i lagom mängd

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL

Tack, Ljusdal!

Sju glas, två gårdar och en druva som ingen ville ha. Hoppas den fick några nya vänner i kväll.

Och nu: lotteriet!

Hela vinlistan i mobilen

Skanna och ta med listan hem

Kvällens viner importeras av Wine Affair · Vinkoll-appen: provningar, event och vintips

MUNSKÄNKARNA

VINKOLL