

LES CROISADES D'ALAIN BRUMONT, SEIGNEUR DE MADIRAN

Longtemps associée à un vin mineur et rude, cette appellation a obtenu ses lettres de noblesse à travers deux propriétaires: Montus et Bouscassé. Mais plus qu'une simple question de terroir, cette montée en gamme est d'abord une affaire d'hommes et une rare histoire de transmission.

Par Anne-Charlotte De Langhe
Photographe: Sébastien Cambos



Alain Brumont et son beau-fils Antoine Veiry, dans le chai de Château Bouscassé, en novembre dernier.

C'

est une idée parmi tant d'autres. Une de plus, lancée au coin du feu et entre deux volets de palombes. Parce qu'elle est de lui, Alain Brumont, 78 ans, la défend avec beaucoup de sérieux. Jusqu'à donner l'impression d'être le seul à y croire. Depuis le temps, il a l'habitude. Alors, c'est décidé: un jour, sur l'une des parcelles de son vignoble, baptisée Laurette, il fera installer un bouton-poussoir. Son rôle? Déclencher sur une borne sonore le célèbre tube de Michel Delpech, *Chez Laurette*. Et nul doute qu'il le fera, n'en déplaise aux incrédules ou à ceux qui ne voient en lui qu'un doux original.

Pour avoir su en quelques décennies offrir à l'appellation madiran toute la considération qu'elle mérite et fait atterrir ses vins dans les meilleures caves du monde, l'homme n'est pas du genre à se laisser dicter sa conduite.

Impatient, généreux, solidement arrimé à son métier, ce natif de la Bigorre, parti de rien mais travailleur, « peut trouver l'inspiration dans des choses d'une simplicité incroyable. Il vit de ses rêves, qu'il transforme en réalités », jure son épouse Laurette. Son parcours d'un autre temps et l'histoire de son insolent succès en témoignent, qui trouvent aujourd'hui leur

prolongement dans une filiation tout aussi atypique, à la limite de la rareté.

Propriétaire des châteaux Montus et Bouscassé, deux domaines viticoles parmi les plus renommés des Hautes-Pyrénées – là où le fromage a longtemps eu meilleure réputation que le vin –, Alain Brumont s'est très tôt senti l'âme d'un bâtisseur. Fils d'agriculteurs jonglant

entre quelques champs de céréales, un peu de bétail et de vignes, cet unique garçon d'une fratrie de trois imagine à l'âge de 9 ans l'exploitation idéale. Certes faite de bric et de broc, même peuplée de santons de vaches « dérobés dans les crèches de Noël » et affublée d'une piste d'atterrissage, la maquette qu'il présente à l'instituteur du village de Maumusson-Laguian (Gers) a fière allure. Un modèle réduit d'une naïveté touchante, que son auteur en culottes courtes ne reverra d'ailleurs jamais: l'inspecteur d'académie d'Auch en personne avait demandé qu'il soit ensuite exposé en grande pompe à Toulouse. Un avant-goût de la célébrité, à tout le moins.

Du côté de la ferme de Bouscassé, dans cette campagne de l'après-guerre, les ambitions des parents Brumont sont plus terre à terre. Ce que gagnent Aimée et Alban avec le maïs est aussitôt réinvesti dans les vignes; sous les toits comptant « davantage de tôle ondulée que de tuiles canal », se souvient Alain, on se débrouille pour que le moindre plat en sauce dure trois jours. Soucieux de nourrir les siens avant de gagner en notoriété, le père se risque un jour au marketing en créant avec trois amis « Les Mousquetaires du madiran ». Ou comment vendre quatre vins différents sous la même étiquette, sur laquelle ne diffère que le nom du vigneron, écrit en minuscule. « Le problème, c'est que certains des mousquetaires faisaient de la piquette et que la clientèle s'en plaignait... » En effet, à l'époque, le terroir de madiran délaisse la vigne et lui préfère le maïs.

L'adolescence relativement insouciant de fils ne dure guère: ses 15 ans sonnés, Alain doit quitter le lycée agricole pour pallier la brusque disparition du plus vieil ouvrier de la ferme familiale. Adieu le secret dessein de devenir « chauffeur routier pour visiter l'Europe », bonjour la promesse paternelle de rouler en Simca à sa majorité, à condition que le labeur soit dignement honoré. Et il le sera!

AUTODIDACTE NOURRI AUX LIVRES D'HISTOIRE

Jusqu'à ses 30 ans, Alain Brumont trime dur, se « forge le mental » à raison de « dix-sept heures de boulot par jour » passées dans les vignes, au chai, aux champs, partout où les Brumont ont besoin de bras. Pas 1 franc de salaire, zéro compte en banque, tout juste un peu d'argent de poche pour payer l'essence de la voiture et sortir le samedi soir. Alors, à défaut de pouvoir aller jusqu'à Tarbes en discothèque, le jeune homme se crée son propre repaire festif: un vieux moulin à eau hérité de son grand-père, qu'il rénove pierre par pierre, contournant l'arbre qui pousse au milieu. Au son des yé-yé, les

copains viennent guincher chez lui, entre les sacs de pommes de terre et la ventrèche pendue au plafond. « Ce lieu, c'était mon œuvre d'art. J'avais besoin de me défouler, d'échapper aux contraintes de ma famille, dit-il aujourd'hui. Je ne voyais pas d'issue. »

Il faudra attendre 1980 pour qu'Alain Brumont – déjà héritier du domaine de Bouscassé – s'offre une échappatoire en forme d'affranchissement, et ose annoncer à ses parents qu'il achète, à 10 kilomètres du fief qui l'a vu naître... Château Montus. La bâtisse, en ruines, ne tient plus que sur une aile. Mais son histoire viticole, réputée, laisse entrevoir la possibilité de lui redonner tout son lustre. « Mon père, mal à l'aise de me voir devenir châtelain, avait demandé à tous les banquiers de ne surtout pas me prêter d'argent. J'ai dû en traîner un sur les parcelles pour le convaincre de ce que j'allais en faire. » Fermages en pagaille, recours à de multiples prête-noms, crédits...: peu à peu, en autodidacte nourri aux livres d'histoire, Alain Brumont fait main basse sur les meilleurs terroirs de l'appellation madiran et ressuscite des rangs oubliés, replantant à tout-va ce que le pépiniériste veut bien lui donner. Petit et gros manseng, nebbiolo, merlot, tempranillo, pinot noir, cabernet franc, cabernet sauvignon, fer servadou, mais surtout tannat, cépage alors en déclin qu'il portera à un

Ci-dessous, les vignes de Château Montus, à Castelnaud-Rivière-Basse dans les Hautes-Pyrénées.

niveau jamais atteint. Le Gersois s'essaye à tout jusqu'à transformer une pleine colline de friches et de pâturages en océan de vignes.

De jour comme de nuit, Alain Brumont sonde les sols, perce des trous partout où il passe, creuse à la mini-pelle. Ainsi, ceux qui voient en lui « un boulimique des terroirs » ne tardent pas à le surnommer « M. de la Tarière », du nom de l'outil permettant de percer les sols. Son abnégation paye et, en 1985, le Montus Prestige 100 % tannat rafle toutes les récompenses. Trois ans plus tard, il offre un chai souterrain d'élevage à Bouscassé – le premier du Sud-Ouest –, dessiné par l'architecte Edmond Lay. À force de greffer lui-même ses pieds de vigne, Alain Brumont passe, en dix ans, de 17 à 80 hectares viticoles.

Dans le landerneau viticole local, on fait la grimace. Avec sa manie de planter dans le sens nord-sud en rangs serrés, de se rêver « en Formule 1, pas en photocopieuse » et de privilégier la barrique neuve pour ses grappes calibrées, Brumont exaspère. Le cambouis et le marc de raisin ont beau maculer ses mains noires et fendues, on préfère ne pas les lui serrer. « Quand vous avez une idée par minute et que vous êtes devant, vous finissez par gêner », mesure à présent l'intéressé, auquel cavistes et sommeliers ont longtemps demandé d'ôter les médailles autocollantes ornant ses





LES CHIFFRES CLÉS

► La surface totale de vignes exploitées par les domaines Brumont s'élève à **160 hectares** (80 à Montus, 80 à Bouscassé), et cheval sur le Gers et les Hautes-Pyrénées.

► La gamme comporte une vingtaine de cuvées, dont quinze en appellation madiran et pacherenc-du-vic-Bilh.

► Entre **700 000 et 800 000 bouteilles** produites chaque année, à parts égales entre les deux châteaux.

► Canada, Chine, Japon, Corée du Sud, Suède, Belgique et Angleterre font partie des principaux importateurs des vins signés Brumont.

► **4 000 visiteurs** reçus chaque année, avec un panier moyen de 250 euros.

► **130 personnes** sont mobilisées chaque année pour les vendanges des deux châteaux.

► Afin de surveiller le bon vieillissement des vins, **3 000 barriques** sont analysées chaque mois par une microbiologiste.



bouteilles de concours. Une bonne raison de pousser le bouchon encore plus loin, comme l'y enjoignit l'illustre chef Michel Guérard très peu de temps avant sa mort: « Vous êtes passé de paysan à vigneron; de vigneron à artisan; d'artisan à artiste. Maintenant, offrez-vous le théâtre! »

DANS LES PAS DU BEAU-PÈRE

Celui qui va sonner les trois coups se prénomme Antoine. Et il n'a pas 9 ans. Fils de Laurence Brumont, la troisième épouse d'Alain Brumont, le garçonnet aux racines gersoises marche physiquement dans les pas de son beau-père. « Je l'avais tout le temps derrière moi, se rappelle Alain. Premier levé, curieux de mécanique, capable de charrier des rouleaux de laine de verre plus gros que lui: un vrai gaillard! » Ce tempérament n'est pas pour déplaire au vigneron qui, « dressé » à la dure, a tôt fait de lui transmettre sa passion. « J'ai très vite compris qu'il fallait que je le suive », admet Antoine Veiry, 31 ans aujourd'hui. Les études de viticulture et d'œnologie du jeune homme n'y suffiront pas: l'expérience du terrain est de toutes les parties.

En guise de formation gratuite, et sans répit aucun, Antoine travaille tous les étés pendant quatre ans à la chaîne d'embouteillage des châteaux; à 17 ans, il encadre seul une équipe d'ouvriers viticoles. De la Champagne au Bordelais, de la Bourgogne au Roussillon, il part également puiser bon sens et ténacité auprès des plus grands: Anselme Selosse, Joseph Drouhin, Hervé Bizeul, Guigal, Guillaume Pouthier... « Alain savait très bien pourquoi il m'envoyait chez ces vigneron charismatiques... »



releve aujourd'hui le jeune homme. Il faut dire que son mentor – un temps rebaptisé « le Che » ou « le Roi Soleil » par les gens du cru – n'est pas facile à tordre. Antoine a conscience d'avoir affaire à un phénomène, obstiné et difficile à convaincre. De celui qui fut capable de passer des nuits entières couché sur un matelas, près des cuves, pour mieux veiller à la fermentation, il a beaucoup à apprendre. « Je n'ai pas fait l'ENA, certes, mais j'ai vingt ans de Massey Ferguson derrière moi! », aime à rappeler Alain Brumont, portant encore sur lui les séquelles d'un accident de ski ou de tracteur, de biches couronnées et de terriers de blaireaux enfumés d'un peu trop près pour épargner ses vignes. Mais « tous les deux aiment l'audace, le hors norme. Et ça passe par beaucoup de travail », observe leur ami Stéphane Carrade, chef 2 étoiles à l'hôtel Ha(a)itza du Pyla-sur-Mer. À mi-chemin dans son parcours étudiant, Antoine revient à Montus et Bouscassé. « L'initiation par la mise à l'épreuve »,

Antoine Veiry et sa mère, Laurence Brumont.

À gauche, le chai de Château Montus.

« LA TABLE DE BOUSSCASSÉ », UN RÉCAL GASCON

Alain Brumont garde un souvenir ému des tables paysannes. Dans l'ancien hangar à tracteurs, à Bouscassé, les employés se retrouvent donc quotidiennement pour déjeuner. Près de l'horloge ou du poêle à bois, sur des tables recouvertes de toile cirée à carreaux bleus et blancs, tous profitent de la cuisine de Loïc Ripamonti, venu des tables

étoilées mais capable de mitonner garbure et poule au pot avec les produits issus de la ferme familiale (fruits et légumes frais, porc noir de Bigorre, volaille noire d'Astarac, pain fait maison...). Sur réservation, les visiteurs peuvent prolonger leur visite-dégustation par un repas éminemment gaulois et dément arrosé des vins du propriétaire.

comme la définit sa mère, reprend de plus belle. « Je m'accrochais mais Alain avait fait passer le mot aux anciens pour que j'en bave un maximum, jusqu'au dégoût. Il a voulu me montrer que je n'étais pas encore tout à fait prêt et que je devais encore voir du pays. » De retour d'un stage au domaine Walter Scott (dans l'Oregon aux États-Unis) en 2017, « le petit Brumont » se crée seul sa place sur la propriété, affecté tout simplement « là où il y a du travail ». Son ami Valentin Desloges, vigneron dans la Loire (domaine Les Quatre Piliers), salue son abnégation: « S'affirmer tout en respectant ce qui a été fait auparavant et en ménageant les ego, c'est un sacré challenge! »

TANDEM (PRESQUE) HARMONIEUX

Restait donc à faire fonctionner ce tandem beau-père/beau-fils de façon harmonieuse, sans passage de flambeau officiel. Devenu entre-temps directeur technique des deux châteaux, Antoine Veiry se sent « redevable » mais pas à la botte d'Alain Brumont. « Leur objectif est le même; leur façon d'y arriver diffère », note Alain Duthil, maître de chai à Bouscassé et dans la maison depuis trente-sept ans. Au diapason la plupart du temps, leurs visions du vin et du management s'affrontent aussi parfois, non sans générer quelques éclats de voix. Plutôt que la méthode du « marche ou crève » chère au second, le premier a su prouver que mieux valait « emmener tout le monde avec soi ». De même, la seule valeur des tannins ne peut faire la structure d'un vin, ni un manque d'eau trouver sa solution dans un simple arrosage des ceps.

La qualité des cuvées sortant du chai en atteste: Les Jardins Philosophiques, un blanc



100% petit courbu tendu et soyeux; La Tyre, un rouge profond et complexe issu de la parcelle la plus haute; le Montus XL, grand madiran de garde élevé en foudre... Toutes sont le parfait reflet des terroirs exceptionnels environnants (galets roulés, argile rouge, calcaire), d'une minutieuse sélection des grappes et de rendements revus à la baisse.

À force de sueurs froides au-dessus de la table de tri, les deux hommes semblent donc avoir pris le pli l'un de l'autre. Et – même si chacun des SMS qu'il reçoit de son beau-père est invariablement précédé du mot URGENT – Antoine a cette chance: « Alain ne dit jamais "C'est nul, ça ne marchera pas!" avant d'avoir essayé. »

Le « bâtisseur » de madiran aurait-il donc définitivement trouvé celui qui tirera un peu plus encore l'appellation vers le haut? L'œnologue bordelais Thomas Duclos assure que la génération d'Antoine Veiry est « celle qu'il ne faut pas louper », car prompte à « se poser les bonnes questions sans pour autant tout revoir ». Aux premières loges de cette réussite en binôme, Laurence Brumont renchérit: « La présence d'Antoine vient valider le projet qu'a eu Alain toute sa vie. Elle lui prouve qu'il a eu raison d'y croire. »

Inatissable en compagnie des visiteurs, Alain Brumont abhorre la solitude. Les stagiaires en bottes et au sang neuf qu'il croise parfois autour du chai de Montus, « la cathédrale du tannat », ignorent tout de sa passion pour les courses landaises, les banquets, les grands orchestres et l'écriture nocturne. Mais, lui, passe quand même une tête. Et, sur les coups de 20 heures, suggère à la cantonade: « Je suis tout seul... Vous dinez là? » ●

Plus d'infos sur [leseechos.fr/weekend](https://www.leseechos.fr/weekend)

Alain Brumont, un temps surnommé « le Che » pour son engagement passionné.

Ci-dessus, un menhir sur le domaine de Bouscassé, à Maumusson-Laguian dans le Gers.

