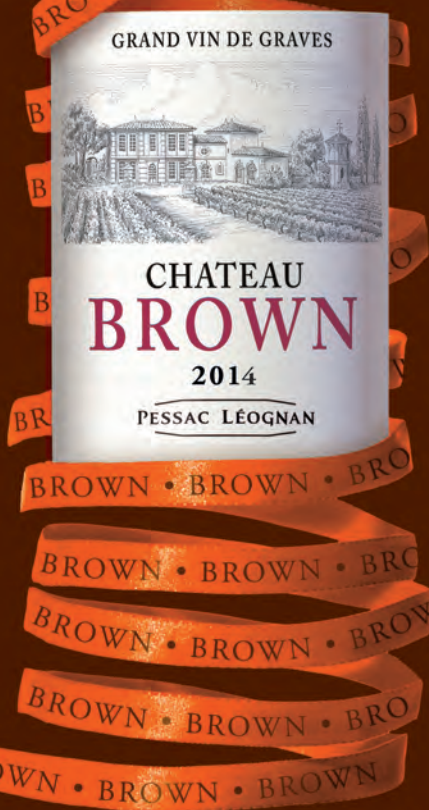




Château Brown rouge 2014



# CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



## ► 9 siècles d'histoire / 9 centuries of history



L'histoire de Brown remonte au XII<sup>ème</sup> siècle, alors que l'Aquitaine était anglaise. Le domaine doit son nom à un marchand de biens écossais dénommé John-Lewis Brown, qui racheta la propriété à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, peu de temps après la Révolution Française.

Plusieurs propriétaires se succèdent, jusqu'à une étape déterminante au milieu des années 90, période pendant laquelle de nombreux investissements viennent faire renaître le Château Brown. C'est fin 2004 que les propriétaires actuels, les familles Mau et Dirkzwager font l'acquisition des lieux, avec comme ambition de faire de Brown un fleuron de l'appellation Pessac-Léognan.

Si la propriété a longtemps été reconnue pour ses blancs, elle connaît aujourd'hui une véritable ascension dans la qualité globale de ses vins et dans sa notoriété à l'échelle internationale. Jean-Christophe Mau, gérant de la propriété, cadet de la 5<sup>ème</sup> génération de cette famille viticole, a beaucoup œuvré pour bâtir la notoriété des vins, en attachant une importance-clé aux soins dédiés à la viticulture et à des rendements maîtrisés.

*The history of Château Brown stretches back to the 12<sup>th</sup> century, when Aquitaine was under English rule. The estate's name comes from a Scottish trader called John-Lewis Brown, who bought the property shortly after the French Revolution in the late 18<sup>th</sup> century.*

*Various owners came and went, until a decisive phase in the mid-1990s when a number of investments were made in order to revive Château Brown. In late 2004 the current owners, the Mau and Dirkzwager families, acquired the place and set themselves the ambition of turning Brown into a flagship Pessac-Léognan estate. While Château Brown has long been renowned for its whites, the overall quality of its wines has risen sharply and the estate now enjoys an international reputation. Jean-Christophe Mau, the estate manager and youngest of the fifth generation of the winegrowing family, has worked tirelessly to build the renown of his wines, attaching great importance to the care and attention required in the vineyard and keeping control over yields.*

## ► Un terroir de Graves d'exception / An outstanding Graves terroir

Aux portes de Bordeaux, entre Pessac et Léognan, le Château Brown s'étend sur un domaine de 63 hectares dont 29 en vignes d'un seul tenant : 23,5 hectares pour les rouges et 4,5 ha pour les blancs. Pour les rouges, le vignoble est majoritairement composé de Cabernet Sauvignon (55%) et de Merlots (40%) mais il compte également 5% de Petit Verdot. L'encépagement des parcelles dédiées au vin blanc de la propriété se partage entre 70% de Sauvignon et 30% de Sémillon.

*At the gateway to Bordeaux in the Pessac-Léognan area, Château Brown stands on a 63-hectare estate with 29 hectares of vines in a single stretch: 23.5 hectares for the reds and 4.5 ha for the whites. The red grapes are mainly Cabernet Sauvignon (55%) and Merlot (40%) but there is also a little Petit Verdot (5%). The plots given over to white grapes are shared between 70% Sauvignon and 30% Semillon.*



## ► Les vendanges : une étape rigoureuse / Harvesting: strict standards

Les vendanges se font manuellement et en petites cagettes, sur l'ensemble des parcelles qui composent les 29 hectares de vigne rouge et blanche – cela représente un travail d'orfèvre et une logistique pointilleuse des dates de ramassage, par tries successives. En fonction du profil du millésime, le tri à la vigne sera plus ou moins sélectif, avant un nouveau tri réalisé au cuvier.

*The harvesting is done by hand with small trays on all 29 hectares of red and white vines. This is intricate work requiring precise logistics as regards the dates for picking and the successive sorting operations. Depending on the profile of the vintage, the selection on the vine can be very strict, before a new sorting operation in the vat-house.*



## ► Données techniques / Technical data



### CHÂTEAU BROWN ROUGE CHÂTEAU BROWN RED

- Superficie / Surface area : 23,5 ha/58 acres
- Type de sols / Type of soils : sols graveleux sur sous-sol argileux/gravel soils on a clay sub-soil
- Culture / Vine-growing techniques : labours 4 façons traditionnelles / ploughing and traditional work on the vines
- Age moyen du vignoble / average age of the vineyard : 23 ans / years
- Encépagement / Vine varieties : 55% Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot - 5 % Petit Verdot
- Rendement / Yield : 42 hl/ha
- Vendanges / Harvesting methods : manuelles en cagettes - double tri au cuvier / grapes picked by hand and transported in small trays; double sorting process in the vat house
- Vinification / Winemaking techniques : macération pré-fermentaire à 6° pendant 4 jours ; fermentation alcoolique en cuves Inox de 100 hl ; macération post-fermentaire à 30° pendant 1 semaine / maceration at 6° for 4 days before fermenting; alcoholic fermentation in 100 hl stainless steel vats; maceration at 30° for 1 week after fermenting
- Fermentation malo-lactique / Malolactic fermentation : 1/3 en barriques neuves / 1/3 in new barrels
- Elevage / Maturing : 14 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves / 14 months in French oak barrels, 1/3 new
- Production / Production : environ 80 000 bouteilles / about 80,000 bottles



### CHÂTEAU BROWN BLANC CHÂTEAU BROWN WHITE

- Superficie / Surface area : 5,5 ha/13,5 acres
- Type de sols / Type of soils : graves fines / fine gravels
- Culture / Vine-growing techniques : labours 4 façons traditionnelles / ploughing and traditional work on the vines
- Age moyen du vignoble / average age of the vineyard : 18 ans / years
- Encépagement / Vine varieties : 70% sauvignon - 30 % sémillon
- Rendement / Yield : 38 hl/ha
- Vendanges / Harvesting methods : manuelles en cagettes - tri sur pied / grapes picked by hand and transported in small trays; sorting carried out on the vines
- Vinification / Winemaking techniques : macération pelliculaire à froid de 10h ; pressurage en grain rond ; fermentation alcoolique en barriques / maceration on the skins under cold conditions for 10 hours; grapes pressed whole; alcoholic fermentation in barrels
- Elevage / Maturing : 8 mois en barriques de chêne français dont 50 % neuves; sur lies fines avec bâtonnage / 8 months in french oak barrels, 50 % new, on the fine lees with stirring
- Production / Production : environ 18 000 bouteilles / about 18,000 bottles

## ► Le millésime 2014 à bordeaux / The 2014 vintage in Bordeaux

Le printemps fut prometteur, la floraison généreuse, puis le soleil a été timide en Juillet et Août, entraînant une véraison longue et fastidieuse.

La belle arrière-saison a relancé le millésime 2014, avec un ensoleillement continu dès le 20 août. Le 5 septembre sera le point de départ du ramassage de nos sauvignons-blancs. L'état sanitaire était parfait, les acidités un peu élevées, mais intéressantes pour la structure de nos vins et leur aptitude au vieillissement. Les sémillons seront récoltés rapidement, un tri sévère était nécessaire, nous avons gardé le meilleur. Concernant les rouges, les vendanges s'étendent sur une amplitude de 21 jours - un record à Brown - avec un ramassage des merlots entre le 1<sup>er</sup> et le 13 octobre, sous un soleil radieux et chaud. Dans la foulée, nos superbes cabernets-sauvignons seront récoltés, à un niveau de maturité idéal. Tout juste incroyable, après un tel stress durant l'été. Le 21 octobre, enfin, nous étions au terme de nos vendanges 2014.

Spring was promising, bringing generous flowering, but the sun proved to be somewhat timid in July and August, causing the colour-change process to be long and painstaking.

The fine end to the season revived the fortunes of the 2014 vintage, however, with non-stop sunshine from 20 August onwards. Harvesting of the Sauvignon-Blanc started on 5 September. The harvest was in perfect condition with acidity levels that were a little high, although interesting for the structure of the wines and their ageing potential. The Semillon grapes were brought in quickly and required stringent sorting, keeping only the very best. For the reds, harvesting spanned 21 days - a record at Brown - with the Merlot grapes being picked between 1<sup>st</sup> and 13 October in warm, radiant sunshine. We moved on to our superb Cabernet-Sauvignon immediately afterwards, when they were perfectly ripe, which was quite incredible after the stress of the summer. The 2014 harvests finally came to an end on 21 October.





## ► CHÂTEAU BROWN ROUGE 2014

### CHÂTEAU BROWN RED 2014

2014 a été un millésime à bonne maturité, à la couleur profonde, puis difficile à se dévoiler, pour se montrer très séduisant au terme de son élevage. Il s'annonce sur des notes de fruits noirs très expressifs, charnus et subtilement épicés, s'ouvrant sur des arômes fumés. La bouche est ample : elle fait émerger des notes complexes de framboises et de cerise burlat. Une complexité aromatique, signature d'un millésime ou la maturité est arrivé à l'automne, période propice à la synthèse des parfums. Les premiers tanins, soyeux et rappellent une finale sur la fraîcheur.

**Assemblage :**

55 % cabernet sauvignon

42% merlot

3% petit Verdot

Degré : 13°

**Vinification :** élevage de 14 mois en fûts de chêne français (dont 40% de barriques neuves), avec méthode parcellaire.

2014 was a vintage of good maturity, with a deep colour, slow to reveal its true self, but then very seductive once matured. It starts with hints of very strong black fruits, fleshy and subtly spiced, and opening up to smoky aromas. The palate is full: complex hints of raspberries and burlat cherries emerge. It has aromatic complexity, a sign of a vintage which has ripened in the autumn, the ideal time for the aromas to combine nicely. The first tannins are smooth and highlight a fresh finish.

**Blend:**

55% cabernet sauvignon

42% merlot

3% petit Verdot

Alcohol content: 13°

**Winemaking:** maturing for 14 months in French oak barrels (of which 40% new) using the plot-by-plot method.



### CHÂTEAU BROWN ROUGE 2014, dégusté par /tasted by:

Benoit Castillon, Chef sommelier de l'Hôtel du Palais à Biarritz

“ La première impression au nez est une sensation de fruits rouges bien murs, mais non confiturés - une expression propre au style des vins du domaine.

A souligner, une justesse de bouche, due à la maîtrise de l'élevage, avec comme maître mot « la gourmandise ». Son encépagement dominé par le cabernet sauvignon et suivi de près par le merlot, fait de lui un incontournable de l'AOC Pessac-Léognan.

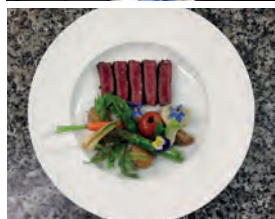
En accord avec ce vin, je suggère un faux-Filet de Black Angus à la plancha, et ses légumes oubliées. La qualité soyeuse des tannins sera sublimée et saura assouplir l'intensité de cette viande persillée, reconnue mondialement. ”



“ The first impression of the bouquet is one of very ripe red fruits, but not jammy – a true expression of the estate's style of wines.

The highlight is a true palate, thanks to the mastery of the maturation process, with the key word being “indulgence”. The Cabernet Sauvignon stands out, closely followed by the Merlot, and these grape varieties make this wine an unmissable AOC Pessac-Léognan.

To go with this wine, I suggest a seared Black Angus steak and heritage vegetables. The smooth tannins will be further enhanced and will offset the intensity of this world renowned marbled beef. ”



[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 Léognan  
Tel. : +33(0)5.56.87.08.10 - +33(0)5.56.87.87.34