

Le Château Brown tient son nom d'un marchand de biens écossais, John Lewis Brown, qui rachète le Domaine à la fin du 18^{ème} siècle. Après une succession de hauts et de bas, la Propriété connaît une réelle avancée initiée depuis 1994 et confirmée par les propriétaires actuels : les familles Mau et Dirkzwager. Celles-ci ont fait l'acquisition de Château Brown fin 2004. C'est Jean-Christophe Mau, cadet de la 5^{ème} génération de cette famille viticole, qui dirige la Propriété.

La totalité du Château Brown représente aujourd'hui 63 hectares, le vignoble se composant de 23.5 hectares de rouge et 4.5 de blanc.

Château Brown takes its name from a Scottish trader, John Lewis Brown, who bought the estate at the end of the 18th century. After two centuries of fluctuating fortunes, the château's current period of progress and prosperity was initiated in 1994, and cemented by the current proprietors: the Mau and Dirkzwager families, who acquired Château Brown in 2004. The estate is currently managed by Jean-Christophe Mau, extending the Mau family's winemaking history into its fifth generation.

Château Brown's estate covers a total of 63 hectares, of which 23.5 hectares are planted with red grape varieties and 4.5 with white.



Le Millésime 2010 à Bordeaux / *The 2010 Vintage in Bordeaux*

Après le remarquable millésime 2009, difficile d'annoncer que le 2010 l'est tout autant, sinon plus ! Et pourtant, force est de reconnaître que la nature a été fort généreuse avec les Vins de Bordeaux en réunissant une fois de plus les conditions nécessaires à l'élaboration d'un grand millésime, si ce n'est le climat frais et humide de juin ayant entraîné un peu de coulure (perte de fleurs), sur les Merlots principalement. Mais cela s'est révélé au final positif en régulant naturellement les rendements et homogénéisant la qualité.

En dehors de ce phénomène, un mois de juillet chaud et sec a entraîné un arrêt du cycle végétatif pendant la véraison favorisant ainsi la concentration en sucre et la formation des composés phénoliques. S'ensuivront un mois d'août et de septembre au cours desquels alterneront journées chaudes sans excès et nuits fraîches favorisant une maturation complète des raisins sans risque de maladies. Des vendanges sans trop de stress donc, ceci dû à une climatologie estivale qui nous a permis de ramasser chaque parcelle à son degré optimum de maturité.

C'est un millésime qui s'apparente au 2005 par sa structure tannique plus dense qu'en 2009. Les degrés d'alcool élevés sont heureusement tempérés par une très belle complexité aromatique et une acidité élevée apportant beaucoup de fraîcheur. Même les Blancs tirent leur épingle du jeu grâce à ce climat estival modéré qui aura préservé leurs arômes ainsi qu'une belle acidité indissociable de la typicité des vins blancs secs de Bordeaux.

Il est donc légitime de penser que le potentiel de garde du 2010 sera supérieur au 2009.

After the remarkable 2009, it may seem unlikely that 2010 could be just as good, or even better. And yet it has to be said that nature was extremely generous to Bordeaux once again, combining all the conditions required for a great vintage, with the small exception of the cool, wet month of June which resulted in a little episode of flower-loss on the Merlots. But even that turned out to be a good thing, as it naturally regulated the yields and made quality more even.

July was hot and dry, causing the vegetation cycle to come to an end during the veraison, thereby improving the sugar concentration and encouraging the formation of phenolic compounds. Next came August and September, when the days were hot although not excessively so, and the nights cool, allowing the grapes to ripen fully without any risk of disease. The harvests were not too stressful thanks to weather conditions that allowed us to pick the grapes in each plot at optimum ripeness.

It is a vintage that resembles 2005 in terms of its tannic structure, denser than the 2009. The high alcohol contents are pleasingly offset by fantastic aromatic complexity and high acidity providing plenty of freshness. Even the whites were a success, thanks to the moderate summer weather which conserved their aromas and the fine acidity that typifies the best Bordeaux dry whites.

There is therefore every reason to think that the 2010 offers better ageing potential than the 2009.



CHATEAU BROWN BLANC 2010

Au Château Brown, les vendanges en blanc ont débuté le 6 septembre avec nos Sauvignons Blancs pour se terminer le 14 septembre avec nos Sémillons. Notre Blanc 2010 offre une étonnante complexité aromatique accompagnée à la fois par une belle acidité et du gras en bouche.

L'équilibre parfait !

Rendement moyen blanc 2010
à Château Brown :

- 49hl/ha

Assemblage 2010 :

- 65% Sauvignon Blanc
- 35% Sémillon

At Château Brown, we started picking the white grapes on 6 September with the Sauvignon Blanc and finished on 14 September with our Sémillons. Our 2010 white boasts astonishing aromatic complexity along with fine acidity and substance on the palate.

Perfectly balanced!

*Average yield for the 2010 white
at Château Brown:*

- 49hl/ha

2010 blend:

- 65% Sauvignon Blanc
- 35% Sémillon

Notes de dégustation de Serge Opillard,

Sommelier du restaurant Claude Darroze à Langon,
1 étoile au Guide Michelin :

Ce vin s'habille d'une robe jaune pâle aux reflets dorés. Le nez révèle une belle intensité aromatique avec des notes d'agrumes ainsi que de fleurs blanches. En bouche l'attaque est franche. La trame est ronde avec une matière généreuse et un bel équilibre. Ce vin possède une finale persistante sur le fruit (agrumes). Ce vin serait parfait sur des huîtres pochées au beurre blanc, fondue de poireaux ou sur une escalope de bar crème d'agrumes et pistaches, duxelles de champignons.



Tasting Notes by Serge Opillard,

Sommelier at the restaurant Claude Darroze in Langon,
Michelin 1 star.

This wine is pale yellow in colour with golden tints. The nose reveals great aromatic intensity with notes of citrus fruit and white flowers. On the palate the attack is clean. Well-rounded in structure with generous substance and good balance. This wine boasts a long-lasting, fruity finish (citrus). It will go perfectly with oysters poached in butter with leek fondue, or sea-bass with citrus and pistachio cream and mushrooms.