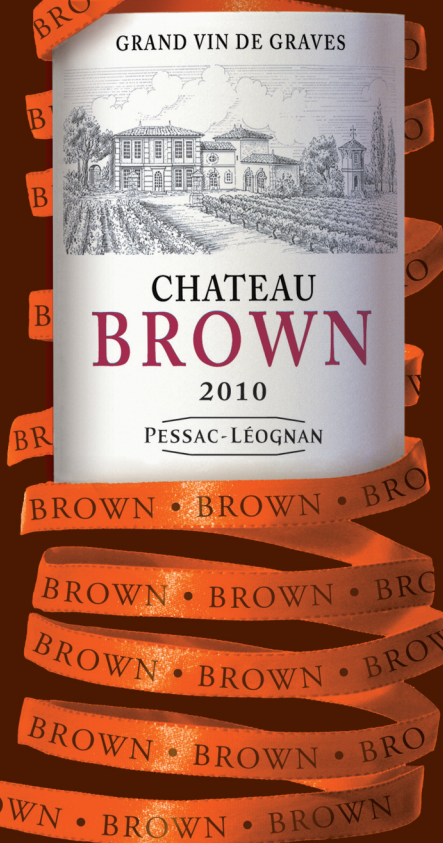


Le Château Brown tient son nom d'un marchand de biens écossais, John Lewis Brown, qui rachète le Domaine à la fin du 18^{ème} siècle. Après une succession de hauts et de bas, la Propriété connaît une réelle avancée initiée depuis 1994 et confirmée par les propriétaires actuels : les familles Mau et Dirkzwager. 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 ROUGE 2010

Au Château Brown, les vendanges en rouge ont commencé le 4 octobre avec nos Merlots pour se terminer le 20 octobre avec nos Cabernets Sauvignons. Notre Rouge 2010 offre belle typicité caractéristique des Pessac-Léognan, avec sa dominante de Cabernet Sauvignon. Ce cépage reste notre grande réussite cette année-là : bien mûr, aux tanins soyeux et serrés. Au final, un vin dense, aromatique au grand potentiel !

Rendement moyen rouge 2010 à Château Brown :

- 46hl/ha

Assemblage 2010 :

- 60% Cabernet Sauvignon
- 37% Merlot
- 3% Petit Verdot

At Château Brown, harvesting of the red grapes started on 4 October with our Merlots and came to an end on 20 October with the Cabernet Sauvignons. Our 2010 Red is wonderfully characteristic of the Pessac-Léognan appellation, with the Cabernet Sauvignon taking pride of place. This grape variety was our biggest success that year: nicely mature with silky, tight tannins. All in all it is a dense, aromatic wine with huge potential!

Average yield for the 2010 red at Château Brown:

- 46hl/ha

2010 blend:

- 60% Cabernet Sauvignon
- 37% Merlot
- 3% Petit Verdot

Notes de dégustation de Serge Opillard,

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

Ce vin possède une couleur profonde, une bouche souple avec un boisé fin et un fruité très agréable.

Les tanins sont fondus, signe d'une vendange bien maîtrisée.

En bouche, on note une impression de densité mais pas de lourdeur.

Le vin se révèle gourmand avec des arômes de fruits rouges.

C'est au final un vin précis, équilibré et typique de son appellation.

Il peut être entre autre servi sur une côte de bœuf de Bazas sauce bordelaise et moëlle ou bien en saison sur une lamproie au blanc de poireaux.



Tasting Notes by Serge Opillard,

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

This wine boasts a deep colour and suppleness on the palate, with a fine underlying woodiness and very pleasant fruit.

The tannins are melted – a sure sign of a perfectly managed harvest.

On the palate it gives an impression of density but not heaviness.

This is a gourmet wine with aromas of red berries.

All in all, it is a precise, well balanced wine that typifies its appellation.

Among other dishes, it can be served with T-bone of Bazas beef with sauce bordelaise or, in season, with lamprey cooked with leek.