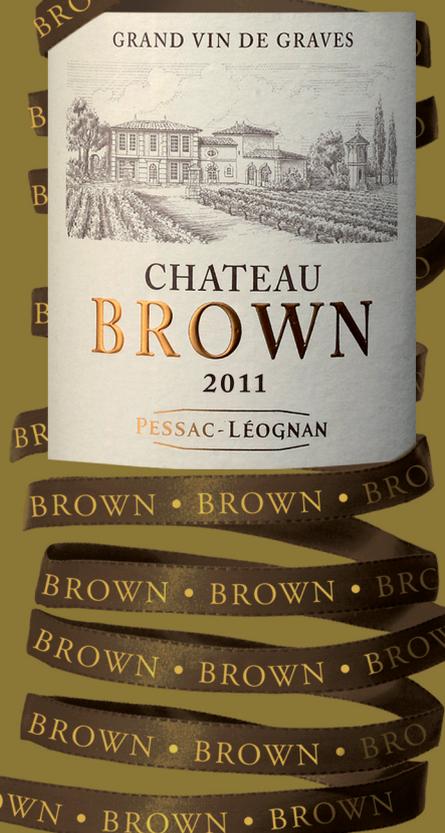


Le Château Brown tient son nom d'un marchand de biens écossais, John Lewis Brown, qui rachète le Domaine à la fin du 18^{ème} siècle. Après une succession de hauts et de bas, la Propriété connaît une réelle avancée initiée depuis 1994 et confirmée par les propriétaires actuels : les familles Mau et Dirkwager. 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 5.5 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 Dirkwager 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 5.5 with white.



Le Millésime 2011 à Bordeaux / The 2011 Vintage in Bordeaux

Une climatologie extrême, déterminante en fin de cycle

Météo précoce et pluies trop rares au printemps, puis alternance de périodes caniculaires estivales et d'épisodes trop frais (moyenne de 19°C en juillet)... la vigne qui avait bénéficié d'une pousse rapide et de quatre semaines d'avance sur la floraison, n'a pas finalement été vendangée si tôt. En effet, si nous avons débuté la vendange des blancs le 24 août, c'est seulement le 3 octobre que les derniers cabernets sauvignon ont fini d'être ramassés, à parfaite maturité.

Le millésime 2011, après les deux grands millésimes de 2009 et 2010, se distingue par l'expression du fruit, une finesse des tanins (plus de 60% de cabernet sauvignon) - déjà bien enveloppés et d'une bonne fraîcheur, signes d'un équilibre classique en Pessac-Léognan.

Les vendanges au Château Brown

Les vendanges se font manuellement et en petites caquettes, 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.

Extreme climate conditions, proving decisive at the end of the season

Fine early weather and a shortage of rain in the spring were followed by alternating heat waves and excessively cool spells (average of 19°C in July)... despite a strong start and flowering four weeks ahead of schedule, harvesting was not all that early in the end. Harvesting of the whites started on 24 August and it was not until 3 October that the last Cabernet Sauvignon grapes were perfectly ripe and could be brought in.

After the two great years of 2009 and 2010, the 2011 vintage is characterised by **the expression of the fruit**, the finesse of the tannins (more than 60% Cabernet Sauvignon) - already very smooth - and **great freshness**, all classic signs of good balance in Pessac-Léognan.

The harvests at Château Brown

The grapes are harvested by hand and transported in small trays from all the plots that make up the 29 hectares of red and white vines - a labour of love with meticulous attention to the picking dates of the successive sorting processes.



CHÂTEAU BROWN BLANC 2011

Ce millésime est le plus faible rendement de la propriété (30 hl/ha) depuis 2008.

L'assemblage sauvignon blanc-sémillon est représentatif d'un millésime « classique » de Brown, correspondant à l'encépagement de ses 4 hectares en blanc. Le sauvignon blanc dominera et apportera une puissance aromatique nette et globalement, une acidité assez élevée contribuera à un équilibre plein de classicisme de nos vins.

Assemblage 2011 :

- 70% Sauvignon Blanc
- 30% Sémillon

Vinification :

élevage de 8 mois en fûts de chêne (60% de barriques neuves), avec bâtonnage sur lies fines.

This vintage produced the lowest yield on the estate (30 hectolitres/ha) since 2008.

The blend between Sauvignon Blanc and Semillon is a "classical" Brown vintage and corresponds to the proportions of the 4 hectares of white vines. Sauvignon Blanc will dominate, endowing the wine with clean aromatic power and rather high acidity on the whole, contributing to the nicely-balanced classicism of our wines.

2011 blend:

- 70% Sauvignon Blanc
- 30% Semillon

Vinification:

• matured for 8 months in oak barrels (60% new barrels) with stirring of the fine lees.

Notes de dégustation de Frédéric Carrier,

Chef-sommelier du restaurant La Co(o)rniche, au Pyla Sur Mer.

C'est sur une robe jaune pâle aux reflets brillants, que je commence cette dégustation : le blanc 2011 du Château Brown présente un nez complexe et intense avec des notes subtilement fumées et vanillées qui laissent penser à une grande noblesse des fûts, pour dévoiler des essences d'agrumes : citron, pointe de pamplemousse. En bouche, c'est une attaque généreuse de fraîcheur, franche et équilibrée qui laisse s'exprimer des arômes de poire, de pomme et un final de melon blanc.

C'est un vin d'une grande harmonie qui saura s'accorder sur un tartare de maigre au sésame, comme sur une vapeur de cabillaud au bouillon thaï ou même un quasi de veau grillé assorti d'une purée de pommes de terre rattes aux truffes.



Tasting Notes by Frederic Carrier,

Head Sommelier at La Co(o)rniche Restaurant, in Le Pyla Sur Mer.

The tasting starts by a pale yellow colour with brilliant tints. Château Brown 2011 White boasts an intense, complex nose with subtle vanilla and smoke from the noble oak of the casks, along with citrus scents of lemon and just a hint of grapefruit.

The attack on the palate is generous and fresh, clean and nicely balanced, revealing pear and apple flavours and leading through to a white melon finish.

This most harmonious wine will be ideal served to accompany fish tartare with sesame seeds, Thai steamed cod or even grilled loin of veal and truffled new potato purée.