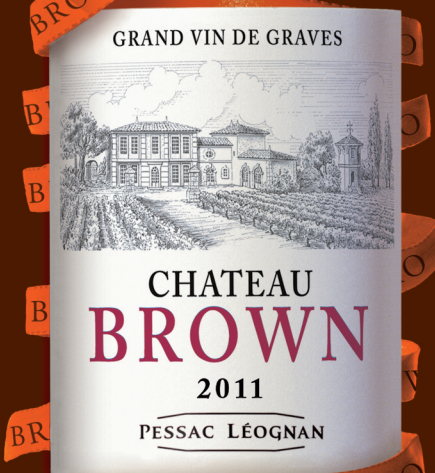


Le Château Brown tient son nom d'un marchand de biens écossais, John Lewis Brown, qui rachète le Domaine à la fin du 18^{ème} siècle. Après une succession de hauts et de bas, la Propriété connaît une réelle avancée initiée depuis 1994 et confirmée par les propriétaires actuels : les familles Mau et Dirkzwager.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

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.



CHATEAU BROWN ROUGE 2011

L'exceptionnelle qualité et maturité des Cabernets Sauvignons, grâce à un très beau mois de septembre, assurent un Brown Rouge dense, mûr et en rondeur, avec une intensité phénolique importante et en parallèle, une belle acidité, pour un équilibre dans les classiques bordelais. Les conditions quasi-estivales de récolte ont favorisé une concentration des grappes, mais un rendement plus faible que la moyenne décennale.

Rendement du millésime 2011 en rouge :
38hl/ha

Assemblage 2011 :

- 50% Cabernet Sauvignon
- 45% Merlot
- 5% Petit Verdot

Vinification :

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

The Cabernet Sauvignons offered exceptional quality and ripeness thanks to a fine month of September, producing a dense, mature, rounded Brown Red with good phenolic intensity twinned with fine acidity, resulting in the kind of balance found in the Bordeaux classics. The summery conditions during the harvest led to good concentration, but with a lower yield than the 10-year average.

Yield for the 2011 red:
38hl/ha

Blend of the 2011:

- 50% Cabernet Sauvignon
- 45% Merlot
- 5% Petit Verdot

Vinification:

maturing for 14 months in French oak barrels (40% new), with plot-by-plot separation

Notes de dégustation de Frédéric Carrier,

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

D'une robe rubis-prune, Château BROWN rouge 2011 se dévoile sur un nez racé et délicat d'une fine intensité aromatique de fruits noirs tel que le cassis, la myrtille, la mûre, et légèrement cuir, cacao.

L'attaque est franche, gourmande, d'une très belle fraîcheur, avec des tanins présents mais sur la finesse. Une bouche qui se confirme, très fruitée et veloutée, légèrement épicée et bien équilibrée.

Un vin à l'image de Pessac-Léognan, réussi par un passionné et perfectionniste, pour le millésime délicat que fut l'année 2011, jusqu'à la vendange.

Parfait avec un meli-melo de viandes blanches grillées, une ballotine de côte de veau aux saveurs boisées et au jus truffé, ou encore des noix de saint jacques snackées avec une polenta croustillante au chèvre frais.



Tasting Notes by Frederic Carrier,

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

With its ruby-plum colour, Château BROWN red 2011 unveils a racy, delicate bouquet boasting fine aromatic intensity with notes of black fruit such as cassis, blueberry and blackberry, and hints of leather and cacao.

Frank and full in the attack with great freshness, and pronounced yet fine tannins. On the palate it is very fruity and silky, with hints of spices and very good balance.

It is a wine in the tradition of Pessac-Léognan, a successful wine crafted by a passionate perfectionist in what was a difficult year until the harvests.

Perfect with a mixed white-meat grill, veal chop with truffle jus, or scallop bites and a crunchy polenta with fresh goat's cheese.