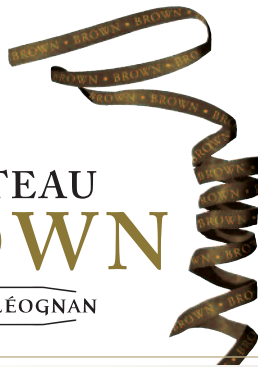


Château Brown blanc 2013



CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN



► 9 siècles d'histoire / 9 centuries of history



L'histoire de Brown remonte au XII^{ème} 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^{ème} 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^{ème} 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 12th 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 18th 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
- Encepagement / 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

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 2013 à bordeaux / The 2013 vintage in Bordeaux

L'année 2013 démarre avec un printemps frais, la vigne se développe tardivement et très lentement. Les conditions restent très humides jusqu'à la fin du mois de juin, compliquant la floraison, d'où des rendements faibles de 33 hectos/Ha. Conséquence : nous ferons 100% de premier vin en blanc.

Malgré un été remarquablement ensoleillé, la plante ne rattrape que partiellement son retard et la véraison ne se fait que fin août.

Les vendanges des blancs débutent le 17 septembre par une parcelle de Sémillon et se terminent le 26 septembre. Le 2 octobre, début du ramassage et se terminent les merlots. Les vendanges des cabernets s'achèveront le 16 octobre. Le tri à la vigne mais surtout au chai fut, comme l'an passé, une étape cruciale. Le travail de sélection fut long et précis mais la rigueur de nos équipes a porté ses fruits.

Acidité et puissance aromatique caractérisent le 2013, clairement un millésime à blancs en Pessac-Léognan.

The year 2013 got underway with a chilly spring, so the vines developed late and very slowly. Conditions remained wet until the end of June, complicating the flowering process - hence the low yield of just 33 hectolitres/Ha. As a result, there will be no second wine for the white.

Despite a remarkably sunny summer, the vines only partly made up for lost time and the colour change did not occur until the end of August.

Harvesting of the whites started on 17 September with a Semillon plot and came to an end on 26 September. The Merlot got started on 2 October and the cabernets were all picked by 16 October. Like the previous year, the selection on the vine and, above all, in winery, was a crucial stage. This was long, painstaking work, but the precision of our team bore fruit.

Acidity and power characterise the 2013, a year that is clearly a good one for whites in Pessac-Léognan.





► CHÂTEAU BROWN BLANC 2013

CHÂTEAU BROWN WHITE 2013

Sans aucun doute, un grand millésime en blanc car 2013 aura réservé de bonnes conditions météo pour nos vignes de sauvignon blanc et de sémillon. Couplées à des rendements limités, le résultat en est encore plus éclatant de précision et d'expression aromatique. L'acidité de bon niveau préserve une belle fraîcheur, garante du bon vieillissement de ce blanc de garde.

BROWN blanc 2013 est éclatant, fruité, avec des notes d'agrumes. Son acidité délicate le classe dans les grands millésimes de blanc.

Assemblage :

51 % sauvignon blanc

49 % sémillon

Degré : 13.5°

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

Without a doubt a great vintage for whites, as the weather conditions were good for our Sauvignon Blanc and Semillon vines and this, coupled with limited yields, resulted in astonishingly precise wines with great aromatic expression. The good level of acidity ensures the wines are fresh, a sure sign of ageing potential.

BROWN white 2013 is bright and fruity with citrus notes. Its delicate acidity puts it among the great white vintages.

Blend:

51 % sauvignon blanc

49 % sémillon

Alcohol content: 13.5°

Vinification: alcoholic fermentation in oak barrels and maturing for 8 months in oak barrels (60% new barrels) with stirring on the fine lees.



CHÂTEAU BROWN BLANC 2013, dégusté par /tasted by:

Daniel Pires, Sommelier, Restaurant Laurent (Paris 8^{ème} / 8th)

“ Le vin présente une jolie couleur jaune citron aux reflets vert pâle, limpide et cristallin.

Au premier contact, le nez est fin, on ressent des notes de buis et d'agrumes. En allant chercher plus loin, le vin devient plus intense avec cette fois-ci, des notes d'amande fraîche voire d'abricot.

En bouche, l'attaque est vive mais elle devient rapidement onctueuse, plus ronde grâce à l'apport important de sémillon cette année. (49%) On retrouve ces notes d'abricot voire une touche de miel.

L'ensemble est riche, d'une belle intensité. Le boisé et une légère présence de cédrat se marient bien avec cette finale tendue et persistante.

Mon côté gourmand m'a donné envie de goûter avec ce beau vin, des huîtres" pousse en claire n°2" dans leurs coquilles fleurette au bacon, par exemple ou encore, les queues d'écrevisses frottées au curry, mousseline de brochet et bisque légère.

Plus simplement, j'aime préparer un plat typique de chez moi, le Portugal, une cataplana de poissons et de fruits de mer. ”



“ The wine offers a lovely, crystalline lemon-yellow colour with pale green tints.

The first nose is refined, with notes of boxwood and citrus. As it develops the wine becomes more intense, now with fresh almond and apricot notes.

On the palate the attack is lively, but soon becomes smoother and rounder thanks to the significant proportion of Semillon this year (49%). The apricot notes return, along with a hint of honey.

A rich wine with good intensity. The wood and a hint of citron combine well in a clean, lasting finish.

With this very good wine I would be inclined to taste oysters in their shells with bacon, or curried crayfish tails, pike mousseline, or a light fish soup.

More simply, I would prepare a typical Portuguese dish: fish and seafood cataplana. ”



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