

Le Château Brown tient son nom d'un marchand de biens écossais, John Lewis Brown, qui racheta 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 du 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 2009 à Bordeaux / The 2009 Vintage in Bordeaux

C'est unique et unanime, la qualité du millésime 2009 à Bordeaux est simplement exceptionnelle !

Tout était réuni avec des conditions climatiques qui furent idéales et particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin :

- Un printemps ensoleillé et sec
- une pluviométrie systématiquement déficitaire à partir de la fin du mois de Juin, (Juin : 60 mm, Juillet : 9.5 mm, Août : 35 mm, Septembre : 29 mm).
- Des températures supérieures de 2°C à la moyenne décennale sur 3 mois-clefs : Juin, Juillet et Août.
- Des conditions de maturation sur Septembre et Octobre qui furent, à tout point de vue, exceptionnelles et idéales pour que le raisin mûrisse parfaitement, que les pépins brunissent et que les peaux s'assouplissent lentement.
- Un stress hydrique marqué sur la 2^{ème} partie du cycle végétatif. La vigne s'est alors trouvée en situation de souffrance physiologique et a connu une maturation tout à fait exceptionnelle.
- Des vendanges ensoleillées sans eau ni stress lié au botrytis.

A unique year with unanimous acclaim: the Bordeaux 2009 vintage is simply extraordinary!

Circumstances combined to create the perfect climatic conditions, particularly for the vines' vegetative cycle and the maturity of the fruit.

- Rainfall which was well below the seasonal average from late June onwards (June: 60mm, July: 9.5mm, August: 35mm, September: 29mm).
- Temperatures which were 2°C above the ten-year average during three key months: June, July and August.
- During the maturing period in September and October the conditions were, by any measure, exceptional, allowing the grapes to ripen perfectly, the seeds to brown and the skins to gently soften.
- A distinct lack of water during the second stage of the vegetative cycle. The vines thus endured physiological stress, leading to a superb ripening period.
- A sunny harvest period with no rain and no botrytis.



CHATEAU BROWN 2009

Au Château Brown, les vendanges en rouge ont débuté le 1^{er} octobre avec les Merlots pour se terminer le 20 octobre avec les Cabernets Sauvignons dont la finesse des tanins apportera un soyeux à nos vins que n'avaient pas les 2005 au même moment.

Au final, les Rouges 2009 seront puissants et complexes, remarquablement équilibrés malgré des taux d'alcool élevés.

Rendement moyen Rouge 2009 au Château Brown :

- 44,7 hl/ha

Assemblage 2009 :

- Merlot : 56%
- Cabernet Sauvignon : 40%
- Petit Verdot : 4%



Jean-Christophe Mau & Cees Dirkzwager

At Château Brown the harvest for the reds started on October 1st with the Merlot grapes and came to an end on October 20th with the final Cabernet Sauvignon grapes, whose elegant tannins lend the 2009 reds a delicious smoothness which the 2005 vintage did not have at the same stage. Ultimately the 2009 reds will be powerful and complex, with remarkable balance despite a high alcohol content.

Average yield for Reds 2009 at Château Brown :

- 44.7 hl/Ha

Blending 2009:

- Merlot : 56%
- Cabernet Sauvignon : 40%
- Petit Verdot : 4%

Notes de dégustation d'Aurélien Farrouil,

Sommelier de la Table du Lavoir et de la Grand'Vigne
situés sur le site
des Sources de Caudalie à Martillac.



Une robe pourpre aux reflets rubis.

Un nez racé et typique de l'appellation des Pessac-Léognan, ce vin délivre des notes de cassis, de mûre et de cerise noire.

L'évolution intense et pure laisse apparaître des notes variées de framboise, poivrée, de cuir et un délicat boisé vanillé.

Ce vin présente une belle structure et de la vigueur en bouche.

Il accompagnera très bien une selle d'agneau de l'Aveyron caramélisé à l'ail confit et gratin dauphinois ou de gros chipirons au jambon Pata Negra.

Tasting Notes by Aurélien Farrouil,

Sommelier at La Table du Lavoir and La Grand'Vigne,
restaurants in
Les Sources de Caudalie, Martillac.

A crimson colour with ruby-red tints.

With its racy bouquet, typical of the Pessac-Léognan appellation, this wine releases notes of cassis, blackberry and black cherry.

The intense, pure development of the nose leads into notes of raspberry, pepper, leather and a delicate vanilla-tinged woodiness.

This is a wine offering good structure and vigour on the palate.

It will go very well with Aveyron lamb caramelised with garlic and gratin dauphinois, or squid with Pata Negra ham.