

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 2012 à Bordeaux / The 2012 Vintage in Bordeaux

Une saison en dents de scie, sauvée par des blancs éclatants et une vinification technique pour les rouges

Hiver rigoureux, printemps pluvieux et frais ont retardé l'apparition des premiers bourgeons et de la floraison de la vigne. Le fin de cycle, en août-septembre apporte un climat chaud et sec, qui permet de vendanger nos blancs dès le 11 septembre, jusqu'au 25. À commencer par le sauvignon-blanc, ramassé en 3 jours, à maturité optimale. Il faudra attendre le 9 octobre pour une récolte des rouges dans des conditions mitigées, parfois pluvieuses. Heureusement, l'appellation Pessac-Léognan est une des moins touchées par la pluviométrie, nous avons ainsi pu parfaire les maturités phénoliques, pour une fin de récolte tardive, le 22 octobre. S'en sont suivies des vinifications techniques et lentes, afin de préserver le meilleur de ce millésime capricieux.

Un fruit bien mûr et des tanins souples caractérisent le millésime. Le millésime 2012 en rouge est très fruité, gourmand, aux tanins fins. L'acidité délicate classe en effet le 2012 de Brown dans les grands millésimes de blanc.

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. En 2012, le double-tri (grappes, puis baies) habituellement effectué au cuvier n'a pas demandé plus de rigueur, alors que le tri à la vigne s'est montré plus sélectif.

A season of ups and downs, saved by stunning white wines and some highly technical vinification work on the reds

A harsh winter and wet, cool spring delayed the appearance of the first buds and flowering of the vines. The end of the cycle in August-September brought hot, dry conditions that allowed us to begin harvesting the whites on 11 September (to 25 sept.), starting by the beautifully-ripe Sauvignon Blanc which we picked in the space of 3 days. We then had to wait until 9 October to harvest the reds in mixed, sometimes rainy conditions. Fortunately, the Pessac-Léognan appellation was among those that got off most lightly with the rain, and we were able to reach perfect phenolic maturity, ending the harvests late on 22 October. This was followed by painstaking, technical vinification to get the very best out of this capricious vintage.

Lovely ripe fruit and supple tannins are the key features of this vintage. The 2012 red wine is deliciously fruity with fine tannins. Delicate acidity ranks the 2012 whites of Château Brown among the truly great vintages.

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. In the winery, our standard double-sorting process was no more strict than usual - this year it was our selection on the vine which was particularly rigorous.



CHÂTEAU BROWN BLANC 2012

Le blanc du Château Brown tire son épingle du jeu, cette année il est éclatant, fruité, avec des notes d'agrumes et une palette aromatique très variée. Le sauvignon blanc est le cépage-roi de ce millésime, doté d'une maturité exceptionnelle, très aromatique et d'une bonne acidité. Les rendements sont moyens et affichent 38 hl/ha.

Assemblage 2012 :

- 64% Sauvignon Blanc
- 36% Sémillon

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

The Brown Blanc is a triumph: exuberant and bursting with fruit, with prominent citrus flavours. Sauvignon Blanc was the star of this vintage, displaying extraordinary maturity, powerful aromas and a good acidity. The yield is 38 hectolitres/ha.

2012 blend:

- 64% Sauvignon Blanc
- 36% Sémillon

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

Notes de dégustation d'Adam Wilson,

*Chef-sommelier
du Hix Mayfair du Brown's Hotel 5* (Londres)*

À l'œil, la robe du Château Brown 2012 Blanc est brillante, d'un jaune paille lumineux, teinté de reflets vert pâle. Ce vin a un nez vif et débordant de fruits exotiques avec un soupçon de fleur d'oranger. En bouche, il est sec mais riche. Un vin d'une belle rondeur, avec une texture subtilement huileuse combinée à des notes de nectarine et d'abricot. On sent une belle fraîcheur minérale, derrière le bois bien fondu, qui se marie bien avec la richesse des fruits exotiques. Le milieu de bouche offre une belle sensation en bouche, avec de l'ampleur, une acidité légère et une belle persistance.

Je conseillerais de servir ce grand vin avec un rôti de lotte accompagné de maïs doux et de girolles sauvages, une friture de grondin et de crevettes aux petits légumes ou même une perdrix rôtie avec des brocolis et des baies de sureau.



Tasting Notes by Adam Wilson,

*Restaurant Manager/Sommelier
at Hix Mayfair at Brown's Hotel 5* (London)*

The appearance of Château Brown 2012 Blanc shows off an elegant tinge of lime green with a bright glossy straw colour. On the nose this wine is vibrant and bursting with tropical fruits with an undertone of orange blossom. The palate is dry but rich; the wine is rounded with a subtle oily texture combined with Nectarine and apricot tones. There is a fresh mineral feel to the wine behind the balanced oak, which integrate well with the rich, tropical fruits. The mid palate has a beautiful mouth feel which is weighty, with soft acidity and long finish.

My food suggestions for this great wine would be roasted Newlyn monkfish with creamed sweetcorn and Scottish girolles, Pan-fried Lyme Bay gurnard with Morecambe Bay shrimps and coastal greens or even Swinton Estate red leg partridge with rape greens and elderberries.