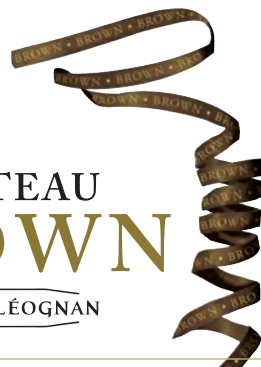


Château Brown blanc 2014



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 5,5 ha pour les blancs. Pour les rouges, le vignoble est majoritairement composé de Cabernet Sauvignon (55%) et de Merlot (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 5.5 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 2014 à bordeaux / The 2014 vintage in Bordeaux

Le printemps fut prometteur, la floraison généreuse, puis le soleil a été timide en Juillet et Août, entraînant une véraison longue et fastidieuse.

La belle arrière-saison a relancé le millésime 2014, avec un ensoleillement continu dès le 20 août. Le 5 septembre sera le point de départ du ramassage de nos sauvignons-blancs. L'état sanitaire était parfait, les acidités un peu élevées, mais intéressantes pour la structure de nos vins et leur aptitude au vieillissement. Les sémillons seront récoltés rapidement, un tri sévère était nécessaire, nous avons gardé le meilleur. Concernant les rouges, les vendanges s'étendent sur une amplitude de 21 jours - un record à Brown - avec un ramassage des merlots entre le 1^{er} et le 13 octobre, sous un soleil radieux et chaud. Dans la foulée, nos superbes cabernets-sauvignons seront récoltés, à un niveau de maturité idéal. Tout juste incroyable, après un tel stress durant l'été. Le 21 octobre, enfin, nous étions au terme de nos vendanges 2014.

Spring was promising, bringing generous flowering, but the sun proved to be somewhat timid in July and August, causing the colour-change process to be long and painstaking.

The fine end to the season revived the fortunes of the 2014 vintage, however, with non-stop sunshine from 20 August onwards. Harvesting of the Sauvignon-Blanc started on 5 September. The harvest was in perfect condition with acidity levels that were a little high, although interesting for the structure of the wines and their ageing potential. The Semillon grapes were brought in quickly and required stringent sorting, keeping only the very best. For the reds, harvesting spanned 21 days - a record at Brown - with the Merlot grapes being picked between 1st and 13 October in warm, radiant sunshine. We moved on to our superb Cabernet-Sauvignon immediately afterwards, when they were perfectly ripe, which was quite incredible after the stress of the summer. The 2014 harvests finally came to an end on 21 October.





► CHÂTEAU BROWN BLANC 2014

CHÂTEAU BROWN WHITE 2014

2014 a été un millésime à la couleur soutenue, également pour le blanc. BROWN blanc 2014 présente des arômes floraux prononcés, du fait du semillon bien mûr, ainsi qu'un niveau de sucre important et des acidités élevées, malgré une arrière-saison chaude. Au final, le vin offre un développement très gras, rafraîchi et tendu par la vivacité saline du sauvignon blanc, qui permettra à ce 2014 de nous régaler longtemps de la pureté de sa palette aromatique.

Assemblage :

70 % sauvignon blanc

30 % 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.

2014 was a richly-coloured vintage, even for the white wines. BROWN White 2014 boasts the pronounced floral scents of lovely ripe Semillon grapes, good sugar content and high acidity, despite the warm end to the season.

The wine is very fleshy and fresh with the vivacious, salty edge of the Sauvignon Blanc that will make this 2014 a delight for some years to come, for its purity and aromatic range.

Blend:

70 % sauvignon blanc

30 % 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 2014, dégusté par /tasted by:

Benoit Castillon, Chef Sommelier de l'Hôtel du Palais à Biarritz

“ Quel plus bel endroit que la Villa Eugénie à l'Hôtel du Palais à Biarritz pour déguster ce Château Brown blanc 2014 ? De couleur jaune clair aux reflets or blanc, ce vin est brillant et doté d'une belle limpidité. Dès le premier nez, le blanc de Brown vous séduira par ses notes de pêche de vigne et de poire, puis par une touche de buis, symbolisant cette dominante de sauvignon blanc. Sans oublier des arômes toastés dus à l'élevage en fûts et à la richesse du sémillon. L'alchimie entre la maturité des raisins et le passage en barriques définissent un vin très expressif, dense, et riche qui offre de beaux équilibres. Il vous surprendra même par son style Rhodanien.

Pour accompagner ce vin, notre médaillon de veau façon milanaise, et ses ravioles à la ricotta, sur crème de tomate à l'origan frais : la tendresse de la viande et la fraîcheur de ce fromage sauront être le parfait écho à la puissance aromatique de Château Brown blanc.

”



“ What finer place could there be than the Villa Eugénie at the Hôtel du Palais in Biarritz to savour this Château Brown White 2014? Light yellow in colour with pale gold tints, this is a brilliant, perfectly limpid wine. Brown White charms the nose right away with its notes of vine peach and pear, followed by a Sauvignon Blanc hint of box-tree, not to mention the toasted barrel flavours and rich Semillon character. The delicate alchemy between the ripeness of the grapes and the time spent in barrels has shaped a highly expressive wine that is dense, rich and beautifully balanced. It even springs quite a surprise with its almost Rhone-like style. To go with this wine, I suggest our Milanese-style medallion of veal with ricotta ravioli in a tomato and fresh oregano cream: the tender meat and fresh cheese flavour will provide the perfect match for the aromatic power of this Château Brown White.

”



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