

Château Brown blanc 2015



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
- Encepagement / 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

• 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 2015 à bordeaux / The 2015 vintage in Bordeaux

Un mois de juin exceptionnellement beau et sec, de grosses chaleurs en juillet et en août, le tout ponctué de quelques apports en eau au moment où la vigne en avait le plus besoin. Le millésime 2015 a donc bénéficié de parfaites conditions météorologiques.

Le 1^{er} septembre donnera le coup d'envoi des vendanges de nos Sauvignons Blancs, suivis par nos Sémillons, sans pause entre les deux. Des raisins blancs en parfait état sanitaire grâce à un contre-éfeuillage minutieux permettant une aération optimale des grappes.

Des vendanges précoces, le ramassage des rouges commencera dès le 20 septembre avec nos Merlots bien noirs, pour se finir au 12 octobre avec nos Cabernet-Sauvignons. La vendange fut un moment d'intense satisfaction nous avons cueilli ces grappes aux fruits concentrés, très mûrs, à la couleur profonde presque noire, avec une foule de précautions. Le millésime 2015 entre ainsi dans le cercle restreint des très grandes années du domaine.

The 2015 vintage was grown in perfect weather conditions, with an exceptionally sunny and dry month of June, high temperatures in July and August, and a few showers just when the vine needed it the most.

1 September was the kick-off date for harvesting our Sauvignon Blanc, followed by Semillon, with no break between the two. The white grapes were in perfect health thanks to meticulous leaf thinning which ensured optimal aeration of the bunches of grapes.

The red grapes were harvested early, starting around 20 September with our very dark Merlot grapes, and ending on 12 October with our Cabernet-Sauvignon. Harvesting was an intensely satisfying moment, the fruit we picked with meticulous care was highly concentrated, very ripe, deep and almost black in colour.

The 2015 vintage joins the exclusive realms of the greatest years at the estate.



► CHÂTEAU BROWN BLANC 2015

CHÂTEAU BROWN WHITE 2015



Si le nez se présente encore un peu fermé il n'en dégage pas moins une belle complexité où, aux notes d'agrumes, viennent s'ajouter de superbes effluves épicées, poivrées, ainsi qu'une nuance minérale très nette. Au palais, on retrouve les caractéristiques dominantes du millésime 2015 avec une puissance, une onctuosité, un gras quasi sensuel, une impression aromatique encore en devenir.

Voici un vin que le vieillissement n'effraiera pas et qui saura se marier avec beaucoup de mets différents.

Assemblage :

65 % sauvignon blanc

35 % 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.

Still a little closed on the nose, but nonetheless very complex with citrus notes, superb spice and pepper aromas, and a clear mineral nuance.

On the palate, we find the dominant characteristics of the 2015 vintage, with strength and smoothness. It is almost sensually full-bodied, with a promising aromatic expression. This wine will age well, and will perfectly accompany a variety of different dishes.

Blend:

65 % sauvignon blanc

35 % 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 2015, dégusté par /tasted by:

Kay Man, Chef Sommelier de l'hôtel Peninsula à Hong-Kong

“ Ce Château Brown 2015 a une couleur jaune citron pâle et c'est un vin d'un style plus léger.

Un nez marqué par des arômes de fleurs et d'agrumes qui, en s'aérant, révèle des notes de poire mûre avec un soupçon de vanille et d'épices douces.

En bouche, il est moyennement corsé, avec une acidité fraîche qui signe un Bordeaux blanc sec plein de vivacité. Il évolue ensuite vers des notes de noisette et de grillé. Grâce à la proportion de Sémillon, ce vin présente un équilibre délicieux avec des touches fruitées d'abricot. Il me tarde de le voir se développer. Un vieillissement un peu plus long renforcera encore son intensité.

Avec sa complexité équilibrée, son poids et sa texture, je l'associerais volontiers avec nos spécialités chinoises du Spring Moon, le restaurant cantonais gastronomique du Peninsula Hong Kong. Sur un poulet fumé aux feuilles de thé ou un homard sauté au wok légèrement glacé dans son jus, il offrirait un contrepoint onctueux et boisé à ces spécialités emblématiques.

”



“ This 2015 Chateau Brown has a pale lemony yellow colour and is a lighter style of wine.

With pronounced white florals and citrus aromas, as it airs, this wine exhibits ripe pear with a hint of vanilla and sweet spice.

On the palate, it is medium-bodied with a fresh acidity, making it a lively, dry Bordeaux white. This ripens into nuttier, toasty notes as you enjoy it further. Also, because of the proportion of the Semillon, this wine exhibits a delicious balance with fruity apricot undertones. I look forward to seeing this wine develop with a bit more age, to further enhance its intensity.

With its well-rounded complexity, weight and texture, I would love to pair this wine with some of our signature Chinese dishes at Spring Moon, The Peninsula Hong Kong's fine Cantonese restaurant, such as chicken smoked with tea leaves, or wok-fried style lobster lightly glazed in its own jus; for a creamy, oaky counterpoint to these much-loved dishes.

”



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

