

CHATEAU BROWN

PESSAC-LÉOGNAN

WWW.CHATEAU-BROWN.COM

DOSSIER DE PRESSE 2017



SOMMAIRE

- p.3 ÉDITO
- p.4 Château Brown: son vignoble d'exception
- p.5 Château Brown s'agrandit
- p.6 Château Brown: son histoire
- p.7 Château Brown: sa renaissance en 1994
- p.8 Jean-Christophe Mau: un amoureux du vin
- p.9 Une équipe d'hommes passionnés
- p.10 Le bilan plus de 10 ans après ?
- p.11 Notre engagement environnemental
- p.12 Priorité à notre biodiversité
- p.13 Notre mosaïque paysagère
- p.14 Des techniques de haute précision
- p.15 Une précision de grand couturier
- p.16 Des vins haute-couture: le palmarès de nos derniers millésimes
- p.17 Château Brown rouge
- p.18 Château Brown blanc
- p.19 Château Brown rosé
- p.20 Contact



ÉDITO

Un millésime 2016 pulpeux !

Le millésime 2016 nous a agréablement surpris ! Malgré un printemps très pluvieux qui a entraîné une floraison et une nouaison tardive, nous avons pu compter sur un été très chaud et sec. Un fort épisode pluvieux le 13 septembre nous a permis d'éviter trop de stress hydrique sur nos pieds de vigne et a également permis aux raisins d'atteindre une excellente maturité.

Les vendanges se sont très bien passées, sous un ciel radieux ! Nous avons récolté les blancs à partir du 8 septembre. Aucun tri des grappes dans la vigne n'a été nécessaire sur les blancs cette année tant les raisins étaient sains.

Pour les rouges, les vendanges se sont déroulées du 3 au 22 octobre et nous avons utilisé pour la première fois le tri optique sur nos cabernets sauvignon.

Les rendements ont été généreux mais pas excessifs, nous permettant de prétendre à un millésime « pulpeux »...

De toute évidence, ce millésime 2016, tout comme le 2015, marquera les esprits.

Jean Christophe Mau
Directeur du Château Brown



Château Brown

Son vignoble d'exception



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; planté à 7 800 pieds par hectare. Pour les rouges, le vignoble est majoritairement composé de Cabernet Sauvignon (47%) et de Merlot (50%) mais il compte également 3% de Petit Verdot. L'encépagement des parcelles dédiées au vin blanc de la propriété se partage entre 70% de Sauvignon et 30% de Sémillon.

Situé sur le plus ancien terroir du vignoble bordelais, les Graves du Nord, et au cœur de la prestigieuse appellation de Pessac-Léognan, le vignoble du Château Brown se répartit sur deux coupes graveleuses, sur la moitié nord du domaine pour la première, et à l'extrême sud pour la seconde.

Les parcelles les plus hautes, les mieux drainées et les mieux exposées sont dédiées au Cabernet Sauvignon alors que le Merlot occupe un sol argilo-graveleux. Les vignes réservées à l'élaboration du vin blanc sont quant à elle plantées sur les terres les plus argileuses de la propriété.

Le terroir du Château Brown est majoritairement constitué de graves fines, réparties dans l'aliès, matériau sableux et ferrugineux qui permet de compenser les effets de la topographie et créer une diversité de situations parcellaires propice aux vins.

Château Brown S'agrandit !



11 hectares de bois ont été achetés par le Château Brown début 2012. Sur une partie seulement, de grands travaux de déboisement ont été entrepris afin d'y planter de nouvelles parcelles de vigne.

Désireux de connaître son vignoble sur le bout des doigts afin d'exploiter ses ressources au mieux, Jean-Christophe Mau a confié une étude géologique des sols sur cette parcelle de 6,5 hectares. Cette étude a mis en évidence un terroir plus propice à la croissance des cépages rouges.

En 2016, nous avons pu planter 3 hectares de cabernet sauvignon et merlot. C'est en 2018, à partir de leur « troisième feuille » que nos vignes rentreront en appellation Pessac Léognan et pourront être utilisées pour la production de notre second vin dans un premier temps.

Concernant les 3,5 hectares restants qui n'ont pas encore été plantés, nous préparons actuellement les sols. Nous avons prévu de planter des vignes en 2019.

Château Brown

Son histoire

Des racines anglo-saxonnes !

On retrouve des traces des vignes du Château Brown dès le XII^{ème} siècle ! En effet, dès l'époque médiévale alors que l'Aquitaine était sous domination anglaise, les Britanniques venaient y faire affaire dans le monde du vin. Le Château Brown témoigne de ce lien étroit et séculaire entre la région bordelaise et les Anglo-Saxons.

Le Château Brown doit son nom au négociant écossais, John Lewis Brown, établi à Bordeaux peu après la révolution. Le Château Barrière prend alors officiellement le nom de Château Brown à la fin du XVIII^{ème} siècle.

Ce passionné de vin et d'art a transmis à son petit-fils, le peintre animalier John Lewis Brown, outre son patronyme, son amour des vignes et de la peinture : on retrouve aujourd'hui ses œuvres d'art dans la galerie Hermès, dans les musées de Drouot, à la Tate London...

Dès 1884, à l'Exposition Universelle d'Amsterdam, le Château Brown remporte une médaille d'or aux côtés de Château Mouton, Leoville-Poyferré, Pontet Canet... Malheureusement, au fil des siècles les propriétaires se succèdent et le domaine oscille entre gloire et oubli. Les producteurs de Graves établissent un classement en 1953 (complété par celui de 1959) qui distinguent 16 crus classés en rouge et/ou blanc. A cette époque, le vignoble du Château Brown ne remplit pas les conditions du classement et la propriété n'intègre pas le prestigieux classement.

Château Brown

Sa renaissance en 1994



Il faut attendre la fin du XXème siècle pour que le Château Brown regagne ses lettres de noblesse. Sous l'impulsion de Bernard Barthe, propriétaire des lieux dès 1994, la propriété entame une renaissance avec des investissements conséquents dans la vigne et l'outil de travail.

Mais il faut réellement attendre l'année 2004 et l'arrivée de la famille Mau à la tête de la propriété pour que le Château Brown réintègre la cour des grands et rivalise avec les crus les plus prestigieux du Bordelais.

En décembre 2004, Bernard Barthe cède donc le Château Brown à la famille Mau, célèbre dynastie de négociants depuis 1897, qui s'associe à la famille hollandaise Dirkzwager.

Déjà propriétaire depuis 1999 du Château Preuillac, Cru Bourgeois du Nord Médoc, le Château Brown est alors la seconde aventure de Jean-Christophe Mau. Lorsqu'on découvre le vignoble, son histoire presque millénaire et sa majestueuse bâtisse, on comprend la passion que Château Brown suscite chez Jean Christophe Mau, l'actuel gérant...



Jean-Christophe Mau, un amoureux du vin




Cadet de la cinquième génération de la famille Mau, Jean-Christophe Mau renonce tout d'abord à la voie qui lui était toute tracée : celle du négoce. Il se dirige vers le monde de la finance mais réalise très vite que sa vocation est ailleurs. « *Je ne me vois pas aligner des chiffres toute ma vie* » déclare-t-il. Il reprend le chemin de la société de négoce familiale mais s'initie également à l'art de la vinification auprès de son oncle au Château Ducla dans le sud de la Gironde. C'est alors que Jean-Christophe Mau devient viticulteur.

En 1999, en prenant les rênes de Château Preuillac que son père, Jean-François, a racheté l'année précédente, Jean-Christophe se fixe le challenge de relever un ambitieux défi : faire de Château Preuillac l'un des fleurons du Médoc. Alors que Château Preuillac retrouve une seconde jeunesse, Jean-Christophe Mau qui n'a de cesse de se dépasser, se lance dans une nouvelle aventure sur un des plus célèbres terroirs du bordelais : celle du Château Brown, en Pessac Léognan.

Le pari est ambitieux et double : donner une véritable identité à cette propriété en la modernisant et en investissant dans la vigne, le matériel et la vinification, tout en s'inscrivant dans une histoire vieille de près de 1000 ans !

Jean-Christophe Mau produit des vins qui lui ressemblent : précis, généreux et constants. Il s'attache, tel un orfèvre, à confectionner ses vins « haute couture » en étant présent à chaque étape de l'élaboration de ses vins.

Une équipe d'hommes passionnés



Afin de répondre à son souci de précision, de rigueur et d'excellence, Jean-Christophe Mau a eu à cœur de s'entourer d'une équipe de professionnels aguerris.

Depuis 1994, Bruno Patrouilleau a assisté aux deux renaissances de la propriété : la première aux côtés de M. Barthe et la seconde, à l'arrivée de Jean-Christophe Mau. Conscient de l'énorme potentiel de la propriété, le maître de chai a été à l'origine du réveil de la « Belle Endormie » dès son arrivée au Château Brown en 1994. Arrachage, drainage, replantation, sur-greffage, taille de la vigne... Bruno Patrouilleau entreprend de réels travaux afin de redorer le blason de la propriété. Fort de son expertise d'une vingtaine d'années, Bruno Patrouilleau assiste aujourd'hui Jean-Christophe Mau dans sa recherche d'exigence.

Jean Christophe Mau a également reconduit Philippe Dulong dans sa charge de vinificateur de blanc. En moins de 10 ans, celui-ci a su faire passer la discrète production de l'ombre à la lumière, inscrivant Château Brown au rang des grands blancs de l'appellation Pessac-Léognan, consacré à plusieurs reprises en France comme à l'international.

Jean-Christophe Mau supervise cette équipe et la vinification. Lorsque les raisins sont à maturité ils sillonnent le vignoble, observant, goûtant les fruits plusieurs fois par semaine, afin de définir précisément la date et l'ordre de vendange des parcelles.

Le bilan



Grâce à cette équipe d'hommes passionnés et amoureux de leur métier, Jean-Christophe Mau a ainsi pu redresser le vignoble et adopter de nouvelles techniques tant dans les travaux de la vigne, dans le chai ou dans les méthodes de vinification et d'élevage afin d'amener le Château Brown au sommet.

Jean Christophe obtient alors en 2016 le prix de vigneron de l'année dans le Guide Hachette des vins 2017.

Aujourd'hui, après 10 ans de travail quotidien, alors que Jean-Christophe Mau célèbre son dixième millésime à la tête du Château Brown en 2015, la qualité de son travail est saluée de tous pour son sérieux et sa constance, millésime après millésime.

Les blancs du Château Brown s'inscrivent au palmarès des meilleurs vins blancs de l'appellation et les rouges sont une des valeurs montantes du Bordelais.

Depuis 2012, la gamme du Château Brown a été complétée avec un rosé. Ce rosé de pressée est un des rares rosés haut de gamme de la région bordelaise, sa production se limitant à 2000 bouteilles par millésime.

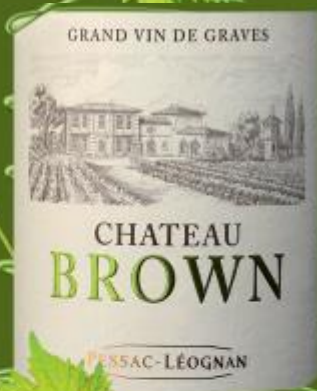
Notre engagement environnemental

Le Château Brown est engagé dans une démarche de lutte raisonnée et a intégré le SME (Système de Management Environnemental) des vins de Bordeaux afin d'obtenir la certification collective ISO 14001 en juillet 2014. L'ensemble du personnel est alors investi dans un plan d'actions, intégrant le SME dans la gestion quotidienne.

Le Château BROWN cherche chaque année à limiter son empreinte environnementale en matière d'économies d'énergie, et plus particulièrement améliorer la gestion de son eau. Cela passe par:

- Un traitement systématique des déchets avec tri sélectif.
- Une mise en place d'indicateurs de contrôle afin de surveiller la consommation d'eau et d'électricité.
- Une gestion des effluents vinicoles via une station d'épuration depuis 2016

Par ailleurs, un système de drainage autonome et sophistiqué, avec un récupérateur, permet de gérer au mieux les flux d'eaux de pluie. Un lac de rétention des eaux de drainage, sur la partie sud-est du vignoble, se crée lors d'épisodes pluvieux, conséquence du réseau sous-terrain collectant les eaux de pluie, laissant apparaître un écosystème naturel (grues, hérons...).



Priorité à notre biodiversité



Une conduite raisonnée du vignoble

Des vignes en pleine santé, c'est un terroir respecté et des vins en pleine expression de leur terroir. Château Brown s'engage alors à:

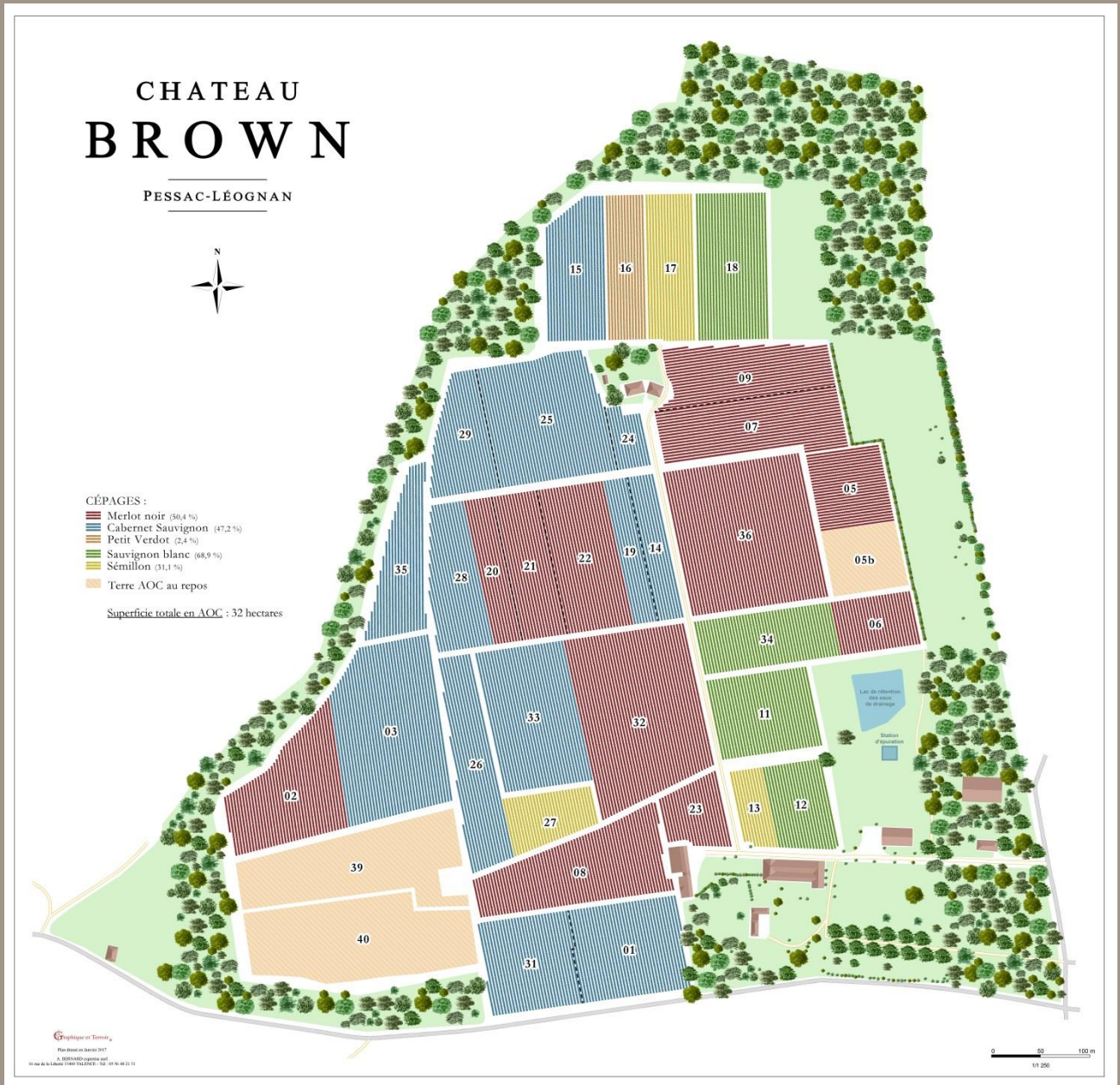
- Une utilisation très réduite de produits phytosanitaires, avec un large recours aux produits de traitements homologués biologiques et zéro produits CMR (cancers mutagènes reprotoxiques).
- Un labour quasi-intégral du vignoble, préféré à l'emploi – même ponctuel – d'herbicides.

Dynamiser la biodiversité

Réduire l'impact sur notre environnement ne suffit pas, nous avons choisi d'enrichir notre biodiversité de flore et de faune sur les 30 hectares du domaine non plantés en vigne.

- Chaque année, des haies supplémentaires sont plantées autour du vignoble. 3 km de haies sont déjà plantées autour du vignoble, 1km supplémentaires seront plantées en 2017. Les arbres et les haies véritables pièges à carbone permettent de réduire le bilan carbone.
- Dernièrement, la création d'une mare au printemps 2016, cerclée de zones buissonnantes, est un refuge aux espèces amphibiennes. Toutes les zones humides du domaine sont favorisées, elles permettent de diversifier la biodiversité présente à Brown.
- Des ruches vont également être réinstallées dans les vignes dès le mois de mars 2017...

Notre mosaïque paysagère



En résumé, sur les 60 hectares, plus de 40% du domaine n'est pas cultivé. 16 ha de forêts, 9 ha de parc et 7 ha de prairies laisse donc place aux milieux naturels et semi-naturels.

Des techniques de haute précision

Au Château Brown, le vignoble est en constant mouvement : chaque parcelle est drainée, examinée avec soin avant d'être replantée. De la même façon, Jean-Christophe Mau garde toujours un œil sur les terroirs les plus riches afin de leur faire exprimer tout leur potentiel.

Tous les travaux de la vigne sont minutieusement adaptés en fonction de chaque millésime et de ses caractéristiques pour répondre aux exigences de qualité du Château Brown. *« 90% du potentiel d'un millésime se fait sur le vignoble. Chaque année, chaque geste, chaque décision sont remis en question car sans prendre de risque, nous risquons de faire des vins sans ambitions »* affirme Jean-Christophe Mau.

Cette démarche se retrouve dans l'ensemble des travaux de la vigne : les labours sont préférés à l'utilisation d'herbicides et permettent ainsi une meilleure aération des sols, les racines superficielles sont sectionnées afin que la vigne s'enracine plus profondément évitant ainsi le stress hydrique les années de canicule.

Les rendements sont limités et maîtrisés à 42 hectolitres par hectare (moyenne décennale) grâce aux travaux de taille et d'ébourgeonnage. Les vendanges en vert viennent finaliser les travaux en vert effectués tout au long de l'année. Fin août, les équipes de vigneron procèdent à un effeuillage manuel, afin de limiter les foyers de pourriture grise, avant la période des vendanges. La récolte des raisins se fait bien évidemment manuellement et en cagettes. Un double tri est effectué, le premier avant éraflage, le second sur table vibrante, afin d'éliminer les feuilles et les pétioles résiduelles.

Une précision de grand couturier



Dans les chais, une vingtaine de cuves de petite capacité (100 hL) permet une vinification parcelle par parcelle, cépage par cépage, avec un contrôle de températures pointu. Ceci afin de mieux analyser les différentes parcelles et leur pratique culturale pour mieux comprendre le terroir et anticiper le millésime à venir.

Restant à l'écoute de ses clients, au fil des millésimes, le Château Brown s'adapte aux innovations avec toujours la même démarche d'exigence sur la qualité et la précision de ses vins. Les millésimes difficiles et hétérogènes, tel le 2013, « *le plus compliqué depuis 30 ans dans le Bordelais* » selon Jean-Christophe Mau, sont finalement ceux qui offrent la possibilité au Château Brown d'exprimer pleinement son potentiel.

La conduite exigeante du vignoble voulue par Jean-Christophe Mau permet de s'adapter à chaque millésime. Les vins du Château Brown reflètent leur millésime, tout en conservant une constance, grâce au programme de soin à la vigne établi selon les conditions climatiques et les différents scénarios apporté chaque année par Dame Nature.

La qualité aujourd'hui largement reconnue des vins de Brown est le résultat de travaux en vert et de vendanges manuelles ainsi que celles d'une vinification soignée et ambitieuse.

Des vins haute-couture: le palmarès de nos derniers millésimes



Château Brown 2015

Médaille d'argent à
L'International Wine
Challenge 2017



Master au Global Sauvignon
Blanc Masters 2017 par le
Drinks Business Magazine

Bordeaux top dry whites,
dans le Wine Spectator, noté
en primeurs **91-94**



Château Brown Rosé 2015

Médaille d'Or au
Global Rosé Masters
2016, Drinks
Business Magazine



Rouge 2014

Médaille de Bronze à
l'International Wine
Challenge 2017



92 points par James
Molesworth, Wine
Spectator



Château Brown Rouge



Superficie: 23 HA

Encépagement : 47% Cabernet-sauvignon – 50% Merlot – 3% Petit Verdot

Vendanges:

100% manuelles, en cagettes, avec tri sur pied, puis double tri sur grappes et sur baies, au cuvier, sur table vibrante.

Vinification:

- En cuves inox de 100hl thermorégulées.
- Macération pré-fermentaire à froid à 8° entre 3 et 5 jours.
- Fermentation alcoolique régulée à 25° puis à 28° en fin de fermentation (environ 15 jours).
- Remontage en petit volume 3 fois par jour.
- Un seul délestage en moyenne par cuve est réalisé.
- Macération post fermentaire à chaud (30°), jusqu'à l'écoulage.
- Ecoulage après dégustation de chaque cuve.
- Pressurage avec pressoir vertical.
- Fermentation malolactique en cuve inox.

Les cuvaisons varient en fonction des qualités des tanins de 25 à 35 jours.

Dès le mois de décembre, les vins ayant fini leur fermentation malolactique sont descendus en futs.

Elevage:

100% de la production en barriques de chêne français : 1/3 neuves et 2/3 de 1 vin durant 12 à 16 mois, en fonction de la qualité du millésime.

Les soutirages ne sont pas systématiques et se font après dégustation des lots.

Les lots sont séparés tout au long de l'élevage, ce n'est qu'à la fin de l'élevage que les vins sont assemblés.

Terroir:

Sols de graves sur sous-sols argileux profonds

Age moyen des vignes: 22 ans

Production et rendement moyens (1er vin):

43 hl/ha - 80 000 bouteilles

Château Brown Blanc



Superficie: 4,5 HA

Encépagement: 70% Sauvignon – 30% Sémillon

Vendanges: 100% manuelles, avec tri sur pied de vigne et mis en cagettes pour éviter tout risque d'oxydation.

Vinification:

- Pressurage doux en grains ronds, avec inertage, à l'aide d'un presseur horizontal pneumatique.
- Mise en cuve inox à froid (8°C) pour le décantage, puis débourage.
- Fermentation alcoolique à 16.5° en barriques de chêne français dont 50% neuves et 50% de 1 vin.

Elevage:

Sur lies fines avec bâtonnage (2 fois par semaine), en barriques de chêne français dont 50% neuves, durant 8 à 10 mois.

Remontés en cuve au mois de juin l'année suivante, les lots sont alors assemblés en fonction des choix de Philippe Dulong et Jean Christophe Mau,

Terroir:

Graves fines sur belles argiles en profondeur (80 cm).

Age Moyen des vignes:

20 ans

Production et rendement moyens (1er vin)

40 hl/ha – environ 18 000 bouteilles



Château Brown Rosé



Un rosé de « pressée » d'exception à Bordeaux, au caractère moderne !

Notre rosé, produit pour la première année en 2012, est une combinaison élégante de son **terroir de rouges** et de notre expertise

en vinification de blancs, en barriques de chêne français, avec un élevage sur lies fines.

Réalisé avec le même soin que notre Grand Vin Blanc, notre Grand Vin Rosé est issu de nos plus beaux raisins, cueillis à la main, sur des terroirs frais, et obtenu en pressurage direct.

Vendanges:

Sélection rigoureuse de raisins sur des parcelles identifiées, aux argiles moyennes et à l'âge moyen de 22 ans.

Le ramassage s'effectue manuellement en petites cagettes et a lieu chaque année entre la fraîcheur et le pic de maturité.

Vinification :

- Pressurage doux en grains ronds (presseur horizontal pneumatique), après éraflage et macération pelliculaire courte (4h).

- Débourageage au froid (8°C) et fermentation alcoolique en petites cuves inox thermo-régulées.

Elevage:

Élevage de 4 mois en barriques (chêne français à chauffe blonde) de 1 vin, de blanc avec léger bâtonnage des lies (bi-mensuel).

Production et rendement moyens:

41 hl/ha – 2000 bouteilles

Appellation :

Bordeaux rosé





CONTACT PRESSE

Mathilde LORIAUD

Responsable marketing et communication au Château Brown

Tél. 05 56 87 87 97 / 07 87 08 20 81

E-mail: mathilde.loriaud@chateau-brown.com

DOSSIER DE PRESSE 2017

Château Brown

5 Allée John Lewis Brown

33850 Léognan

Tél. 05.56.87.08.10

www.chateau-brown.com

