



CHATEAU
BROWN

PESSAC-LEOGNAN

GRAND VIN DE GRAVES

MILLÉSIME 2019



LE MILLÉSIME 2019 AU CHÂTEAU BROWN

Des conditions climatiques excessives

L'année débute avec un hiver sec et très doux, notamment le mois de février qui a été quasi printanier. Le **débourrement** de la vigne se fait précocement, début mars et il occasionne une longue période de stress face au gel. Le 5 et 6 mai, nous passons très près de la catastrophe avec deux matinées à 0/0.5°C.

Le **printemps** est plus pluvieux, avec notamment un mois de juin très humide (100 mm), ce qui perturbe la fin de floraison des cabernets sauvignon (quelques phénomènes de coulure).

L'été est caniculaire, excessivement sec et chaud. Fin juillet un fort épisode pluvieux (30mm) vient rééquilibrer la situation et relancer la maturation. Il nous permet alors d'éviter trop de stress hydrique sur nos pieds de vigne. La **véraison** se fait alors à des dates classiques.

Des vendanges ni précoces, ni tardives

Grâce à l'apport en pluie léger de cet été les vendanges 2019 bénéficient d'un calendrier assez normal.

Le 5 septembre sera le point de départ du ramassage de nos cépages blancs avec le **sauvignon blanc** et les derniers **sémillons** seront récoltés le 13 septembre. L'état sanitaire est parfait et les rendements généreux.

Le soleil continue d'œuvrer sur nos vignes, l'**arrière-saison** est belle et ponctuée de quelques pluies, la maturation des baies des cépages rouges se poursuit.

Le 25 septembre nous lançons le ramassage des merlots - superbes et jouflus (52 hl/ha).

Du 4 au 14 octobre nous poursuivons avec une intense satisfaction la récolte du cabernet sauvignon dont les rafles et pépins atteignent une maturité extrême les derniers jours. Fin de la cueillette lundi 14 octobre à 18h sous un soleil radieux !

Impressions de dégustation

Les jus des cépages blancs sont particulièrement précis et fruités, dû à la fraîcheur nocturne et l'ensoleillement journalier des dernières semaines de maturation. L'équilibre du vin est très bon. L'acidité est impressionnante et les degrés pas si excessifs compte tenu de la chaleur.

Concernant les rouges, la puissance aromatique et la concentration des jus de nos cabernets sauvignon viennent compléter l'explosion de fruit, la douceur et la fraîcheur obtenue avec ceux des merlots. Ajoutons une mention particulière pour les tannins soyeux et veloutés des cabernets qui sont d'une grande classe.

Le fait marquant du millésime

2019 aura été un millésime excessif à plusieurs égards ! Aucun accident climatique à déplorer et la pression maladie a été très faible, mais les **à-coups climatologiques** se sont amplifiés en 2019 et jamais le « stress climatique » ne nous aura tenu aussi longuement en haleine. Très long à éclore, ce millésime solaire aura connu malgré tout un **bel happy-end** et promet d'être grandiose.

Visionnez la vidéo
des vendanges 2019 à Brown



PRIMEURS 2019



CHATEAU BROWN BLANC 2019

Vendanges :
du 5 au 13 septembre 2019

Assemblage primeurs :
75% Sauvignon Blanc
et 25% Sémillon

Élevage :
50% en barriques neuves et
50% en barriques de 1 vin

Rendement : 48hl/ha

Degré : 13,74 %

pH : 3,19

Acidité Totale : 4,19 g/L



CHATEAU BROWN ROUGE 2019

Vendanges :
du 25 septembre au 14 octobre 2019

Assemblage primeurs :
54% Cabernet Sauvignon,
43% Merlot, 3% Petit Verdot

Élevage :
45% en barriques neuves,
38% en barriques de 1 vin,
17% en barriques de 2 vins

Rendement : 42hl/ha

Degré : 14,63%

pH : 3,71

Acidité Totale : 3,45 g/L

IPT (DO280) : 73,7

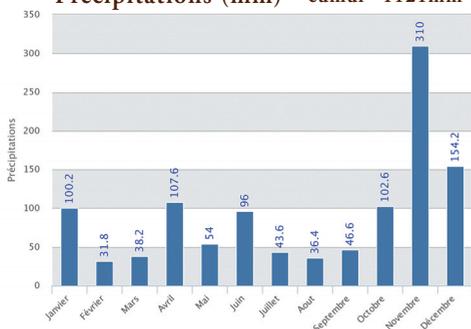


2019 c'est aussi : 0 produit CMR et 70% de produits bio et biocontrôlé

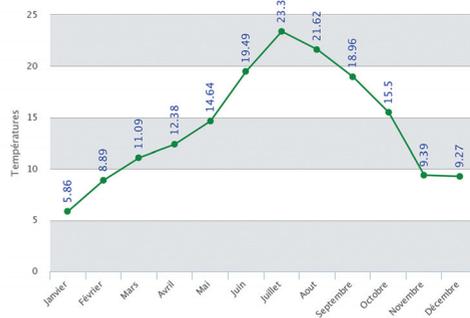
CLIMATOLOGIE 2019

Château Brown-Léognan

Précipitations (mm) - cumul = 1121mm



Températures (°C)



FICHE TECHNIQUE

Grand Vin : CHÂTEAU BROWN

Second Vin : La Pommeraie de Brown/ Le Colombier de Brown

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaires : Familles Mau et Dirkszager

Gérant : Jean-Christophe Mau

Superficie du vignoble : 31 hectares (26 en rouge et 5 en blanc), sur un domaine de 60 hectares

Âge moyen des vignes : 22 ans

Géologie : Graves sur sous-sols argileux et argilo-calcaires et graves fines

Densité de plantation : 7400 pieds/hectare

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot et 5% Petit Verdot
70% Sauvignon Blanc et 30% Sémillon

Viticulture éco-responsable : Exploitation de Haute Valeur Environnementale niveau 3 et démarche SME

Vendanges : Manuelles, en cagettes, avec tri sélectif sur pied et au chai avec tri optique

Vinification et élevage : Parcellaire jusqu'à l'assemblage final & Maitrise de l'apport en soufre

Château Brown Rouge

- Double tri des grappes et des baies
- 21 jours de cuvaison en cuves inox avec macération pré-fermentaire à froid et remontages en petits volumes
- Élevage en barriques de chêne français durant 12 à 14 mois

Château Brown Blanc

- Pressurage doux en grains ronds
- Fermentation alcoolique en barriques
- Élevage en barriques de chêne français à chauffe moyenne, durant 8 mois, avec bâtonnage sur lies



www.chateau-brown.com

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 Léognan

Tel. : +33(0)5.56.87.08.10

