

MILLÉSIME 2021



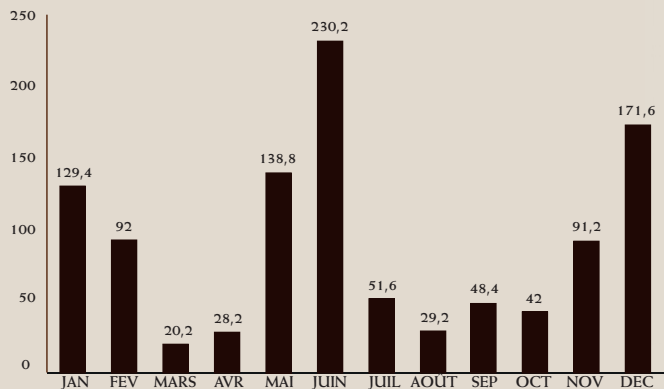
**PESSAC-LÉOGNAN**

GRAND VIN DE GRAVES



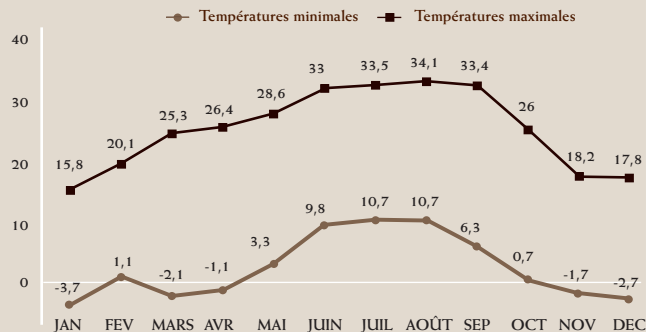
# LA CLIMATOLOGIE EN 2021

## Précipitations (mm)



Cumul annuel: 1072,8 mm - Cumul d'avril à octobre: 568,4 mm

## Températures (C°)



Données provenant de la station météorologique de Château Brown



## **LA GENÈSE DU MILLÉSIME**

Cette année encore, l'hiver doux et assez sec a encouragé le débourrement précoce de la vigne, la rendant alors plus vulnérable aux gelées printanières. Les températures négatives des deux matinées du 7 et 8 avril furent très éprouvantes mais heureusement aucune perte à déplorer !

Après l'épisode de gel, nous avons dû faire face à un printemps extrêmement humide, avec des précipitations record en juin atteignant les 230 mm, favorisant le développement du mildiou. Ce dernier a néanmoins été très bien maîtrisé sur l'ensemble du vignoble.

## **UN DÉBUT D'ÉTÉ TIMIDE**

La saison estivale fût ensuite très lente à s'installer. Au manque de soleil et de chaleur en juillet, s'ajouta des attaques de cicadelle verte, faisant de nombreux dégâts sur les feuillages et entraînant des retards de maturité à certains endroits.

Heureusement, le mois d'août fût sec et apporta un bel ensoleillement. Les belles journées chaudes et ventées, avec des nuits un peu plus fraîches, ont contribué à la concentration des baies et à une belle qualité.

## **UNE ARRIÈRE-SAISON SALVATRICE**

L'arrière-saison a été belle : septembre et octobre superbes ! Les vendanges 2021 ont démarré ainsi plus tardivement que l'année dernière mais sous de très bonnes conditions météorologiques.

## **DES VINIFICATIONS PARCELLAIRES EN CUVES INOX THERMORÉGULÉES**

Lors des vinifications de nos raisins rouges, nous avons privilégié des extractions douces pour préserver un fruité croquant et apporter beaucoup de douceur et de rondeur au futur vin.

Les cuvaisons ont été relativement **longues** (environ 4 semaines) et les remontages très doux mais répétés pour maximiser l'extraction des couleurs.

## **UNE ÉQUIPE RÉACTIVE À L'ÉCOUTE DE LA NATURE**

Depuis plusieurs années, notre équipe pratique la **lutte raisonnée** contre les maladies de la vigne en favorisant la prophylaxie. En 2021 : 7 traitements sur les 12 effectués ont été réalisés avec des produits **utilisables en agriculture biologique**.

Face à un millésime exigeant et aux aléas climatiques prononcés, notre stratégie culturale ainsi que la réactivité et l'engagement de nos équipes ont été déterminants pour obtenir des rendements corrects et une belle qualité. Durant les forts épisodes pluvieux de juin, nos couverts végétaux ont été des précieux alliés pour maintenir la structure du sol. En parallèle, les effeuillages manuels et l'utilisation d'insectifuges naturels pour camoufler la vigne et la protéger de la cicadelle verte, nous ont évité des traitements inutiles.



|                                                      | CHÂTEAU BROWN<br>ROUGE 2021                              | CHÂTEAU BROWN<br>BLANC 2021            |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Dates de vendanges                                   | Du 30 septembre<br>au 12 octobre                         | Du 10 au 17<br>septembre               |
| Assemblages primeurs                                 | 64% Cabernet Sauvignon,<br>31% Merlot et 5% Petit Verdot | 69% Sauvignon Blanc<br>et 31% Sémillon |
| Barriques neuves                                     | 30%                                                      | 50%                                    |
| Rendement                                            | 38 hl/ha                                                 | 39 hl/ha                               |
| Degré (% vol.)                                       | 12,79                                                    | 13,50                                  |
| Acidité Totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | 3,35                                                     | 4,45                                   |
| pH                                                   | 3,72                                                     | 3,12                                   |
| IPT (DO280)                                          | 70,1                                                     |                                        |

### Nos premières impressions de dégustation

À la dégustation, notre Grand vin blanc révèle une **tension magnifique** et une **explosion aromatique** qui montrent à quel point les conditions climatiques ont été idéales pour les blancs. La fraîcheur estivale a préservé les acidités et les arômes. Le nez est délicat avec du citron, des agrumes et des fleurs blanches. Et quelle sensualité en bouche! L'attaque est ample et puissante, la finale est longue et précise avec une touche de sucrosité addictive.

Pour notre Grand vin rouge, ce millésime a été très **favorable au cabernet sauvignon**. Il confère au vin ses tannins mûrs et souples ainsi qu'une couleur intense.

À la dégustation, de subtils arômes de **fruits frais** et de **cerise** se dégagent sur un fond finement boisé. En bouche, l'attaque est fruitée et enveloppante, puis révèle des **tannins** au toucher caressant et **soyeux**. La finale est douce et longue avec un fruité persistant et croquant.



Pour découvrir l'histoire du millésime 2021 en vidéo flashez ce QR code



[www.chateau-brown.com](http://www.chateau-brown.com)

Château Brown - Allée John Lewis Brown - 33850 Léognan