BRANE-CANTENAC

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

Le Millésime 2015 :
« 05 + 10 = 15 »

La météo :

-Une météo très favorable à la qualité.

-Une année chaude, ensoleillée et peu arrosée.

-La 3ème année la plus chaude depuis 1900 après 2014 et 2011.

-Un déficit hydrique marqué mais compensé par des précipitations modérées aux stades végétatifs déterminants : véraison, pré-maturation.

-Le bon climat au bon moment.

Le mot du propriétaire :

« 05 + 10 = 15. La nature nous a gratifié en 2015 d'un assemblage de deux autres millésimes exceptionnels.

Les conditions climatiques idéales tout au long du cycle de la vigne, ont particulièrement été favorables sur l'appellation Margaux pendant la maturation.

Ainsi le ramassage a pu s'effectuer dans d'excellentes conditions, qui ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble des cépages et des parcelles.

Les vins possèdent une grande richesse aromatique et une splendide trame tannique. Ils ont tous les atouts pour permettre une très longue garde.»

Henri LURTON

	Merlot	C. F.	Carmenère	C. S.	% Vol	AT	pH	% Production
Brane-Cantenac	26	3	1	70	13.6	3.5	3.78	42
Baron de Brane	57	4	0	39	14.0	3.4	3.69	33

A la vigne :

-Des apports biodynamiques renforçant l'équilibre de la plante et sa résistance aux maladies : décoction de prêle *(anticryptogamique),* préparations 500p *(bouse de corne favorisant l'activité biologique des sols)* et 501 *(silice améliorant la photosynthèse),* tisane d'Achillée Millefeuille *(lutte contre la sécheresse).*

-Le surgreffage d'un demi hectare de grands Merlots du plateau en Cabernet Sauvignon pour accroître la surface cultivée avec ce cépage le plus adapté à nos sols et au réchauffement climatique.

-Une floraison très rapide et homogène.

-Des travaux en verts déterminés au cas par cas de façon à obtenir les meilleures conditions possibles de maturation.

-Une véraison régulière assurant une grande homogénéité de la récolte.

-Des vendanges dont le rythme a été calé sur la maturité de chaque parcelle du début jusqu'à la fin.

Le rendement : 51 hl/ha

Au chai :

-Une sélection parcellaire encore plus fine grâce à un nouveau cuvier de vinification constitué de 8 cuves bois de petite capacité dont le travail est entièrement gravitaire : remplissage, remontage, pigeage et écoulage.

-Des degrés alcooliques naturels élevés.

-Des saignées sur les merlots assurant une meilleure concentration tannique.

-Des Cabernets Sauvignons d'une exceptionnelle maturité.

-Des pigeages plus nombreux de façon à optimiser l'extraction tout en préservant le fruit.

Dates de récolte :

Merlot : du 17/09 au 26/09
Cabernet Franc : le 5/10
Cabernet Sauvignon : du 28/09 au 7/10
Carmenère : le 19/10