

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU

BRANE - CANTENAC

MARGAUX

2019

HENRI LURTON

Le Millésime 2019

Une année d'anthologie à Brane.

Tous les 30 ans : 1899-1929-1959-1989...
mais pas seulement.

LE MOT DU PROPRIÉTAIRE

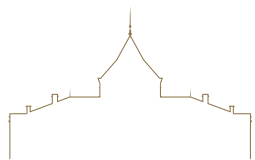
2019 est l'année des très grands terroirs.

A Brane, le sous-sol de graves argileuses de la terrasse 4 a permis une maturation extraordinaire. Nous n'avons gardé pour le grand vin que les parcelles du plateau correspondant à cette terrasse, éliminant d'emblée tous les autres terroirs : les colluviosols sableux de la partie basse du plateau mais aussi les belles graves argileuses de la terrasse 3 (Carabin) et les graves sableuses de la terrasse 5 (derrière le parc).

La nouvelle étiquette Château Brane-Cantenac Blanc : nous avons l'intuition que nos parcelles de Haut-Médoc sur des sols argileux seraient plus propices à des cépages blancs. Nous le démontrons aujourd'hui, grâce aussi au travail de très haut niveau de notre équipe technique, par la création de ce grand vin blanc.

Henri LURTON

	CS %	CF %	MERLOT %	CARMENÈRE %	PETIT VERDOT %	% VOL.	AT	PH
BRANE CANTENAC	70	2	26	1	1	14.1	3.74	3.72
BARON DE BRANE	54	0	45	1	0	14.2	3.47	3.71
MARGAUX DE BRANE	18	5	77	0	0	14.6	3.40	3.68



BRANE-CANTENAC

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX

LA MÉTÉO

- La 3^e année la plus chaude depuis 1900.
- Un hiver doux et un printemps chaud.
 - Un fort déficit hydrique en été.
- Deux périodes caniculaires en juin et en juillet.
 - Des nuits estivales fraîches.
- Des pluies arrivant après les vendanges.
- Un ensoleillement annuel excédentaire (+10%).

DATES DE RÉCOLTE

Cabernet Sauvignon du 26/09 au 9/10

Merlot du 18/09 au 26/09

Cabernet Franc 3 et 8/10

Petit Verdot 9/10

Carmenère 9/10

LE RENDEMENT

50 hl/ha



À LA VIGNE

- La certification HVE 3 de la propriété témoin de notre engagement dans une viticulture alternative durable et dans des pratiques favorisant la biodiversité.
- Une floraison et une véraison homogènes.
- Des travaux en vert conséquents pour réguler la production et pour accroître la concentration des baies.
- Une parfaite gestion de la sécheresse par les vignes de la 4^e terrasse du plateau avec pour conséquence une maturité précoce et complète des peaux.
- Des vendanges sereines au gré de la maturité.

AU CHAI

- La première récolte des blancs de la propriété dont la fermentation et l'élevage sur lies fines ont été réalisés en barriques de 225 et 500 litres.
- Une vinification des rouges sans pompage conduite à l'aide du procédé R'Pulse qui permet une extraction optimisée des tanins : gain de densité, amélioration de la rondeur, meilleure immersion du marc, presses plus qualitatives.
- L'assemblage de Brane-Cantenac resserré aux seules parcelles du plateau.
- Un élevage du 1^{er} vin avec 100% de barriques neuves.

DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE DECAIDRE

Écarts aux normales trentenaires

