

2022,

Mon Trentième Millésime

Mythique, à l'instar de 1945 et 1961

MÉTÉO

La climatologie a été exceptionnellement favorable à la qualité en 2022. L'hiver fut doux et peu pluvieux. La saison viticole particulièrement sèche et chaude, a été caractérisée par un ensoleillement estival excédentaire, des précipitations fortement déficitaires (-25%) et trois épisodes caniculaires successifs. 2022 est l'année la plus chaude jamais enregistrée.

LES VENDANGES

Le démarrage précoce des vendanges est un fait majeur du millésime 2022. Pourtant, la récolte des raisins, dont la date est déterminée par leur dégustation quotidienne au gré de la maturité, dura plus d'un mois. Les complants et les jeunes pieds de moins de 10 ans furent récoltés et vinifiés séparément.

AU CHAI

L'extraction des baies de petite taille a été finement pilotée pour vinifier des vins charnus, denses et immensément longs, aux tanins riches et veloutés. Leurs arômes sont magnifiquement fruités. A Brane-Cantenac, ils possèdent en plus, une très grande fraîcheur grâce au parfait équilibre entre le taux d'alcool et le pH. Le pourcentage de presses incorporé dans les vins n'a jamais été aussi élevé qu'en 2022 : leur qualité était remarquable.



Dates de Récolte

Merlot	07/09 au 16/09
Cabernet Franc	26/09 et 4/10
Cabernet Sauvignon	08/09 au 29/09
Petit Verdot	22/09 au 29/09
Carmenère	10/10

Rendement 31,5hl/ha



Hommage à mon père (1925-2023)

Il y a trente ans, en 1992, j'ai succédé à mon père Lucien, mon frère Thierry et ma soeur Edwige à mes côtés. Il avait lui-même succédé à son père François et son grand-père Léonce Récapet.

Mes parents sont arrivés en 1954 à Brane-Cantenac. Le château est devenu leur maison jusqu'à leur décès et c'est dans cette maison que leurs onze enfants ont vu le jour. Mon père a été le dernier à la quitter, le 25 mars 2023. Il lui a manqué deux petites années pour fêter avec nous son centenaire, en même temps que celui de Brane-Cantenac dans notre famille.

Il aura cependant eu la joie il y a quelques mois de voir la 5ème génération, mes quatre enfants, Vincent, Nicolas, Madeleine et Xavier, devenir propriétaires.

Aujourd'hui, je ne peux que lui dédier **Brane-Cantenac 2022, mon plus grand millésime...** mais pas le dernier !

Mon père fût l'un des grands viticulteurs de sa génération et a particulièrement contribué à la production de ce vin grâce aux vignes de **cabernet-sauvignon soixantennaires**, qu'il a replantées après le grand gel de 1956. Ces vignes, que j'ai réussi à préserver grâce à une taille adaptée, sont la trame de Brane-Cantenac 2022.

HENRI LURTON

TABLEAU D'ASSEMBLAGE

	BRANE-CANTENAC	BARON DE BRANE	MARGAUX DE BRANE
Merlot	23	65	72
Cab. Franc	1	4	0
Cab. Sauvignon	74	30	28
Petit Verdot	1	1	0
Carmenère	1	0	0
% Presse	15,8	13,4	14,6
% Vol	14,3	14,0	13,9
AT	3,7	3,5	3,8
pH	3,61	3,57	3,52



DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE DÉCADEIRE

