

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

CHÂTEAU

BRANE - CANTENAC

MARGAUX

2020

HENRI LURTON

Le Millésime 2020

Une année de concentration

LE MOT DU PROPRIÉTAIRE

Le fait que 2020 soit la troisième année consécutive baptisée exceptionnelle ne doit pas banaliser le terme.

2020 y a droit à juste titre.

Ce millésime conjugue une grande concentration (avec des valeurs d'IPT records) et une grande souplesse des tannins. Le fruit est très présent, la maturité s'allie avec la fraîcheur. La récolte est faible. Les raisins étaient moins nombreux, après une floraison imparfaite, et ils sont restés petits.

Les années sèches que nous connaissons depuis quelques temps donnent encore plus de reliefs aux vins venant de la 4ème terrasse aux graves plus argileuses.

Le terroir exceptionnel du plateau de Brane s'allie encore cette année à une climatologie qui lui convient parfaitement pour créer un extraordinaire Brane-Cantenac.

Les terroirs mitoyens ne sont pas en reste et donneront un grand Baron et les jeunes vignes au fruit éclatant un très joli Margaux de Brane.

Les blancs pour notre 2ème production sont superbes.

Henri LURTON

	CS %	CF %	MERLOT %	CARMENERE %	PETIT VERDOT %	% VOL	AT	PH
BRANE-CANTENAC	70	2	26	1	1	13.7	3.60	3.71
BARON DE BRANE	34	6	58	0	2	14.2	3.47	3.71
MARGAUX DE BRANE	36	0	64	0	0	14.2	3.47	3.77



LA MÉTÉO

- Un hiver doux : +2.5°C / normale.
- Un printemps chaud.
- Une longue sécheresse du 19 juin au 10 août soit 53 jours sans pluie.
- Un épisode de canicule en septembre mais des nuits fraîches.
- Des pluies après les vendanges.
- La seconde année la plus ensoleillée depuis 10 ans derrière 2018 (+30%).

DATES DE RÉCOLTE

Cabernet Sauvignon du 17 au 28/09
Merlot du 14 au 18/09
Cabernet Franc 18 et 25/09
Petit Verdot 21 et 22/09
Carmenère 30/09

Le Rendement 31hl/ha

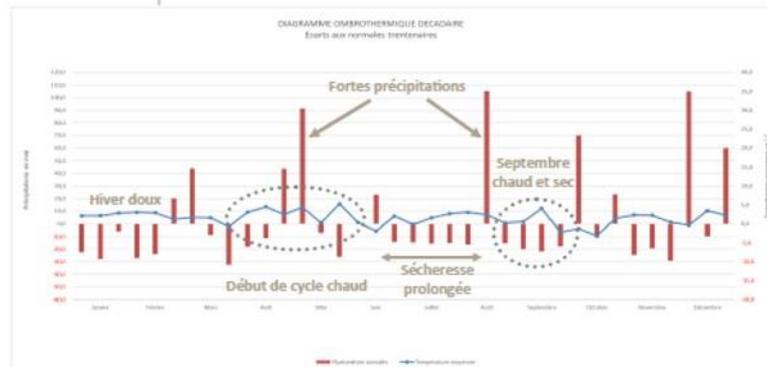


À LA VIGNE

- Une année très précoce : 15 à 21 jours d'avance sur le cycle.
- Les premières fleurs visibles dès le début du mois de mai.
- Un début de véraison au 10 juillet.
- Une forte pression mildiou.
- Une concentration importante des baies en septembre avec une perte de jus et des rendements réduits.
- Des vendanges sous la chaleur au fil de la maturité.
- Un parfait état sanitaire des raisins.

AU CHAI

- En blanc : une récolte précoce pour garder la fraîcheur, l'acidité et le grand potentiel aromatique du millésime : sauvignon blanc du 20 au 26 août et sémillon du 26 au 28 août.
- En rouge, la vinification de tous les lots à l'aide du procédé R'Pulse : suppression des pompages, décompactage et meilleure immersion du marc, gain de concentration et de rondeur.
- Des presses de très grande qualité (13% dans le 1er vin).
- Un Brane-Cantenac assemblé à partir des seules parcelles du plateau (Terrasse 4).
- L'utilisation d'amphores en complément des barriques neuves pour l'élevage du 1er vin.





« A la question qui m'est souvent posée sur le Château Brane-Cantenac et la qualité du cru, voici ce que je répons :

Ce cru m'inspire, spontanément je dirais qu'il fait partie de cette famille de terroirs exceptionnels et si rares dans le paysage viticole mondial. Cela n'est pas un hasard si les premières études initiées dans les années 1960 sur le régime hydrique des sols, ont pris naissance dans ce lieu consacré.

Le plateau de Brane, cette croupe de graves, magique et lumineuse, génère du respect. Elle impressionne. Les vins du Château Brane-Cantenac engendrés par ce lieu nous touchent, comme une matrice invisible sous nos pieds qui devient alors évidence.

Quand je goûte les vins du Château Brane-Cantenac je suis en cela stupéfié par la race inimitable qui jaillit avec une telle expression. Je peux dire que c'est rare. »

Eric Boissenot

Œnologue, Docteur en Œnologie et Ampélogie



18

JEAN-MARC QUARIN

Couleur sombre, pourpre et intense. Nez très aromatique, fin, fruité et complexe, avec **son inimitable finesse de parfum**. Velouté en entrée de bouche, velouté au milieu, avec un corps fondant et beaucoup de goût, le vin fond au palais, séveux, savoureux et noble. Très bonne longueur. Toutefois, je l'ai perçu un peu moins magique que de coutume.

95-96

YVES BECK

Beaucoup de fraîcheur et de finesse dans ce bouquet avec d'agréables nuances d'eucalyptus et de menthe suivies de nuances de fèves de cacao. L'élevage est également apparent, mais parfaitement intégrés, et finalement les nuances fruitées ne manquent pas de se manifester, au travers de notes de baies noires. En bouche le vin est dense, friand et parfaitement équilibré. **Il associe idéalement fraîcheur et puissance** et ne tombe pas dans l'opulence. Un vin puissant, frais et persistant.

97

TERRE DE VINS

Une précision chirurgicale se présente sur un nez à la fois frais et profond, où les notes d'encens et de graphite se conjuguent au fruit noir. « Un précis de composition », pour un clin d'œil à Cioran – ou bien un vin d'architecte pour qui veut regarder vers le ciel. La bouche est verticale, en suspension, habillée de tanins haute définition, tenue par une très belle ossature. **C'est un modèle d'élégance**, ancré, combinant des arômes subtils de bâton de réglisse, de tabac et de moka. Très salivant en finale. Un grand vin de texture.

96-97

BERNARD BURTSCHY

La robe est d'un grenat très sombre. Les arômes sont intenses, très épicés. Le vin est dense, serré, très réglisse, assez tannique, compact, d'une belle longueur, relativement ferme. Cette année, 13% de presse ont été rajoutés. Il est proche du 2019, un peu plus dense et un peu plus harmonieux qu'en 2019.

96

BETTANE & DESSEAUVE



98

MARKUS DEL MONEGO

Dark purple colour with violet hue and black core. **A wonderful and noble wine with a wonderful nose.** Refined aroma reminiscent of blackcurrants and blackberries, sweet elderberries, very elegant toasting aroma, discreet hints of liquorice but also beetroots and black truffles, discreet spiciness in the background. On the palate polished tannins, silky texture, great elegance and sophistication, multi-layered flavour with ripe fruits and mild spices, excellent length.

96-97

JAMES SUCKLING

Extremely floral and beautiful with blackberry and blackcurrant aromas that follow through to a full body with a solid core of fruit and loads of dark fruit, sweet tobacco, bark and earth. Chewy, fine tannins. **Perhaps the best of the trilogy years.**

95-97

VINOUS - Neal Martin

It has a beautifully defined bouquet of blackberry, wild hedgerow, fresh mint and light bay leaf scents. I have sometimes found a little greenness on the nose, but there is none in 2020. The palate is very well balanced with finely chiseled, precise tannins and beautifully judged acidity. **Harmonious and poised, this is an absolutely fantastic Brane-Cantenac**, in my mind superior to the previous two vintages, exuding wonderful *mineralité* on the finish. **A must-buy.**

17

JANCIS ROBINSON

Deep, dark purple. Very fragrant with hints of bergamot. Decidedly *aérien* on the nose and then super-gentle on the palate. Much lighter than most of its peers but by no means vapid. The tannins are almost negligible – apparently – but they dig in on the end of the palate. Very long. **A decidedly graceful wine.**

18,5

 WEINWISSER



96-98

THE WINE CELLAR INSIDER – *Jeff Leve*

Blackberry liqueur, creme de cassis, violets, tobacco leaf and earthy nuances create the attention seeking nose. Dark in color, with equally dark, palate-coating fruits with layers of velvet-textured, sensuous, sexy, deep red berries. The fruits display a majestic sense of purity. The elegant, silky finish remains with you for close to 60 seconds, expanding and building in intensity. **This is a wow wine that fans of the estate should run, not walk and buy as soon as it's offered.**

94-96

JEB DUNNUCK

Deep purple-hued, the 2020 Château Brane-Cantenac is another remarkable 2020 in the making. Beautiful blackberry and cassis fruits as well as notes of chocolate, lead pencil, and flower all define the nose, and it has the vintage's pure, focused, surprisingly fresh profile while still being concentrated and textured. **The balance is spot on and the tannins are polished as well**, so it should have some up-front appeal, yet smart money will be on giving this at least 4-6 years of bottle age.

95-97

VINOUS – *Antonio Galloni*

The 2020 Brane-Cantenac is deep, fleshy and savory. Strong Cabernet accents open first, leading to a core of inky dark fruit, lavender, spice, mint and chocolate. There is some new oak that needs to integrate, but time should take care of that. **I especially admire the sense of classicism and energy here.** This is a superb showing from Brane-Cantenac and the team led by Henri Lurton.

95-97

LE FIGARO

Il faut s'armer de patience pour pénétrer la complexité de ce vin, dont le nez se révèle profond, avec des notes de myrtille et de petites baies séchées, suivies d'arômes de cuir et de charbon. Une bouche souple, avec des tannins racés qui cachent une incroyable densité. La fraîcheur est sublime, avec une texture fine, crayeuse et minérale, sur une finale extraordinairement longue.

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Route de Brane

33460 Margaux-Cantenac

France

-

+33(0)5 57 88 83 33

contact@brane-cantenac.com

www.brane-cantenac.com