



BARON DE BRANE

MARGAUX

2ND VIN DE CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Produit vivant et en constante évolution, un grand vin exige de l'attention, de la patience et une certaine expérience. Depuis 1992, Henri Lurton s'est donné pour mission de faire le meilleur vin possible en restant fidèle au terroir historique.

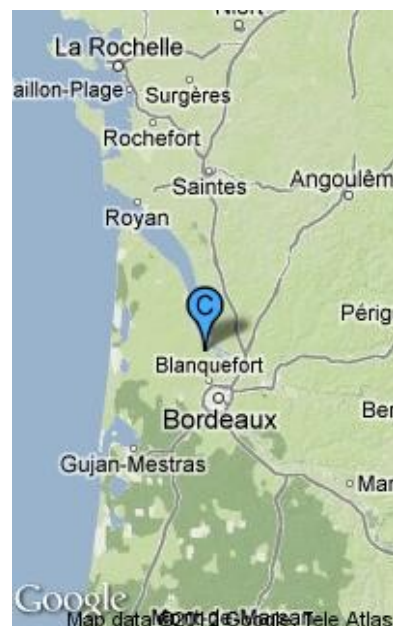
Histoire

Fondée au XVIII^e siècle sous le nom de Gorce, cette propriété située sur une excellente croupe de graves de Cantenac était déjà considérée avant la classification de 1855 comme l'un des meilleurs seconds du Médoc. En 1833, elle fut rachetée par le Baron de Brane, connu comme le Napoléon des Vignes qui baptisa Château Brane-Cantenac. En 1925, Léonce Récapet, propriétaire de Château Margaux, s'en porta acquéreur. Son petit-fils, Lucien, prit sa suite en 1956. En 1992, son fils Henri, œnologue et ampélographe, a repris le flambeau, après avoir travaillé en Afrique du Sud et au Chili. Depuis son arrivée, Henri Lurton s'est attaché à donner à chaque millésime de ce grand Margaux, l'éclat et la complexité que lui confère son terroir exceptionnel.

Terroir

Reconnu historiquement comme l'un des plus grands du Médoc, le terroir de Brane a donné à la propriété le qualificatif de 'premier des seconds' pendant très longtemps. Le cœur de la propriété est une entité de 45 hectares, immuable depuis trois siècles. Les graves très profondes (12 m) ont un pourcentage d'argile important. Elles assurent une réserve hydrique suffisante toute l'année, tout en limitant, par leur compacité, l'absorption de l'eau par la plante. La nappe phréatique y est très profonde (5 à 6m) permettant aux racines de se développer profondément. Les parties supérieures du sol, plus sableuses, ont tendance à se saturer rapidement lors de fortes pluies. Une grande partie de l'eau va alors ruisseler grâce à la topographie.

Carte



Adresse

Château Brane-Cantenac
FR-33460 Cantenac
www.brane-cantenac.com