

# DOSSIER DE PRESSE

## SOMMAIRE

- BRANE-CANTENAC EN CHIFFRES p 1
- AU FIL DES SIECLES p 1 - 2
- UN TERROIR D'EXCEPTION p 3 - 4
- UNE PHILOSOPHIE p 5
- AU FIL DES SAISONS p 6-7-8-9
- TRACABILITE, DEVELOPPEMENT DURABLE  
ET RECHERCHE p 10
- DU NOUVEAU A BRANE-CANTENAC p 11
- UNE EQUIPE DYNAMIQUE p 12-13-14-15
- NOS VENDANGES 2007 p 16-17

# BRANE-CANTENAC EN CHIFFRES

- Surface plantée : 94 hectares
- Sol : graves profondes du quaternaire <sup>1</sup>
- Encépagement : 62,5% de cabernet sauvignon, 33 % de merlot, 4% de cabernet franc et 0,5% de carmenère
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Densité de plantation : 6666 à 8000 pieds à l'hectare
- Rendement moyen décennal : 45 hl / ha

## AU FIL DES SIECLES

Fondé au XVIII<sup>ème</sup> siècle par la famille de Gorce qui lui donna son nom, ce grand domaine viticole produit bien avant le classement de 1855 l'un des vins les plus réputés du Médoc. Sa cotation le place en tête des seconds crus. Rien d'étonnant à ce que le dynamique Baron de Brane, surnommé le 'Napoléon des Vignes,' s'en porte acquéreur en 1833 après avoir vendu Brane-Mouton (aujourd'hui Mouton-Rothschild)! Pionnier de la viticulture, il connaît la réputation et le grand potentiel de ce terroir d'exception, situé en grande partie sur la fameuse croupe de Brane. En 1838, désireux de laisser une empreinte indélébile, il choisit de le rebaptiser 'Brane-Cantenac'.

Vendu en 1866 à la famille Roy, également propriétaire du Château d'Issan, Brane continua à prospérer. Avant la guerre de 1914, son prix atteint celui des premiers crus. Le château gardera longtemps son titre 'non-officiel' de 'Premier des Seconds'. La Société des Grands Crus de France (consortium de négociants et de viticulteurs), propriétaire de plusieurs domaines prestigieux tels que Châteaux Margaux, Giscours, Lagrange, etc. rachète Brane en 1920.

---

<sup>1</sup> : Selon certains auteurs, la 3<sup>ème</sup> et la 4<sup>ème</sup> terrasses seraient associées à la période du Günz et la 5<sup>ème</sup> terrasse à celle du Mindel.

En 1925, Léonce Récapet et son gendre François Lurton, reprennent la totalité de Brane-Cantenac et la majorité de Château Margaux. Lucien Lurton (fils de François) hérite de Brane-Cantenac en 1956.

Tout en assurant une grande notoriété à Brane, il rachète de nombreux crus classés et crus bourgeois. Ce viticulteur emblématique du Bordelais lègue en 1992 ses propriétés à ses dix enfants. Son fils Henri prend alors les rênes de la propriété familiale. Œnologue de formation, il s'est donné pour mission de perpétuer le style de ce vin racé, aromatique, à la fois complexe et équilibré en tenant compte de la qualité du millésime et surtout de l'exceptionnelle richesse du terroir.

Un important travail de mise en valeur du vignoble a été entrepris depuis plusieurs années. Henri Lurton s'est doté d'installations techniques parmi les plus innovantes. Fort de ce terroir d'exception et de cet outil de production, il s'appuie sur son savoir-faire et sa grande connaissance du terroir pour adapter de façon permanente les techniques les plus récentes et porter au plus haut niveau les vins du Château Brane-Cantenac.

# UN TERROIR D'EXCEPTION

L'histoire prestigieuse de Brane-Cantenac n'est pas liée à une personnalité ou à une famille mais à son sol incomparable, étudié au fil du temps par les plus grands spécialistes.

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.

Henri Lurton a choisi de recentrer le Grand Vin de Brane-Cantenac sur le terroir historique (45 hectares). Il n'en reste pas moins vrai que l'extension de la propriété aux XIX et XXème siècles s'est faite surtout par achat de nouvelles parcelles à des crus classés voisins (Margaux, Kirwan, Issan, Cantenac-Brown), ce qui assure à toute la production de Brane un premier et un second vin de très grande qualité.

**Le Plateau de Brane:** Devant le château s'élève la fameuse 'croupe' de Brane. Sur le sommet (22 m!) du plateau de Margaux-Cantenac, une trentaine d'hectares appartiennent à la propriété et s'étendent sur la plus belle partie de cet épandage de graves profondes du quaternaire<sup>1</sup> (quatrième terrasse). Grâce à la qualité de son sol, la régulation hydrique est exceptionnelle. Les graves très profondes (12m) 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 sans pour cela intervenir au niveau de la régulation hydrique. 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. Le sol se drainera rapidement les jours suivants. L'enracinement étant limité par les labours, la vigne est moins sujette aux fortes précipitations que dans d'autres terroirs. Sur ces parcelles, la vigne a une vigueur maîtrisée, un arrêt de croissance précoce (même en année humide) et souffre moins des orages d'été ou des pluies de septembre que les terroirs de graves plus classiques.

**Derrière le parc du château:** Une quinzaine d'hectares forment, avec le plateau, le cœur historique de la propriété. L'épandage de graves du quaternaire<sup>1</sup> (cinquième terrasse) est plus récent. La profondeur de l'enracinement de la vigne et la régulation hydrique sont liées à la nappe phréatique qui est plus haute que sur le plateau (entre 2,5 et 3m). Les sols sont sablo-graveleux, à gros galets, et la topographie y est plus plane. La réserve hydrique sera donc plus faible en période

sèche (sols plus sableux). Au contraire, la vigne subira fortement l'effet des pluies continues qui percoleront verticalement jusqu'à la nappe.

**La Verdotte**: Situé de l'autre côté de la route reliant Margaux à Arsac, ce vignoble d'une dizaine d'hectares correspond au même épandage géologique que celui qui jouxte le parc. Le sol gravelo-sableux est moyennement profond et l'enracinement est parfois limité par des concrétions ferrugineuses ( podzosols) ne permettant pas à ces parcelles de rentrer dans le grand vin.

**Notton**: Un peu plus loin, s'étendent les 13 hectares de Notton, situés sur un très beau plateau de graves. C'est un terroir de graves profondes grossières et pauvres en argile. La régulation hydrique est liée à la nappe phréatique. En 1994, un drainage profond a permis d'améliorer encore ce grand terroir en rabattant la nappe phréatique à 4 m. Entièrement replanté à partir de cette année-là, le vignoble est encore trop jeune pour révéler toutes ses qualités.

**Le Marin**: Sur la commune de Soussans, 22 hectares sont situés dans le prolongement géologique des terroirs situés derrière le parc du château. Les graves sableuses sont moyennement profondes. Les récoltes y sont un peu plus tardives. Malgré tout, le cœur de cet ensemble de parcelles est d'excellente qualité et permet à ses vins de rentrer dans l'assemblage du grand vin et de Baron de Brane. Les parcelles limitrophes (podzosols) n'ont pas cette prétention.

# UNE PHILOSOPHIE

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 chaque année le meilleur vin possible en restant fidèle au terroir historique et exceptionnel de Brane. Depuis 1997, un cuvier neuf et spacieux, des techniques de vinification modernes et une nouvelle équipe lui permettent de mener à bien cette tâche.

Cependant, la plus-value technologique ne constitue pas une fin en soi. Même dûment expérimentées, les nouveautés ne sont retenues que si elles sont réellement amélioratrices. A Brane, la production s'axe davantage sur le respect des valeurs de la terre. Henri Lurton recherche avant tout la qualité optimale du raisin, l'excellent état sanitaire et la maturité. Son intervention mesurée ne servira qu'à parfaire l'équilibre naturel.

# AU FIL DES SAISONS

## **A la vigne :**

La recherche de la meilleure maturité possible est à la base de tout le travail du vignoble. Nos choix culturaux répondent aux exigences suivantes :

- Une étude pédologique du sol précède toutes les plantations afin de réaliser les meilleurs choix en matière de préparation du sol (drainage, sous solage...), de porte greffe (Riparia, Gloire de Montpellier et 101-14) et de cépage. Une fumure organique strictement nécessaire est apportée pour une bonne implantation de la vigne sans excès de vigueur.
- Des densités de plantation comprises entre 6666 pieds à l'hectare sur le plateau de Brane et 8000 pieds derrière le parc et Notton.
- Une taille médocaine adaptée à la vigueur de la souche. Les pieds sont implantés très bas pour profiter du micro climat particulier du sol des graves.
- Un palissage rehaussé sur tout le vignoble permettant l'effeuillage tout en gardant une photosynthèse importante.
- Le labour du sol, alternant des façons traditionnelles et des travaux superficiels, et la fumure organique sont les piliers d'une viticulture respectueuse.
- Des opérations en vert qui contribuent à la maîtrise du rendement, de l'aération des grappes et de leur exposition au soleil. L'ébourgeonnage avec dédoubleage, l'échardage sur certaines parcelles, l'effeuillage à la nouaison et trois semaines avant récolte, l'égrapillonnage, et l'éclaircissage assurent quelle que soit l'année un rendement modéré et une maturité optimale.
- La prophylaxie contre les maladies du bois (Esca, Eutypiose) qui repose sur l'arrachage des ceps malades chaque année à l'automne.
- La lutte contre le ver de la grappe est menée par confusion sexuelle.
- Toutes les décisions de traitement sont prises dans le cadre de la lutte raisonnée : observation sur le terrain, intégration des données climatiques et météorologiques, recours à des outils d'aide à la décision, utilisation de seuil de présence de certains parasites avant toute intervention, réduction des doses des produits en début de cycle.

## **Récolte et transfert au cuvier:**

- Les raisins sont vendangés à la main, cépage par cépage, parcelle par parcelle, à une maturité idéale pour préserver le fruit. La date du ramassage est fixée après de nombreux contrôles de maturité phénolique et technologique mais déterminée toutefois par une dégustation des baies par Henri Lurton.
- Un premier tri sur table est réalisé au vignoble puis la vendange est acheminée jusqu'au chai en contenant inox de faible capacité.

### **Réception au cuvier:**

■ A son arrivée, la vendange est pesée, fournissant ainsi des données précises sur les rendements et les volumes encuvés. Après un second tri de contrôle sur table, les raisins sont éraflés. Les baies sont alors triées par un système innovant appelé Viniclean : elles transitent sur une table vibrante qui élimine les pellicules sèches, les grains millerandés, les pépins et les fragments végétaux de petites tailles. Un système de brosses rotatives capture des fragments de feuilles, de rafles et des pétioles. Un dernier tri manuel sur table assure en dernière étape une élimination complète des éléments végétaux restants. Suivent le foulage, le sulfitage en continu et le transfert en cuve. Les cuves bois sont prioritairement réservées aux meilleures parcelles de merlot et de cabernet du plateau de Brane. Les cuves en béton recouvertes d'époxy, ainsi que les cuves en acier inoxydable, reçoivent les autres origines du vignoble. L'usage de la chasse à air pour vider la tuyauterie garantit la stricte sélection des origines.

### **Fermentation alcoolique:**

- Les moûts sont homogénéisés et subissent une macération pré-fermentaire au cours de laquelle l'usage du turbo-pigeur accélère la dilution des anthocyanes et des précurseurs aromatiques.
- Certains moûts sont concentrés par évaporation sous vide afin d'améliorer le rapport marc sur jus lorsque des phénomènes de dilution sont intervenus au vignoble.
- La fermentation alcoolique débute après ensemencement du moût par des levures sélectionnées (F33) afin d'obtenir une population homogène. Elle dure entre 6 et 10 jours selon les conditions du millésime. Pour obtenir une bonne extraction de la couleur et des tannins, adaptée à la typicité du cru, la vinification s'articule autour de remontages longs et fréquents, de délestages et de pigeages ciblés. Le pigeage a été expérimenté à Brane-Cantenac dès 1987 à l'aide d'une cuve type Guérin. Depuis 2000, un tout nouveau système est utilisé : le pigeur Socma (pompe immergée dans le marc qui inonde le dessus du chapeau avec le moût en fermentation provoquant ainsi la destruction du marc en quelques minutes et l'amélioration de l'extraction des composés phénoliques de manière douce et sélective). Certains raisins issus de parcelles particulières fermentent en barriques neuves.
- La vinification est adaptée à chaque millésime et à chaque cuve afin de valoriser le potentiel de la vendange. Les températures de fermentation oscillent entre 28 et 31 °C.



### **Pressurage:**

- La macération dure de 20 à plus de 28 jours selon les années et les origines à une température comprise entre 25 et 28°C. L'écoulage est déterminé après dégustation.
- Le pressurage est réalisé en pressoirs pneumatiques Sutter placés à poste fixe, avec remplissage axial, afin d'isoler les jus d'égouttage et les vins de presses sélectionnés cuve par cuve. Les dessus des chapeaux de marc sont éliminés car ils donnent des vins oxydés de moindre qualité. Le transfert des marcs se fait en bacs de 500 litres afin de préserver l'intégrité des peaux. L'enzymage des presses permet ensuite leur clarification rapide.

### **Fermentation malo-lactique:**

- Les grandes origines sont descendues en barriques neuves pour que s'y réalise la fermentation malo-lactique. Depuis 1993, des expérimentations sont menées à Brane notamment avec la chambre d'Agriculture de la Gironde pour analyser les différences entre les malo-lactiques en cuves et en barriques. Les conclusions de ces études prouvent que cette technique est une réelle pratique œnologique dont les bénéfices sont nombreux :

les quatre A :

1. Amélioration et stabilisation de la couleur
  2. Assouplissement des vins
  3. Augmentation de la rondeur et du gras
  4. Atténuation du caractère boisé et dur et élargissement de la palette aromatique des vins
- Sans rentrer dans tous les détails techniques, les vins ayant fait leur malo-lactique en barriques neuves sont majoritairement préférés : leur bouquet est plus complexe et plus fin, leur caractère boisé plus fondu et les tannins plus ronds et soyeux. Ces différences fortement marquées au début de l'élevage s'estompent cependant au cours du temps mais subsistent néanmoins après mise en bouteille et vieillissement de deux ans et plus. Petite révolution qualitative et non simple artifice aromatique, cette technique provoque des changements durables dans la composition physicochimique du vin. Sa mise en œuvre est délicate et coûteuse.
  - **Elevage:**  
Un élevage sur lies d'environ deux mois suit la fermentation malo-lactique. Technique relativement peu répandue dans le bordelais, elle suscite un vif intérêt. Elle ne modifie ni la couleur ni la richesse en tannins mais augmente la concentration en manoprotéines et en polysaccharides, réduisant ainsi l'astringence des tannins et amplifiant le gras.

- L'assemblage est réalisé précocement vers la fin du mois de février, afin que l'élevage agisse de façon homogène sur les vins. Il débute bonde dessus, (bondillon en verre), pendant six mois dans un chai ventilé. Cette période favorise la décarbonation et l'oxygénation des vins. Les barriques sont soutirées tous les trois mois à l'air comprimé.
- Sept tonneliers ont été retenus après plusieurs années d'essais sur la qualité du vin : Seguin-Moreau, Taransaud, Nadalié, Demptos, Radoux, Boutes et Vicard. Les fûts sont en chêne français à grain fin, de haute futaie et d'épaisseur de douelles de 22 mm. De récentes expérimentations ont permis de mieux adapter la chauffe, le grain et l'origine des bois. Les soutirages de barrique à barrique permettent une rotation des vins entre les divers tonneliers participant ainsi à la bonne homogénéité de l'élevage, réalisé en chai à climat régulé.
- Après dix-huit mois en barriques, le vin est collé au blanc d'œuf en cuves bois. Trois semaines avant la mise en bouteille qui a lieu en juillet, un assemblage final assure la parfaite homogénéité du vin.

# TRACABILITE, DEVELOPPEMENT DURABLE ET RECHERCHE

- L'ensemble des procédés viti-vinicoles répondent à des cahiers des charges stricts qui visent à s'assurer que les conditions de leur exécution se sont faites selon les bonnes règles de l'agriculture raisonnée et du développement durable. L'hygiène et la maîtrise des points critiques pouvant altérer le produit répondent aux définitions du système qualité mis en place depuis 1999. La traçabilité totale est finalisée par un marquage laser de la bouteille permettant de remonter le cycle de la production jusqu'à la parcelle.
- L'ensemble des procédés de production s'inscrivent dans une politique de préservation des ressources naturelles et de développement durable :
  - ✓ les effluents viticoles, phytosanitaires et vinicoles sont traités afin de garantir l'élimination de toutes les particules polluantes
  - ✓ les déchets sont triés et valorisés selon leur nature : compostage des déchets verts, recyclage du carton, du verre, des huiles usagées et du plastique, incinération de la biomasse végétale (piquets, ceps, rafles...) afin de produire de l'électricité...
  - ✓ renouvellement programmé du matériel de culture par des engins moins consommateur de carburant
  - ✓ choix des produits phytosanitaires ayant un impact humain et environnemental le plus faible possible
  - ✓ respect de zone non traitée en bordure des points d'eau et des fossés...
  - ✓ utilisation de fournitures biodégradables au vignoble : osier, liens...
- Brane-Cantenac a toujours été le terrain de nombreuses expérimentations menées depuis les années 60, en partenariat avec la Faculté d'Oenologie et la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Les recherches actuelles s'orientent vers :
  - ✓ une conduite du vignoble encore mieux adaptée à la cartographie pédologique des sols
  - ✓ l'utilisation de micro-organismes auxiliaires dans les sols (lutte contre l'Esca) pour accroître la résistance de la vigne face aux maladies
  - ✓ l'amélioration du nettoyage des fûts à l'aide de la vapeur
  - ✓ la prévention des développements des Brettanomyces
  - ✓ l'amélioration des outils de production afin d'adapter les postes de travail aux contraintes de sécurité et d'ergonomie (siège électrique au vignoble, pinces à plier électriques, formation du personnel...)

# DU NOUVEAU A BRANE-CANTENAC

## JUST BRANE

Un nouveau visuel, réalisé par la jeune équipe de l'agence Pomelo à Bordeaux, vient de voir le jour !

Epuré, élégant et moderne, il résume les qualités du Château Brane-Cantenac. 'Just Brane', deux mots qui en disent long sur le caractère unique de ce Second Grand Cru Classé de renommée historique et mondiale et dont la sobre étiquette noire et or suffit à évoquer un luxe feutré et intemporel.



# UNE EQUIPE DYNAMIQUE

## ■ **Henri LURTON, propriétaire**

- Digne héritier de son père Lucien, Henri est comme lui affable et discret. Tout comme lui aussi, il aime la terre et la vigne. Sa passion est la création d'un vin exceptionnel, année après année, grâce au terroir qui lui a été confié. Toujours mieux connaître les sols, mettre en valeur la spécificité d'une parcelle, élever un grand margaux racé, aromatique, complexe et équilibré sur un terroir de graves profondes ou encore innover avec des techniques culturales plus modernes (rehaussement du palissage dès la fin des années 80, mesure des nappes phréatiques, etc.) font partie des réalisations qui passionnent Henri Lurton.
- Parfois précurseur, souvent à l'encontre des modes, il aime faire des expériences tant au vignoble qu'au chai, pratiquant ainsi le pigeage depuis la fin des années 80 ou encore des malo-lactiques en barriques depuis 1994. Dans un souci constant d'adaptation du cépage au terroir, il a défini l'encépagement de Brane avec un minimum de 60% de cabernet sauvignon (cépage roi sur des graves maigres) pour assurer la meilleure adéquation possible entre le sol et la vigne.
- Aujourd'hui fort de ses douze ans à la tête de Château Brane-Cantenac et mû par un très grand respect du patrimoine viticole et des techniques culturales naturelles, Henri Lurton recherche toujours l'équilibre entre le poids de la terre et la perfection du vin.
- Henri Lurton a une maîtrise de biologie, un DEA d'œnologie/ampélogie (recherche sur les sols viticoles avec le professeur Seguin) et un diplôme d'œnologue de l'Université de Bordeaux. Pour parfaire ses connaissances en viticulture, il a travaillé en Afrique du Sud, en Australie et au Chili avant de se consacrer exclusivement à la propriété familiale.

## ■ **Christophe CAPDEVILLE, directeur d'exploitation**

- Son diplôme d'œnologue en poche en 1990, Christophe Capdeville a commencé sa carrière à Brane-Cantenac comme maître de chai, avant d'en devenir directeur technique en 2001. Membre du Conseil d'Administration de l'Association des Œnologues de la Faculté de Bordeaux (1999-2001), Membre du Jury des Trophées Vinitech (Salon 2004), Expert chargé de l'étude de dossiers vinicoles, Co-auteur avec Pierre Jacquet d'un livre sur les installations vinicoles primé par

l'OIIV, Christophe Capdeville s'intéresse tout autant à la biologie qu'au machinisme et aux techniques viti-vinicoles. N'avait-il pas d'ailleurs fait son mémoire de DNO sur le tri de la vendange rouge et sur le fonctionnement d'un trieur mécanique rotatif en réalisant des essais notamment à Brane-Cantenac?

- Attaché au travail traditionnel et attiré par l'évolution des techniques et le côté novateur de certaines pratiques, Christophe Capdeville a trouvé une place idéale auprès d'Henri Lurton qui partage les mêmes affinités, avec pour objectif unique l'amélioration du vignoble et des vins de Brane-Cantenac. Il existe entre eux une parfaite osmose. Il était donc tout naturel que Christophe, grâce à son grand professionnalisme, devienne le bras droit d'Henri et depuis juin 2004, directeur d'exploitation.

#### ■ **Corinne CONROY, directrice marketing et communication**

- De retour à Bordeaux en 2001, après plus de quinze ans aux USA chez Diageo et Seagram, Corinne Conroy a travaillé à Château Margaux et à Château Lascombes avant de rejoindre l'équipe d'Henri Lurton début juillet 2004.
- Détentrice d'un diplôme d'interprète trilingue de l'université d'Angers et de l'université de Cambridge et d'un Master's degree en Sciences Politiques d'une université du Midwest aux Etats Unis, Corinne Conroy a débuté sa carrière dans le vin dans un petit négoce anglais de Libourne (Premier Exports) en tant que responsable export-USA et a obtenu son DUAD à l'université de Bordeaux en 1983.
- Son poste d'Ambassadrice Internationale de Marque chez Champagne Mumm (groupe Seagram), ses nombreux contacts avec les média français et internationaux ainsi que son expérience auprès de grandes sociétés de luxe et de 'wineries' étrangères lui permettent de contribuer activement au développement de l'image de marque de Château Brane-Cantenac, tant en France qu'à l'étranger.

#### ■ **Sylvie LAFEUILLADE, responsable des visites**

- Rentrée à Brane-Cantenac, un peu comme on rentre en religion, en 1979, Sylvie Lafeuillade a occupé pendant treize ans le poste de secrétaire administrative de Monsieur Lucien Lurton. Puis à partir de 1992 d'Henri Lurton. Elle connaît la propriété comme la paume de sa main !
- Sylvie Lafeuillade est polyvalente. Après la réorganisation interne en 2000, elle décide de ré-orienter sa carrière vers les relations publiques et plus particulièrement l'accueil des particuliers. Elle met sur pied un service visites professionnel et personnalisé permettant ainsi à chacun d'emporter de son

passage à Brane-Cantenac le souvenir d'un moment agréable et d'une dégustation inoubliable.

- En dépit d'une vie de famille bien remplie, Sylvie Lafeuillade est toujours disponible et entièrement dévouée à la propriété.

#### ■ **Isabelle MASTOUMECQ, responsable administrative**

- Ingénieur-maître en Commerce-Vente et licenciée en Langues Etrangères Appliquées, Isabelle Mastoumecq a eu un parcours riche et varié avant de travailler avec Henri Lurton. Tout d'abord tournée vers l'international, elle a débuté sa carrière professionnelle en 1988 dans une filiale de la Coface, la SCRL, avant de rejoindre le célèbre groupe américain Dupont de Nemours jusqu'en 1998. Tout en travaillant, elle a poursuivi ses études et obtenu une maîtrise de Commerce-Vente, option commerce international.
- Ayant déménagé dans la région bordelaise, elle a alors rempli des missions ponctuelles dans des entreprises liées à l'industrie du vin comme Clasquin (transports de vins et spiritueux) ou Ginestet (négoce) se familiarisant chaque fois davantage avec cet univers bien particulier.
- Rentrée chez Lucien Lurton et Fils comme assistante intérimaire, Isabelle Mastoumecq a rejoint Château Brane-Cantenac pendant l'été 2000 en tant qu'assistante de direction. En juin 2004, Henri Lurton nomme Isabelle Responsable Administrative, en charge notamment de la gestion complète du bureau, des ventes et des achats, et des affaires sociales.

#### ■ **Clémence MOREAU, responsable qualité**

- Diplômée de la faculté d'œnologie de Bordeaux II, après avoir obtenu une licence de biochimie, Clémence Moreau a fait ses premiers pas dans l'œnologie à Brane en tant que stagiaire pendant ses études de 1997 à 1999. Remarquée et appréciée pour le sérieux de son travail, elle a rejoint définitivement l'équipe d'Henri Lurton en mars 2003, après un intermède de quatre ans au château Cos d'Estournel où elle a occupé plusieurs postes à responsabilité.
- D'abord œnologue assistante puis attachée de direction et chargée des relations publiques, Clémence a eu une expérience professionnelle variée. Tout autant intéressée par le travail à la vigne et au chai que par la coordination des dégustations, des visites ou encore l'analyse des produits, elle s'attache à contrôler impeccablement ce qui se passe à tous les niveaux, de la production à l'expédition. Attentive au moindre détail, Clémence contribue quotidiennement à la bonne marche de Brane avec enthousiasme et bonne humeur.

### ■ **Hugues de LESTRANGE, directeur financier**

- Ingénieur en agriculture, avec une formation au Commerce Extérieur (CFCE) et à l'œnologie, Hugues de Lestrance a rejoint Brane-Cantenac en septembre 2006 en tant que directeur financier. Sa solide expérience de direction administrative et financière en premier lieu dans le groupe Producta de 1983 à 1992, puis à la Compagnie Fermière des Graves pendant 12 ans, est un atout majeur pour Henri Lurton qui souhaitait renforcer son équipe dirigeante pour se consacrer toujours autant au suivi du vignoble et du chai, aux innovations techniques et à la promotion internationale du cru.
- Hugues de Lestrance a également contribué ces dernières années à relancer et à développer deux vignobles, l'un à Saint Emilion, l'autre dans les Graves.
- « C'est une opportunité exceptionnelle pour nous de pouvoir bénéficier de la solidité de l'expérience d'Hugues, de son esprit de synthèse et de sa grande rigueur. Il va réellement me seconder dans toutes les orientations de gestion et d'administration de la propriété » confie Henri Lurton.

### ■ **Charles de RAVINEL, chef de culture**

- A Brane-Cantenac depuis novembre 2004, Charles de Ravinel occupe le poste de Chef de Culture, suite au départ de Jean-Charles Nabera Sartoulet, en janvier 2007. Pendant deux ans, Charles a pu se familiariser avec tous les travaux œnologiques du domaine, allant de la vinification à l'assemblage, du contrôle de qualité à l'encadrement des équipes, sans oublier la supervision de tous les travaux de la vigne et des ouvriers viticoles. Son expérience sur la propriété ainsi que dans d'autres châteaux, tant au chai qu'à la vigne, est un élément déterminant dans la décision d'Henri Lurton de lui confier les rênes du vignoble et d'assister Christophe Capdeville dans la direction de l'exploitation.
- « Ces deux années à Brane m'ont permis de découvrir un fabuleux terroir et de me rendre compte de la complexité et de l'exigence que demande la culture de la vigne. Mon attachement à cette terre explique ma décision d'accueillir avec enthousiasme la responsabilité de la conduite d'un vignoble et d'arriver à produire les meilleurs raisins et les meilleurs vins avec toute l'équipe viticole. »
- Charles de Ravinel est titulaire d'un diplôme d'œnologie de l'Université de Bordeaux 2 et d'un BTS de viticulture/œnologie. Il a travaillé au Domaine de Chevalier (Pessac-Léognan), au Château La Grangère à Saint Emilion et au Château Petit Moulin à Bordeaux. La vigne est sa passion mais il s'intéresse aux vieilles pierres, à l'entretien de voiliers en bois et anime des groupes de jeunes scouts marins. Il reste aussi très attaché à sa propriété sylvicole familiale dans les Vosges.



# NOS VENDANGES 2007

- Il y a des millésimes qui rendent nerveux les viticulteurs et 2007 en fait partie. Cette campagne aura certainement été l'une des plus difficiles et des plus surprenantes de ces dix dernières années.
- A la faveur d'un hiver doux, le débourrement fut très précoce : dès la mi-mars, les premiers bourgeons éclorèrent, avec plus de deux semaines d'avance sur 2006. Les conditions du début du cycle favorisèrent la pousse de la vigne et celle des plantes adventices contre lesquelles les travaux d'entretien du sol durent être maintenus toute la saison.
- Rapidement, la pression du mildiou fut exceptionnellement forte. Les précipitations abondantes du mois de mai en favorisèrent le développement, obligeant à une stratégie de protection du vignoble réactive et efficace. En juin, la situation était extrêmement préoccupante à cause de sa virulence causant des pertes de récolte et d'attaque du feuillage spectaculaires chez certains viticulteurs. A Brane, les choix techniques adaptés et les efforts menés dans les vignes permirent de contenir cette très forte pression, tout en restant attentif à l'impact environnemental - et humain- des produits phytosanitaires. Ainsi toutes les pratiques utilisées respectèrent les principes suivants :
  - ✓ choix de produits limitant le nombre de traitement (longue rémanence)
  - ✓ délai de retour des salariés dans le vignoble compris entre 24 et 48 heures, selon les spécialités appliquées
  - ✓ séparation des effluents phytosanitaires et traitement par un procédé homologué par le ministère de l'Agriculture
- Les premières fleurs furent visibles dès le 20 mai. La floraison de parcelles précoces bénéficia de conditions idéales. Par contre, celle des parcelles les plus tardives connurent des conditions plus fraîches et humides. Petit à petit, la vigne perdit son avance et la véraison commença le 16 juillet, d'abord par les cabernets sauvignons, ce qui était inhabituel. La pression du mildiou était alors contenue mais rien n'était gagné. Août fut plus frais et plus arrosé que de coutume. La véraison s'étala jusqu'à la fin du mois pour les parcelles les plus tardives.

- Fort heureusement, les trois semaines de très beau temps en septembre, avec des nuits fraîches et journées chaudes et ensoleillées (plus de 30°C) sauvèrent la récolte. La météo alors idéale favorisa la maturation de la pulpe, et surtout la synthèse des anthocyanes et des tanins. Les contrôles de maturité montrèrent que les raisins possédaient un excellent potentiel phénolique et des richesses en sucre élevées. Seules les concentrations en acide malique restaient importantes. Les peaux s'affinèrent mais restèrent croquantes et épaisses.
- Les vendanges débutèrent le 24 septembre, soit 6 jours après celles de 2006. Les moûts de merlot, très aromatiques, furent concentrés ou saignés. Le ramassage des cabernets débuta le 1<sup>er</sup> octobre et se termina le 12. Malgré quelques légers épisodes pluvieux, la récolte se fit dans d'excellentes conditions. Les travaux d'effeuillage, de décompactage et d'éclaircissage furent très bénéfiques puisque l'état sanitaire du raisin resta parfait jusqu'à la fin des vendanges.
- La réception du raisin a été repensée de façon à améliorer la qualité du nettoyage des baies. La vendange est triée une première fois à la vigne et une deuxième fois à son arrivée au chai. Après son éraflage, elle est à nouveau triée par un système innovant appelé Viniclean : les baies transitent sur une table vibrante qui élimine les pellicules sèches, les grains millerandés, les pépins et les fragments végétaux de petites tailles. Ensuite, un système de brosses rotatives capture des fragments de feuilles, de rafles et des pétioles. Un dernier tri manuel sur table assure au final une élimination complète des derniers éléments végétaux.
- Le millésime 2007 a connu une pression exceptionnellement forte du mildiou et des conditions météorologiques loin d'être idéales. Et pourtant, force est de constater en dégustant les premières cuves dont la fermentation alcoolique est terminée que les vins seront d'une très grande qualité. Ce n'est pas le fruit du hasard mais le résultat d'un travail rigoureux effectué au vignoble et des aptitudes exceptionnelles du terroir de Brane-Cantenac.

A suivre !

17 octobre 2007