



# CHATEAU BRANE-CANTENAC 1999

Un printemps et un début d'été chaud et humide, un automne pluvieux dès la mi- septembre auraient pu conduire à l'obtention d'une vendange diluée. Mais les nombreuses opérations en vert pratiquées à Brane, le ramassage des merlots dans de parfaites conditions et celui rapide des cabernets sauvignons ont permis d'atténuer les effets climatiques négatifs. De plus, l'usage des saignées et de la concentration permit d'élaborer des vins puissants et très concentrés gommant l'effet de dilution des pluies. La bonne maîtrise des opérations a permis d'obtenir une excellente maturité pour l'ensemble des cépages avec une richesse élevée en sucre et des acidités basses. Ce millésime fut aussi à Château Brane-Cantenac celui de la fin des travaux de rénovation des chais et cuviers. Les nouvelles cuves en bois destinées à fermentation de chaque parcelle de grand vin permirent une sélection très stricte.

- Robe sombre, aux nuances pourpres
- Nez à forte intensité aromatique, avec une dominante de fruits rouges (cerise, mûre, prune) et des notes boisées (torréfaction, vanille). Une grande complexité aromatique avec des caractères épicés et une parfaite maturité sont révélées à l'agitation.
- Attaque ample puis sensations soyeuses et tanniques parfaitement fondues. Structure dense, très charnue et rétro-olfaction fortement fruitée.
- Finale particulièrement longue, laissant en bouche une empreinte physique.

Ce vin est remarquable. Il témoigne de la grande qualité des vins de Margaux du millésime 1999. Une des plus belles réussites de Château Brane-Cantenac !

## FICHE TECHNIQUE

<i>Rendement :</i>	45 hl/ha
<i>Assemblage :</i>	49,1% Cabernet Sauvignon 45,6% Merlot 5,3% Cabernet Franc
<i>Elevage :</i>	18 mois en barriques neuves à 70%
<i>Proportion de grand vin :</i>	30%

## L'EQUIPE

<i>Propriétaire :</i>	Henri Lurton
<i>Directeur d'exploitation :</i>	Christophe Capdeville
<i>Directrice Marketing et Communication :</i>	Corinne Conroy
<i>Chef de Culture :</i>	Jean-Charles Nabéra-Sartoulet
<i>Œnologue Conseil :</i>	Jacques Boissenot