

2023

Deuxième année la plus chaude

De l'histoire

LA MÉTÉO

Dans la continuité du millésime 2022, 2023 fut la seconde année la plus chaude depuis le début du XXème siècle. La pluviométrie fut fortement déficitaire pendant le cycle végétatif et les températures élevées en raison des épisodes caniculaires successifs.

A LA VIGNE

Le millésime 2023 a réclamé beaucoup de réactivité et nécessité de nombreux travaux au vignoble pour lutter efficacement contre le mildiou qui était particulièrement virulent. Ce travail incessant et précis a permis d'assurer un bon rendement et un parfait état sanitaire.

LES VENDANGES

La récolte des rouges a démarré précocement le 4 septembre sous une chaleur torride. Une pluie bienfaitrice puis un retour durable du beau temps pendant le ramassage, permirent d'atteindre la maturité de la pulpe et des peaux.

Sur le plateau de Brane, les jeunes pieds sont récoltés séparément des vieux pieds plus que quinquagénaires. Cette sélection stricte, permet d'exploiter l'incroyable potentiel de ces ceps très âgés plantés sur les plus belles parcelles de la propriété.

AU CHAI

A Brane-Cantenac, on pilote la vinification sur mesure, chaque cuve étant dégustée quotidiennement pour orchestrer les opérations d'extraction et régler la température de fermentation. Dans un millésime comme 2023, cette vinification à la carte a révélé la meilleure expression possible de chaque terroir et des trois vins rouges qui y sont produits.

	CS	MERLOT	CF	CARMENERE	PETIT VERDOT	% Presse	% ALC	AT	pH
BRANE-CANTENAC	77	20	1	1	1	13.7	13.5	3.77	3.59
BARON DE BRANE	48	43	7	1	1	14.5	13.8	3.80	3.54
MARGAUX DE BRANE	22	78	0	0	0	19.9	14.1	3.70	3.60



DATES DE RÉCOLTE

Merlot	04/09 au 15/09
Cabernet Franc	18/09 et 25/09
Cabernet Sauvignon	13/09 au 27/09
Petit Verdot	21/09 26/09 et 02/10
Carménère	26/09

Rendement 45.7 hl/ha



2023 encore un très grand !

LE MOT DU PROPRIÉTAIRE

Si on raisonne objectivement, en analysant la météo de la saison, tout a concordé pour faire de 2023 un très grand millésime.

Je garderai de cette année, qui nous a demandé beaucoup de travail à la vigne, deux éléments significatifs.

Le premier a été une sortie et une floraison exceptionnelles, jamais vues depuis 2004, nous obligeant à réguler la production pour avoir une maturité parfaite dans un contexte de forte sécheresse.

Le deuxième a été la forte pression mildiou, ce qui devient de moins en moins rare. Nos équipes ont réussi le défi de la combattre parfaitement.

Le rendement final est la preuve de notre double réussite.

Les vins ont beaucoup de fruit, ils sont extrêmement colorés et malgré des indices tanniques jamais atteints, ils sont d'une grande souplesse et d'un très grand soyeux.

Ils allient maturité, fraîcheur, puissance et équilibre.

Henri LURTON

