

CHATEAU BERTRAND BRANEYRE Haut-Médoc



PRESENTATION

C'est au 18ème siècle que naquit le vignoble du Château Bertrand Braneyre. Les raisins provenaient de Cissac et alentours. Cissac se trouve à peu près à 5 km de Pauillac en Médoc, à proximité immédiate des célèbres crus de Mouton et Lafite Rothschild.

Pendant 2 siècles, le château est sous les mains des successeurs de Bertrand Braneyre.

En 1993, le négociant en vins belge Ludwig Cooreman achète le domaine d'une superficie totale de 18 hectares. Ludwig Cooreman créa et possède actuellement une des maisons de vins les plus réputées de la Belgique. Un plan décennal d'investissements en matériel et en redressement de vignoble fut installé afin d'obtenir un vin de qualité proche des grands voisins de Pauillac : cuves inox thermorégulées, entrepôts d'une capacité de 400 000 bouteilles, chais à barriques, tracteur enjambeur.

La direction technique est assurée par Pierre Sadaune, ingénieur agronome et oenologue (ex Phélan-Ségur), Eric Boissenot (oenologue des Châteaux Lafite, Pichon Comtesse et Margaux) et Jean Louis Mandrau (ex directeur Château Lafite).

DEGUSTATION

Les vins du Château Bertrand Braneyre sont issus de vieilles vignes et se caractérisent au nez par des arômes de fruits noirs, en bouche par une belle suavité, harmonieuse aux tanins ronds mais bien présents.

Notre coup de coeur va pour le millésime 2010, exceptionnel !

Nous proposons également un 2006 délicat pour un plaisir immédiat et un 2009 aux accents portés sur le fruit et à la structure ferme.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Propriétaire : Ludwig Cooreman

Cépages :

65% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot.

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement : 40 à 50 hl/ha

Vendanges : les raisins sont cueillis manuellement à maturité optimale et la sélection est draconienne.

Vinification : après éraflage, le raisin fermente pendant 2 à 3 semaines à température avoisinant les 30° contrôlée par ordinateur.

Elevage : en barriques de chêne neuf renouvelées par tiers tous les ans.