



CHÂTEAU  
CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ 1855

UN TEMPLE EN TERRE CRUE

---





- 4 UN CHATEAU ECOSSAIS A MARGAUX
- 6 LE POUVOIR DE LA TERRE
- 7 UN TEMPLE DE LA QUALITE
- 10 L'HOMME AU COEUR DU PROJET
- 12 LA POURSUITE D'UN HERITAGE



## UN CHATEAU ECOSSAIS A MARGAUX

Témoin des origines écossaises de son fondateur John Lewis Brown, l’emblème de Cantenac Brown est son spectaculaire château de style Tudor, qui en fait l’une des propriétés les plus remarquables parmi les grands crus classés en 1855. Les moutons écossais règnent en maître sur son parc aux dimensions exceptionnelles. Les 75 hectares de vignes qui entourent le château sont répartis sur les prestigieux plateaux de Margaux et de Cantenac signant un vin entre chair et tension : charnel et velouté avec une note finale tendue.

Dépositaire de ce patrimoine, Tristan Le Lous s’était engagé au moment de l’acquisition du château Cantenac Brown par sa famille en 2019 à sanctuariser la démarche d’exigence et de qualité de la propriété. Un projet d’avenir était ainsi dévoilé : un chai entièrement construit en bois brut et en terre crue.



# LE POUVOIR DE LA TERRE

Philippe Madec, architecte engagé, chef de file et pionnier en écoresponsabilité, a dessiné un chai en terre crue et bois massif brut, repoussant les limites de ce qui se fait aujourd'hui en matière d'éco-responsabilité et de respect de l'environnement.

Tous les matériaux, biosourcés, naturels et non traités, proviennent de la région Aquitaine et visent l'objectif zéro carbone. Aucun ciment portland n'a été utilisé pour la construction. Les murs du chai ont été réalisés selon la technique du pisé, méthode de construction ancestrale qui offre un bilan écologique exceptionnel. La terre crue a été compressée, pisée in situ au château, afin de dresser les murs de cette enceinte unique.

Pour fondre le bâtiment dans son environnement, un château au milieu des vignes, le nouveau chai est totalement intégré dans l'enceinte des bâtiments préexistants, réhabilités, avec pour triple objectif de s'appuyer sur le bâti historique, de ne pas dénaturer le paysage et de ne pas artificialiser les sols.

L'inertie thermique du chai induite par la terre crue permet d'éviter la climatisation. Le pouvoir de la terre offre ainsi une atmosphère parfaite pour la stabilité et le vieillissement des vins en barriques en termes de température et d'hygrométrie sans consommation d'énergie.

« Ce qui m'a plu dans la démarche de Philippe Madec c'est l'idée d'une frugalité heureuse. Faire mieux avec moins », explique Tristan Le Lous.





## UN TEMPLE DE LA QUALITÉ

*“ Nous mesurons notre chance de vinifier dans ce nouveau cuvier. Nous avons désormais près de 70 cuves de volumes variés, permettant de vinifier chaque parcelle individuellement au meilleur de sa maturité. Les cuvons ascenseurs permettent d’infuser, d’extraire en douceur en préservant l’intégrité du fruit. L’excitation de l’équipe est palpable ”.*

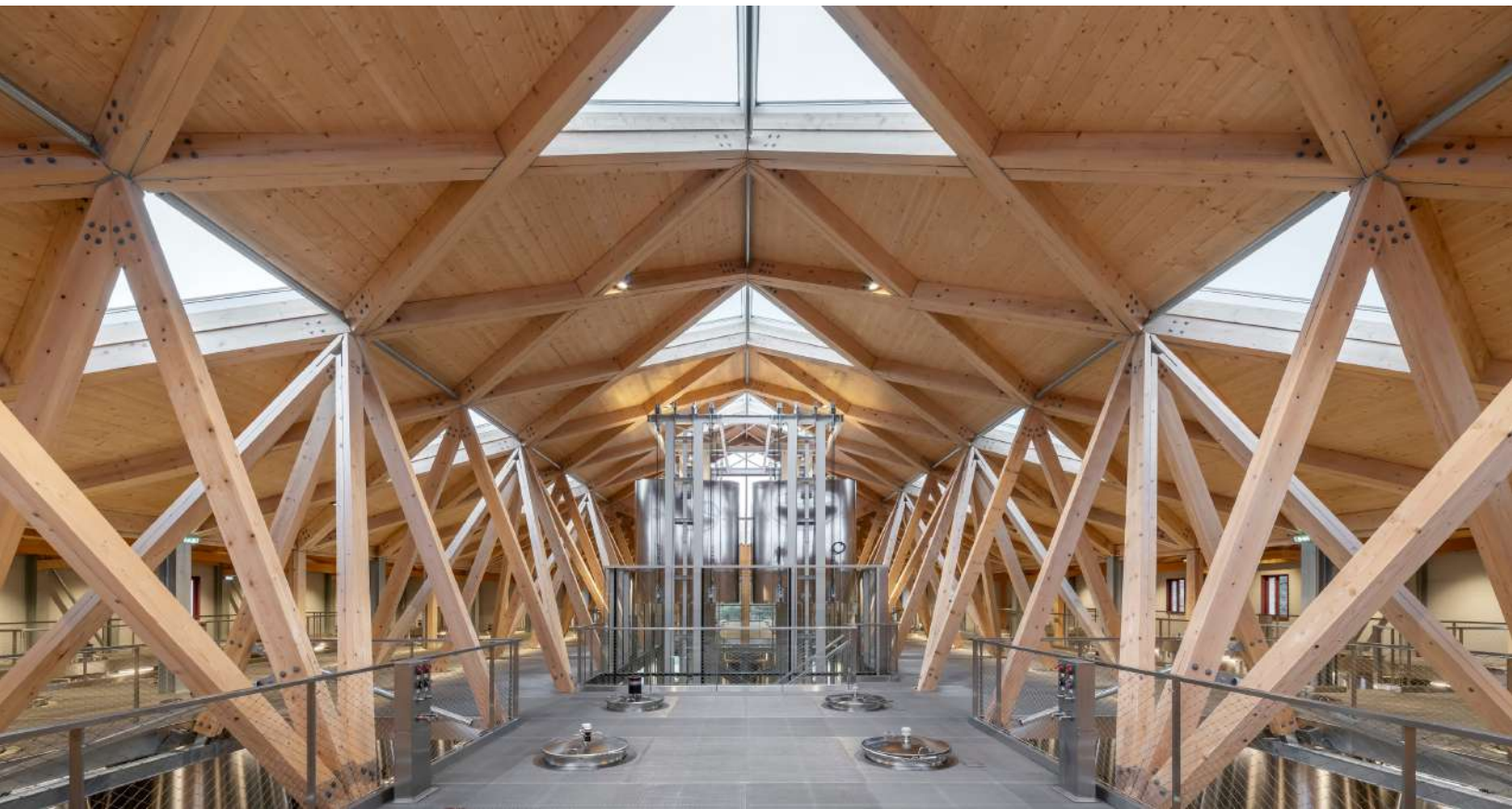
*José Sanfins, Directeur du Château Cantenac Brown*

Du pied de vigne à la bouteille, tout est conçu pour préserver les arômes des fruits et du vin : ramassage en cagettes, cuvons d'entrée de vendange, cuves élévatrices. La gravité est la seule force qui régit les transferts de raisin et de vin, évitant ainsi une altération de la peau des raisins ou une oxydation des jus. L'extraction des arômes et des tanins est parfaitement maîtrisée.

Le cuvier de 70 cuves tronconiques isothermes présentant des contenants allant de 50hl à 120hl permet un travail de précision et une sélection parcellaire extrêmement fine des raisins à l'entrée de vendange. Chaque parcelle est ainsi ramassée au meilleur de sa maturité. La vinification et l'extraction des arômes, réalisées séparément, sont adaptées à chacune d'entre elle.

Les nouveaux millésimes du château Cantenac Brown porteront en eux l'exigence qualitative consacrée par ce nouveau chai : des arômes magnifiés, des tanins encore plus fondus.

Le nouveau chai est par ailleurs conçu pour abriter deux récoltes dans les meilleures conditions d'élevage, les vins y grandissant en toute quiétude à l'abri de murs en terre d'un mètre d'épaisseur. La terre est le seul matériau de construction régulant naturellement l'hygrométrie de l'air ambiant. Les murs, en terre d'un mètre d'épaisseur (55 cm de mur en pisé, 25 cm d'isolation en liège, espace vide 5 cm, ajout de briques de terre compressée 15 cm) possèdent également une inertie thermique exceptionnelle, permettant de maintenir le chai à température idéale au moyen de puits climatiques sans consommation d'énergie.







# L'HOMME AU COEUR DU PROJET

Le travail des hommes a été placé au cœur du projet architectural.

Cette réalisation répond en effet pleinement aux enjeux d'une écoresponsabilité assumée, fondée sur trois piliers : économique, environnemental mais aussi social.

Cantenac Brown se voit ainsi pourvu de la plus grande halle de vendange jamais réalisée dans le Bordelais. Cet espace, cœur névralgique du nouvel ensemble, est positionné stratégiquement à la jonction du cuvier et du chai et protège les vendangeurs des chaleurs désormais caniculaires.

Le cuvier, l'espace du travail quotidien, est largement ouvert sur le parc de la propriété et offre ainsi une vue unique sur les grands arbres de son arborétum. Il est éclairé par la lumière du jour sur toute sa profondeur grâce à un travail minutieux de plissés et de débords en toiture. La lumière naturelle est ainsi omniprésente.

Le chai repose sous une voute en bois massif, en chaînette, décomposée selon une suite de Fibonacci sur le nombre d'or, dans une pénombre aux lumières filtrées. Apaisé dans le silence et la température basse de la terre crue, c'est le lieu du temps long.

Le silence ambiant a été la plus grande surprise de l'équipe pour la première utilisation du nouvel outil. On entre désormais dans le nouveau chai de Cantenac Brown comme dans un temple.





# LA POURSUITE D'UN HERITAGE

La famille française Le Lous est aujourd'hui à la tête de Château Cantenac Brown. Très engagé dans la conduite de la propriété, Tristan Le Lous, ingénieur agronome et passionné d'œnologie, forme un duo avec José Sanfins, indissociable de l'histoire moderne du domaine.

Leur rencontre a été déterminante.

## TRISTAN LE LOUS, DÉPOSITAIRE D'UN HÉRITAGE ENTRE EXIGENCE ET PASSION

Avec son château de style Tudor, Cantenac Brown était le morceau d'Écosse du clan Brown en plein cœur de Margaux. John Lewis Brown, célèbre peintre naturaliste, y passe son enfance et y trouve une inspiration qu'il partage avec ses amis Degas, Manet ou Pissaro. Incorrigible mondain, il fait de Cantenac Brown un foyer artistique, à l'avant-garde de l'impressionnisme.

Le nouveau propriétaire, Tristan Le Lous, a naturellement épousé cette parentèle et donne carte blanche à l'artiste David Popa pour réaliser une fresque monumentale en terre crue sur les vignes du plateau de Cantenac.

La famille de Tristan plonge quant à elle ses racines en Bretagne, dans le Trégor, terre brute qui n'est pas sans rappeler l'Écosse. Enfant, Jean Le Lous, son grand-père, ne parlait que le breton. Il deviendra pharmacien avant de reprendre une droguerie médicinale en Bourgogne, financé par de nombreux vignerons bourguignons qui mettront des billes dans son aventure, et permettront à la famille de constituer une cave extraordinaire.

Tristan Le Lous est tombé sous le charme du Château Cantenac Brown, de la signature de ses vins entre chair et tension à ce château écossais spectaculaire. Avec ses frères - toujours à la tête de la société fondée par le grand-père -, ils en deviennent propriétaires en 2019.





## JOSÉ SANFINS, CANTENAC BROWN CHEVILLÉ AU CORPS

De son enfance sur une île de l'estuaire de la Gironde, José Sanfins a gardé en héritage un sens profond de la valeur du travail de la terre et du respect de la nature. Ses parents, tous deux vignerons, lui ont transmis leur savoir-faire et leur attachement à notre région viticole.

Jeune diplômé entré à Cantenac Brown en 1989, il s'investit corps et âme dans la poursuite d'excellence de la propriété : le stagiaire d'alors a en effet depuis élaboré plus de trente superbes millésimes. Au fil de ces années il a construit en rêve ce que serait son outil de travail idéal et inaugure pour le millésime 2023 le nouveau chai en terre crue du Château Cantenac Brown.



## Sur les plateaux de Cantenac et de Margaux

Le vignoble de Cantenac Brown s'étend sur 75 hectares de vignes en appellation Margaux et 5 hectares pour le blanc, il se répartit sur les prestigieux plateaux de Cantenac et de Margaux.

Il se situe au cœur de l'appellation célèbre dans le monde entier pour délivrer des vins à la fois équilibrés et élégants, cette dentelle dont les tannins continuent de s'affiner avec le temps. L'encépagement, propre à l'identité de l'appellation Margaux, présente une dominante de cabernet sauvignon à hauteur de 65 %, le merlot constitue 33 %, le reste est planté de cabernet franc (1%) avec également quelques ares de petit-verdot (1%).

Le choix de l'encépagement fut dicté par des années d'observation, de dégustation et par une étude poussée de la nature des sols. Le domaine peut se comprendre en trois zones à savoir les terroirs argilocalcaires, ceux de petites graves et enfin majoritairement les graves profondes günziennes sur les plateaux de Margaux et de Cantenac qui font la colonne vertébrale des vins du Château Cantenac Brown, précisément où le Cabernet Sauvignon domine

« Cette mosaïque de terroirs permet, quel que soit l'effet millésime, de produire des grands vins chaque année. La tendance est à augmenter encore la proportion des Cabernets Sauvignons, qui, avec le réchauffement climatique, donnent de très belles maturités », explique José Sanfins. Les cépages blancs, Sémillon et Sauvignon Blanc, ont été plantés sur des parcelles d'argilo-calcaire.



CANTENAC BROWN

# Une démarche, trois vins

Cantenac Brown affirme à Margaux un style marqué par les Cabernet Sauvignon de ses terroirs exceptionnels.

Le Château Cantenac Brown, Troisième Grand cru Classé 1855, est un assemblage de cabernet sauvignon (selon les millésimes, il représente entre 65 et 70 %) et de merlot. Il peut contenir une pointe de cabernet franc. L'âme d'un grand terroir, vin de garde éclatant, charnel et velouté, Château Cantenac Brown se distingue par la fraîcheur de son fruit, sa densité, ses tanins d'une grande finesse. Les millésimes à leur apogée expriment de la fraîcheur, un bouquet élégant de fruits rouges et noirs, de l'opulence et de la tension en finale, avec des notes épicées.

Brio de Cantenac Brown a été créé en 2001. Pouvant s'apprécier plus jeune, il est issu d'un équilibre entre le cabernet sauvignon et le merlot auxquels s'ajoute autour de 10% des cabernet franc. Brio de Cantenac Brown est charmeur, délicat et brillant. C'est un vin de plaisir et de partage, il se déguste parfaitement jeune mais gagne également à être conservé quelques années.

Né en 2011, Alto de Cantenac Brown est un vin blanc confidentiel produit sur 5 hectares. Avec ses 90 % de sauvignon blanc, 3.5 % de sémillon et 6.5% de Sauvignon gris. Alto de Cantenac Brown est un vin minéral aux notes de silex et de fruits blancs, suave et vibrant.





## Les chiffres clés

- Superficie du vignoble : 75 hectares en production
- Rendement 2023 : 38.5 hl
- Elevage de BriO : 30 % dans les foudres et 70 % barriques d'un à 2 ans, pour un bois plus fondu tout en préservant le fruit.
- 19 foudres de 25 hl et 30 hl pour l'élevage de BriO (essais ont été menés sur ce contenant depuis 3 ans)
- Surface totale construite de plus 5 000 m<sup>2</sup>
- Isolation avec de la laine de bois : 35 cm d'épaisseur
- Mur avec 1 m d'épaisseur : 55 cm de mur en pisé, 25 cm d'isolation en liège, espace vide 5 cm, ajout de briques de terre compressée 15 cm
- Halle des vendanges couverte 600 m<sup>2</sup>
- Réception vendanges gravitaire, 1 ascenseur dédié aux cuvons
- Nouvelles cuves inox tronconiques isothermes (excellente inertie, peu de changement de température) intérieur en inox poli-miroir (utilisation de 2 fois moins d'eau pour les laver)
- De 33 à aujourd'hui 70 cuves de 50 à 120 hl : cuves adaptées à chaque parcelle
- Travail 100 % par gravité. Plus de pompes, utilisation de 4 cuves élévatrices pour les remontages et tous les transferts de vin.
- Possibilité de mettre 2 500 barriques sur les 2 niveaux
- Température de 15°C le cuvier et les chais





## CONTACTS

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

José Sanfins - [jsanfins@cantenac-brown.com](mailto:jsanfins@cantenac-brown.com)

Pauline Fradin - [pfradin@cantenacbrown.com](mailto:pfradin@cantenacbrown.com)