



PRIMEURS 2024

« La nature
détermine la personnalité
de chaque millésime
mais notre style inimitable
reste constant. »

“Nature
determines the personality
of every vintage
but our inimitable style
remains unchanged.”

Hemi Linton



LA SINGULARITÉ DE BRANE

2024, un millésime dans l'air du temps. Une année difficile, où chaque décision a compté : un printemps arrosé, un été sec, des pluies en septembre... Il a fallu précision et réactivité pour tirer le meilleur de chaque parcelle.

Le résultat ? Un vin reflétant une vraie fraîcheur et un bel équilibre, peu d'alcool, beaucoup de fruit et une belle intensité. Grâce à un travail rigoureux à la vigne et à l'excellence de notre terroir, nous avons su façonner un millésime à la hauteur de notre exigence.

2024, un millésime expressif dès aujourd'hui, promis à un bel avenir.

THE SINGULARITY OF BRANE

2024, a vintage aligned with today's trends. A difficult year, in which every decision counted: a wet spring, a dry summer, rain in September... It took precision and reactivity to get the best out of each plot.

The result? A wine with real freshness and balance, low in alcohol, rich in fruit, and displaying great intensity. Thanks to rigorous work in the vineyard and the excellence of our terroir, we've been able to shape a vintage that lives up to our high standards.

2024, an expressive vintage today, with a bright future ahead of it.

CLIMATOLOGIE

L'hiver doux et très arrosé a favorisé un débourrement précoce et homogène. Les conditions humides du printemps ont stimulé la croissance de la vigne. La floraison réussie laissait apparaître une belle récolte qu'il a fallu protéger de la virulence du mildiou.

L'été, marqué par une contrainte hydrique forte et des nuits fraîches, a permis une belle synthèse aromatique et phénolique et un équilibre gustatif optimal. Malgré une météo capricieuse en septembre et en octobre, les vendanges ont été menées avec précision, révélant des vins blancs aromatiques et équilibrés, ainsi que des vins rouges éclatants, modérés en alcool, à la fois structurés et charnus.

Un millésime tout en fruit et en plaisir.

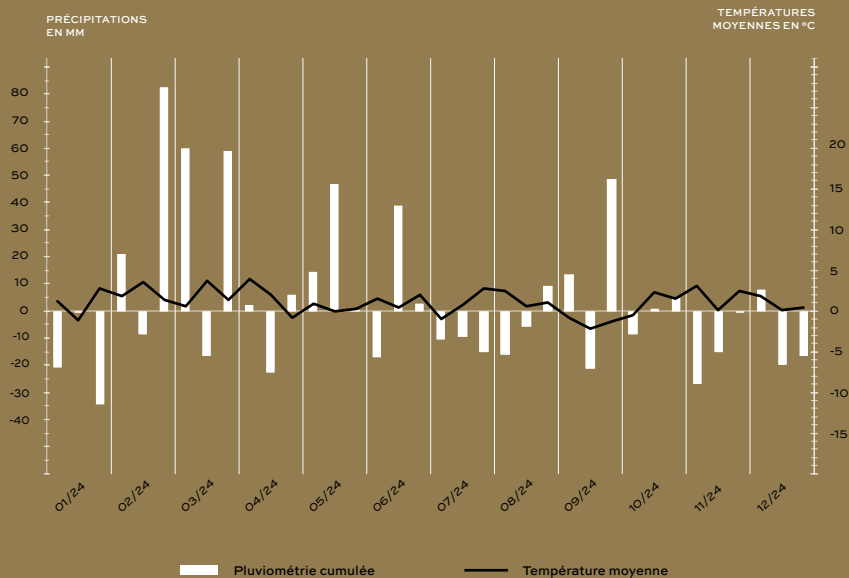
CLIMATOLOGY

The mild and very rainy winter favored an early and uniform budburst. The humid spring conditions stimulated vine growth. The successful flowering hinted at a promising harvest, which had to be protected from the virulence of downy mildew.

The summer, characterized by high water stress and cool nights, allowed for excellent aromatic and phenolic synthesis, resulting in an optimal balance of flavors. Despite the capricious weather in September and October, the harvest was carried out with precision, resulting in aromatic, well-balanced white wines and vibrant red wines, moderate in alcohol, structured, and fleshy.

A vintage full of fruit and pleasure.

DIAGRAMME OMBROTHERMIQUE DÉCADAIRE
ECARTS AUX NORMALES TRENTENAIRES



DATES DE VENDANGES HARVEST DATES

Merlot
17 > 27 SEPT

Cabernet Sauvignon
27 SEPT > 7 OCT

Cabernet Franc
2 & 7 OCT

Petit verdot
7 OCT

Carmenère
7 & 8 OCT

RENDEMENT TOTAL / YIELD
46,6 hl/ha

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Cabernet Sauvignon
77%

Merlot
22%

Cabernet Franc
1%

% Presse
11,3

% Vol.
12,6

AT
3,86

pH
3,53

BARON DE BRANE

Cabernet Sauvignon
50%

Merlot
50%

% Presse
15,5

% Vol.
12,8

AT
3,63

pH
3,52

LES 100 ANS DE LA FAMILLE À BRANE

BRANE
INCARNE L'HÉRITAGE
D'UNE PASSION FAMILIALE
POUR LE VIN,
QUI SE TRANSMET
DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

Nous célébrons cette année notre 100^e anniversaire.

En 1925, Léonce Récapet acquiert la propriété. Depuis 1992, Henri Lurton, son arrière petit fils la dirige avec passion, en véritable visionnaire et gardien de ce terroir d'exception. En 2022, il transmet la propriété à ses enfants et en garde la gestion.

Ensemble, ils perpétuent un savoir-faire d'excellence, avec une approche durable et respectueuse de la nature. Chaque millésime reflète leur philosophie : créer des vins élégants, équilibrés et empreints d'authenticité.

Porté par l'histoire et l'engagement de ses artisans, Brane-Cantenac séduit par sa profondeur, son raffinement et sa générosité. Un vin intemporel, alliant tradition et modernité avec harmonie.



BRANE EMBODIES
THE HERITAGE
OF A FAMILY'S
PASSION FOR WINE,
PASSED DOWN
FOR 5 GENERATIONS

This year, we celebrate our 100th anniversary.

In 1925, Léonce Récapet acquired the estate. Since 1992, Henri Lurton, his great-grandson, has been running it with passion, as a true visionary and guardian of this exceptional terroir. In 2022, he passed the ownership to his children while remaining at the helm of its management.

Together, they continue a legacy of excellence, with a sustainable and nature-respectful approach. Each vintage reflects their philosophy: creating elegant, balanced wines imbued with authenticity.

Deeply rooted in history and shaped by the dedication of its artisans, Brane-Cantenac captivates with its depth, refinement, and generosity. A timeless wine, harmoniously combining tradition and modernity.

LE SOLEIL, AU CŒUR DE NOTRE HÉRITAGE

Ce logo est d'abord un hommage à toutes celles et ceux qui ont façonné Brane et lui ont permis de rayonner. Il incarne également l'héritage d'un père à son fils : Lucien Lurton, qui a dirigé Brane pendant près de 40 ans. Son nom, qui signifie « porteur de lumière », trouve parfaitement sa place dans ce symbole.

Il rappelle aussi un souvenir précieux : celui d'un macaron retrouvé sur une bouteille de Brane du XIX^e siècle, où le soleil brillait déjà.

Le soleil entoure la typographie, rayonnant au-dessus et en-dessous, évoquant à la fois le terroir et l'importance du soleil et de la lumière dans le développement de la vigne.

Ce design souligne autant la continuité de l'héritage de Brane-Cantenac que le cycle des jours et des saisons depuis la création de Brane à nos jours.

THE SUN, AT THE HEART OF OUR HERITAGE

This logo is, above all, a tribute to all those who have shaped Brane, enabling it to shine over time. It also embodies the legacy from father to son: Lucien Lurton, who led Brane for almost 40 years. His name, which means “bearer of light”, perfectly fits this symbol.

It also recalls a precious memory: a medallion found on a 19th-century bottle of Brane, where the sun was already shining.

The sun encircles the typography, radiating above and below, symbolizing both the terroir and the importance of sunlight in the development of the vine.

This design highlights both the continuity of Brane-Cantenac's legacy and the cycle of days and seasons from its creation to the present day.

LA RÉNOVATION DU CHAI ET DU CUVIER

En avril 2023, la propriété a lancé des travaux ambitieux sous la direction de l'architecte Alexandre Rougier, visant à rénover un chai à barriques de 400m² et à étendre un cuvier bois. Ce projet, cher à Henri et à ses équipes, a pour objectif d'affiner le travail de sélection des vins tout en améliorant les conditions de travail grâce à un espace technique moderne.

La rénovation incarne parfaitement l'harmonie entre respect du patrimoine et innovation, en préservant l'histoire tout en améliorant les outils techniques. Fidèle à son ADN, la propriété poursuit un changement dans la continuité, avec des technologies avancées permettant de révéler toute la richesse de notre terroir et d'assurer la qualité des vins.

RENOVATION OF THE CELLAR AND VAT ROOM

In April 2023, the estate embarked on an ambitious renovation project under the direction of architect Alexandre Rougier, with the goal of renovating a 400m² barrel cellar and expanding the wooden vat room. This project, dear to Henri and his team, seeks to refine the wine selection process while improving working conditions through a modern technical space. The renovation perfectly embodies the balance between heritage preservation and innovation, honoring history while enhancing technical tools. True to its DNA, the estate continues its evolution within tradition, integrating cutting-edge technologies to unveil the full richness of its terroir and ensure the highest quality of its wines.

