



1925 - 2025,
LE CENTENAIRE
DE BRANE-CANTENAC

En 1925, Léonce Récapet fait l'acquisition du Château Brane-Cantenac, Second Grand Cru Classé de Margaux en 1855. Un siècle plus tard, la propriété demeure l'un des rares grands crus bordelais à être resté entre les mains de la même famille. Henri Lurton en assure la direction depuis 1992, perpétuant le savoir-faire transmis de génération en génération. Brane-Cantenac incarne une constance rare : celle d'un grand vin fidèle à son identité et à son style, qui évolue avec son temps sans jamais céder aux modes.





Lucien Lurton, Henri (avec les lunettes), Denis et Marie-Laure.

UN SIÈCLE DE TRANSMISSION FAMILIALE

Alors que nombre de Grands Crus Classés ont changé de mains, Brane-Cantenac se distingue par une transmission continue au sein de la famille Lurton. De Léonce Récapet à son gendre François, puis de Lucien à Henri, quatre générations ont façonné un modèle fondé sur l'exigence et la fidélité. Aujourd'hui, la relève familiale se dessine déjà, assurant la pérennité d'un patrimoine rare dans le paysage bordelais.

HENRI LURTON, GARDIEN D'UN STYLE

Depuis plus de trente ans, Henri Lurton dirige Brane-Cantenac avec la conviction que la grandeur d'un vin réside dans la justesse et la constance. Héritiers du plateau de Brane, ses vins portent l'empreinte du Cabernet Sauvignon : finesse, texture soyeuse, intensité aromatique précise et fraîcheur persistante. Leur équilibre subtil entre puissance et délicatesse les rend recherchés aussi bien dans leur jeunesse qu'après plusieurs décennies de garde ; un style intemporel qui traverse les modes. Né au cœur des vignes, formé à l'œnologie et enrichi d'expériences à l'international, Henri Lurton a approfondi la connaissance de la fameuse Terrasse IV, cœur historique du domaine. Fidèle à une approche patiente et mesurée, il veille à préserver cette signature, entouré d'une équipe passionnée avec laquelle il poursuit une quête de précision millésime après millésime.



Henri Lurton

LA TERRASSE IV, CŒUR BATTANT DE BRANE

Le style Brane puise son identité dans un terroir unique : le plateau de Brane, situé à 100 % sur la fameuse Terrasse IV. Ce sol de graves profondes, reposant sur un sous-sol argileux, combine drainage parfait et réserve en eau progressive, offrant équilibre et résilience face aux aléas climatiques. Depuis un siècle, cette compréhension intime du terroir oriente les choix familiaux et techniques, garantissant aux vins de Brane-Cantenac leur singularité.

ÉVOLUER **SANS OSTENTATION,**
TOUJOURS *au* **SERVICE DU VIN**



Dans les vignes, le soin apporté aux vieilles parcelles, l'agroforesterie et l'introduction raisonnée de nouveaux cépages traduisent la même vision : anticiper l'avenir tout en restant fidèle à l'identité du domaine. C'est aussi dans cet esprit qu'a vu le jour, en 2017, Brane-Cantenac Blanc. Né de trois hectares de Sauvignon Blanc et de Sémillon, il reflète la même exigence que le Grand Vin rouge et propose une autre facette de l'identité du château, explorant de nouveaux horizons sans jamais trahir son style.

À Brane-Cantenac, *l'innovation* n'est jamais recherchée pour elle-même mais pensée comme un outil au service du vin. La récente rénovation du chai et du cuvier en 2024, illustre cette philosophie : conjuguer respect du patrimoine et précision accrue, dans une démarche discrète, sans effets spectaculaires, fidèle à l'esprit de Brane-Cantenac.



UN MODÈLE RARE, TOURNÉ VERS L'AVENIR

À l'occasion de ce centenaire, Brane-Cantenac célèbre bien plus qu'une date : il affirme la force d'un modèle rare, celui d'un grand cru classé resté fidèle à son terroir et à son style. Enraciné dans les terres de Margaux, porté par la passion de ses équipes et la fidélité de la famille propriétaire, le domaine regarde l'avenir avec sérénité et la volonté intacte de continuer à produire des vins qui traversent le temps.

