



## Communiqué de presse

### **Le Domaine BRANA se rapproche du family office Enowe pour porter les prochaines étapes de son développement**

Saint-Jean-Pied-de-Port, le 7 avril 2023

**ENOWE, structure d'investissement familial soutenant les projets entrepreneuriaux, devient actionnaire majoritaire du Domaine Brana qui constitue ainsi le deuxième investissement de son groupe « Savoir-Faire d'Excellence » après la manufacture horlogère Pequignet.**

#### **Une Maison centenaire**

Depuis plus d'un siècle, la famille Brana est le négociant viticole de référence du Pays basque. En 1974, Etienne Brana et son épouse Adrienne créent la distillerie et plantent un verger de poiriers William. Etienne Brana découvre l'art de la distillation et crée la fameuse eau-de-vie, la « poire Brana ».

En 1985, leurs enfants Martine et Jean rejoignent leurs parents et se lancent dans l'aventure viticole en réalisant d'importants travaux de terrassement sur les pentes escarpées du mont Arradoy. La reconquête de ce terroir, à fort historique viticole, était pour eux une évidence.

#### **Niché au cœur du Pays basque français, un domaine familial entre tradition et innovation**

Aujourd'hui, le Domaine d'une vingtaine d'hectares donne vie à plus d'une quinzaine de références. Jean, viticulteur-œnologue, a développé une large gamme de vins d'Irouleguy - blancs, rouges et rosés.



Cultivées aux portes des Pyrénées-Atlantiques, les vignes du Domaine Brana appartiennent au vignoble Irouleguy, Seule appellation du Pays basque français, reconnue comme l'un des plus petits vignobles de montagne avec 255 hectares, cette Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) est une des plus confidentielles de France. Cultivé à une altitude comprise entre 200 m et 400 m, ce vignoble a pour caractéristique d'être implanté en terrasses étroites, ce qui garantit un travail traditionnel de la vigne.

Les différents terroirs, constitués de grès de trias riche en fer et l'exposition Sud / Sud-Ouest confèrent au vignoble une identité particulière qui transparait parfaitement dans l'expression de ses différents vins.

## **Respect de la Terre et la biodiversité**

Le respect de la Terre et de la biodiversité a toujours fait partie des valeurs de la famille Brana. Depuis 2014, les vignes du Domaine sont labellisées Haute Valeur Environnementale de niveau III.

Pour aller plus loin dans cet engagement, le Domaine Brana s'est engagé depuis 2019 dans une transition vers l'agriculture biologique, laquelle donnera naissance aux premiers vins labellisés Agriculture Biologique dès 2023.

Preuve de ce souci constant de qualité et d'écologie, le vignoble accueille aujourd'hui plus de 100 essences de plantes et abrite 35 espèces d'oiseaux différentes.



## **Une nouvelle distillerie pour des alcools d'exception**

La Maison Brana propose des liqueurs, apéritifs, eaux-de-vie, et gins reconnus dans le monde entier pour leurs saveurs délicates et leurs arômes uniques. Martine Brana, distillatrice, a repris le précieux savoir-faire ancestral familial et continue à le développer sur la base de fruits, d'épices et de plantes locales.

Les fruits, base des eaux-de-vie Brana, proviennent des vergers environnants. L'eau-de-vie de marc de raisin est distillée à partir des vins Domaine Brana.

En 2018, une nouvelle distillerie a été installée sur la commune d'Ossès, dotée de trois alambics en cuivre et respectant les normes les plus récentes. Avec cette distillerie, la Maison Brana possède une capacité de production qui va permettre un fort développement de cette activité.

Les premiers whiskies distillés et élevés au Pays basque ont été mis sur le marché en 2022.

## **Avec ce nouvel investissement, ENOWE confirme son engagement pour la valorisation du savoir-faire français dans le développement de produits d'excellence.**

ENOWE, dont la vocation est de soutenir des entrepreneurs partageant les mêmes ambitions et valeurs, s'engage ainsi auprès de la famille et des équipes Brana. En rejoignant le Groupe ENOWE Excellence, la Maison Brana bénéficiera d'un actionnariat familial, engagé et durable, et pourra s'appuyer sur l'expérience opérationnelle des équipes d'ENOWE afin de pérenniser, structurer et accélérer sa croissance.

L'ambition est de consolider les forces de la Maison, et, dans le respect de ses valeurs fondamentales, de lui apporter des ressources nécessaires afin d'accélérer le développement national et international pour porter haut et loin les valeurs de la Maison Brana.

**Hugues Souparis, Président d'ENOWE** : « Martine et Jean Brana gèrent la Maison depuis 1992 avec passion et efficacité. Ils ont su à la fois faire perdurer l'héritage familial, porter le Domaine viticole vers l'excellence dans le respect de l'environnement, et innover dans les spiritueux. Au sein du projet entrepreneurial ENOWE Excellence, le Domaine Brana est la pierre fondatrice d'une nouvelle branche dédiée aux vins et spiritueux. »

En savoir plus : [www.enowe.com](http://www.enowe.com)

**Martine et Jean BRANA, dirigeants du Domaine BRANA** : « ENOWE Excellence a immédiatement été une évidence pour nous deux, tant nous partageons les mêmes valeurs de respect de l'humain, de l'environnement, ainsi que de l'excellence des produits. L'aventure ne s'arrête pas là, bien au contraire, et nous restons dans l'entreprise le temps nécessaire à la transition. Cette nouvelle étape permettra l'évolution et le développement de la Maison Brana tout en respectant son ADN. »

En savoir plus : [www.brana.fr](http://www.brana.fr)

---

### **A propos d'ENOWE Excellence :**

Fondée en 2020 et dirigée par Hugues Souparis, entrepreneur fondateur du Groupe SURYS (ex. Hologram. Industries), ENOWE Excellence a pour vocation de fédérer, au sein d'un même groupe, des PME non cotées qui participent à la revitalisation du savoir-faire français dans la production et la commercialisation de produits haut de gamme.

En complément de l'apport des capitaux nécessaires au développement de ces entreprises, l'équipe d'ENOWE accompagne durablement les entrepreneurs et dirigeants dans leurs décisions stratégiques. Elle apporte son expérience notamment en matière de développement à l'international, de croissance externe, de digitalisation ou d'excellence opérationnelle.

**Contact communication** : [contact@enowe.com](mailto:contact@enowe.com)