



L'année 2012 démarre avec un hiver sec et particulièrement froid.

Le printemps, frais également, détermine un débourrement de la vigne assez tardif (autour du 10 avril). Il est bien arrosé : après plusieurs années sèches, leur bonne humectation permet aux sols un bon fonctionnement microbien, une minéralisation favorable au développement harmonieux des vignes.

Après un début plutôt frais, l'été s'installe dans le dernier tiers de juillet. Le temps est très sec jusqu'à la fin septembre (105mm sur les trois mois de juillet, août et septembre, dont 10 mm en août). Le parcours hydrique est particulièrement qualitatif. Quelques épisodes caniculaires rythment le mois d'août, mais le contraste particulièrement fort entre les températures diurnes et nocturnes en août et septembre est favorable à l'accumulation des anthocyanes et à la préservation de la fraîcheur aromatique des fruits.

Les vendanges démarrent le 2 octobre et s'achèvent le 17. Quelques épisodes de précipitations (35 mm sur la durée des vendanges) suscitent plus de questions qu'ils n'affectent réellement la qualité des raisins, rentrés au cuvier dans un bel état sanitaire.

Les rendements sont faibles, 39 hl/ha.

Branair-Ducru 2012 montre aujourd'hui une couleur dense et profonde. Une grande complexité se développe au nez, combinant de manière expressive fraîcheur et belle maturité, minéralité et richesse d'un fruit lentement et parfaitement mûri. L'attaque montre une belle densité de tanins au toucher délicat. La bouche est équilibrée et harmonieuse, la finale précise et très pure.

Assemblage du Grand Vin :

68% Cabernet sauvignon, 24 % Merlot, 5% Petit verdot, 3% Cabernet franc

Château Branair-Ducru

33250 St Julien

Tél: 33(0)556.59.25.86

www.branair.com

branair@branair.com