



# 2014

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 SAINT-JULIEN MILLÉSIME / VINTAGE

## UNE SIGNATURE MAISON

Branair-Ducru 2014 s'inscrit très bien dans ce que nous appelons le «style maison» : il montre un nez expressif et riche d'un fruit bien mûr, mais où la fraîcheur garde toute sa place. La bouche est charnue dès l'attaque et se développe longuement sur une matière dense. La finale est complexe, et l'acidité de bon niveau confère à l'ensemble un très bel équilibre.

### WINE SPECTATOR *James Molesworth*

“ Focused and a touch austere for now, with a charcoal edge to the core of black currant and steeped fig fruit. Tobacco and bramble notes check in on the finish, and there's solid acidity in reserve. Well-built and should evolve nicely. ”

March 2015 **91-94**

### DECANTER *Steven Spurrier*

“ Very well-expressed ripe Cabernet fruit with elegant structure and good length. Never showy at the start of its life, this is a classic Branair that needs to age. ”

May 2015 **17,25 (90+)**

### Jean-Marc QUARIN

“ Voici un vin vinifié tout en douceur autour de l'éclat du fruit. Structuré moelleux avec une tannicité raffinée, le vin évolue très savoureux, riche en goût et monte en puissance vers une finale parfumée et longue. Nul doute possible, le plaisir de boire est déjà là ! ”

Avril 2015 **16,5 (92)**

### VINUM *Rolf Bichsel*

“ Lupenreine, kristalline, saftige Art, herrlich frisches Tannin, langes, langes Beerenfinale, superber, liebenswürdiger und doch gehaltvoller Branair, den man am liebsten schlucken möchte. Superb. ”

April 2015 **17,5**

### BETTANE & DESSEAUVÉ *Michel Bettane*

« Finesse et équilibre, avec une excellente vinosité, sobre et loyal. »

Avril 2015 **17**



## HOME SIGNATURE

*Branair-Ducru 2014 fully reflects the home style by showing an expressive and rich nose with ripe fruit, but keeping the freshness. The mouth is fleshy at the attack developing along a dense body.*

*The final is complex, the good acidity level gives a beautiful balance.*

### THE WINE ADVOCATE *Neal Martin*

“ It has a tightly wound bouquet with black cherries and orange peel aromas, focused if not quite as complex as, say, Château Beychevelle. The palate is medium-bodied, sinewy in the mouth with tensile tannins. This is a wine that seems to be making a huge effort in this vintage, but I would like to see more finesse manifested on the finish by the time it is in bottle. You know, I think that will develop. That 12 to 13% vin de presse lends this Branair-Ducru impressive sustain on the finish and I suspect that it will coalesce throughout the barrel aging in two-thirds new oak. ”

April 2015 **90-92**

### ANTONIO GALLONI

“ The 2014 Branair-Ducru is beautifully textured in the glass. Lavender, plum, mint and spice open up nicely in the glass. Initially quite dense and powerful, the 2014 turns more floral and lifted over time. Sweet red cherry, graphite, violet and licorice add further shades of dimension on the finish. ”

April 2015 **91-94**

### RENÉ GABRIEL

“ Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Selten hatte ein Branair beim Primeur eine so dunkle Farbe. Reifes Bouquet, fast eine rahmige Fülle anzeigend, die Frucht suggeriert Holunder und Cassisnoten. Im Gaumen fest, ausgeglichene Adstringenz, tolles Rückaroma. Es gibt heuer nur ganz wenige Grand Crus, welche deren eigene Leistung der Jahre 2010 mit dem 2014er toppen. Ich setze diesen hohen Wertung. Das wäre dann auch das Ende einer langen Nichteinkaufsdurchstrecke. ”

Mai 2015 **18**

Chacun des millésimes de Branair-Ducru est façonné avec le plus grand respect de notre «signature maison». C'est cette ambition et cette exigence qui, associées à la grandeur du terroir, inscrivent nos vins dans l'esprit d'un Saint-Julien d'exception.

*Every vintage of Branair-Ducru is crafted with care so that it is worthy of the estate's hallmark excellence. Our ambition and uncompromising quest for quality, aided by the magnificent terroir, ensures that our wines are made to be outstanding expressions of the Saint-Julien spirit.*



« Tout en fruit, juteux et plein, doté d'un joli gras, ce 2014 est charmeur et réussi. La texture évoque les fruits rouges juteux et frais. Encore une belle réussite pour le château. »

Mai 2015 17-17,5

“ With the blossoms of a black raspberry bramble with a quick sift of white pepper, mocha and earth in the perfume, this wine is all about its elegant tannins, the finesse, freshness and purity of the sweet black and crisp, spicy red fruits. ”

April 2015 92-93

“ This really builds on the palate with round and velvety tannins and a juicy, savory finish. Layered and complex. Shows real potential. ”

March 2015 92-93

*BD*

*Une signature maison*

*Château Branaire-Ducru*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

*BD*

*Home signature*

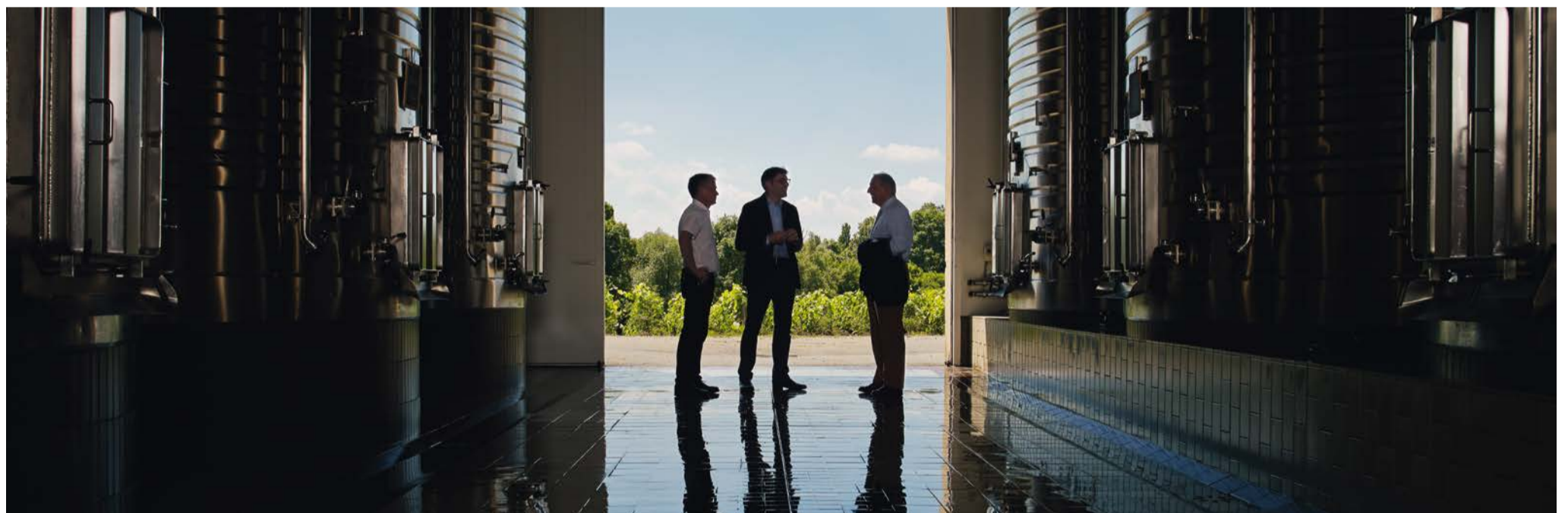
Après un hiver exceptionnellement doux, la vigne débourre avec près de 15 jours d'avance sur la moyenne décennale. Le printemps est humide et plutôt frais, la floraison bénéficie début juin de bonnes conditions thermiques. Le mois de juin doux et les bonnes précipitations printanières stimulent la croissance des vignes et le développement d'un beau feuillage. Les conditions humides demandent une vigilance particulière à ce moment de l'année. Hormis la deuxième quinzaine de juillet plus chaude, l'été montre des températures modérées. Les précipitations sont dans la moyenne. Les mesures réalisées sur le vignoble de Branaire-Ducru au début du mois de septembre montrent cependant, sur bon nombre de parcelles, des contraintes hydriques intéressantes.

A partir de la fin août, les conditions climatiques changent complètement, avec des températures très nettement supérieures à la moyenne. L'ensoleillement de septembre est plus de 30% supérieur à la normale. La sécheresse renforce rapidement les contraintes hydriques, favorables à la concentration des raisins, à l'affinement des tanins et à la maturation des pépins. Les vendanges de Merlot démarrent le 24 septembre. Les baies sont d'un diamètre supérieur à la moyenne mais ont des potentiels de sucres et de polyphénols élevés. Les vins sont riches et charnus, d'une grande complexité. Les vendanges de Cabernet Sauvignon démarrent le 3 octobre et s'achèvent le 11 dans de très belles conditions.

Nous pouvons ramasser sans urgence, chaque parcelle, à un niveau de maturité accompli. Les cabernets sauvignons et petits verdots ont pleinement profité de la belle arrière-saison. Les rendements moyens sont légèrement inférieurs à 40 hl / ha.



65% cabernet sauvignon  
27% merlot  
6% petit verdot  
2% cabernet franc



## Le style Branaire-Ducru

# 2014

Fruits noirs, mûre, réglisse, bouche douce, pulpeuse, fraîche, élégante, droite, cerise burlat, charnu et souple. De l'éclat, belle présence aromatique et des tanins pulpeux.

Le Point *Jacques Dupont*  
Mai 2015 17



*After an exceptionally mild winter, the bud burst came 15 days ahead of the 10 year average. Spring was wet and rather cool while the flowering in early June had good thermal conditions. The mild month of June and spring rainfall stimulated the growth of the vines and the development of beautiful foliage. Wet conditions required special attention at this time. Apart from a very warm second half of July, we had moderate temperatures with average precipitation.*

*In early September, the water measurements showed interesting constraints. From the end of August, the weather changed completely with above average temperatures and 30% more sunshine than normal.*

*Drought rapidly expanded water stress, adding to the concentration of grape tannins and refining and maturing the seeds. We started harvesting the Merlot on September 24<sup>th</sup> and found the berries had a greater diameter than average with high sugar and polyphenols. At maturity, the grapes tasted particularly rich with bright fruit. The harvest of Cabernet Sauvignon started October 3<sup>rd</sup> and ended on the 11<sup>th</sup> in beautiful conditions.*

*We were able to pick without urgency with each parcel having achieved ideal maturity. Cabernet Sauvignon and Petit Verdot took advantage of the beautiful late-autumn. They are aromatic, concentrated and powerful, their tannic finesse is impressive. The average yield is below 40 hl / ha.*

Température optimale de service : 18°C. Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2014. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à l'apprécier à partir de 2020. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.

*Optimal serving temperature: 18°C. Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2014 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy it from 2020 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.*

