

LE CLIMAT

Les conditions climatiques de 2016 ont été particulièrement favorables à la construction d'un millésime de qualité.

Le printemps est bien arrosé et frais, mais permet de développer de belles surfaces foliaires, un bel équilibre végétatif de la vigne. Il faut cependant être très attentif au mildiou.

Une belle plage de temps sec et ensoleillé à la fin de la première décade de juin est favorable à une très belle floraison dans la majorité de nos parcelles.

L'été, du 23 juin au 13 septembre, est extrêmement sec (5,5 mm de pluie en juillet, 14,5 mm en août) et très ensoleillé.

Des contraintes hydriques très marquées se mettent progressivement en place au vignoble, particulièrement favorables à l'enrichissement des baies en composés phénoliques (couleur et tanins), puis à un affinement lent mais complet des tanins, ainsi qu'à la construction aromatique du vin.

Un épisode pluvieux du 13 au 16 septembre (de 38 mm) est très utile pour parfaire les dernières étapes de la maturation, en particulier pour les vignes les plus jeunes.

LA VENDANGE

Les très belles conditions de la fin septembre et d'octobre permettent d'étaler les vendanges en attendant sereinement une maturité optimale de chaque parcelle. Avec seulement quelques pluies, aucun développement de botrytis ne pousse à accélérer la cueillette. Elle se déroule du 28 septembre au 19 octobre, avec plusieurs arrêts.

Les rendements, de l'ordre de 50hl/ha, sont très satisfaisants.

LE VIN

Les merlots se montrent éclatants d'un fruit mûr très pur, charnus et très équilibrés. La finesse de leurs tanins impressionne. Ils ne montrent aucune lourdeur, grâce en particulier à des taux d'alcool raisonnables (entre 13 et 14 % vol) malgré une maturité accomplie.

Les cabernets sauvignons apparaissent mûrs et riches, mais également d'une grande précision et d'une grande finesse tannique. Là aussi, l'équilibre semble magnifique grâce à des alcools limités (entre 12,5 et 13,5 % vol) et à de bonnes acidités.

ASSEMBLAGE

- 64 % de cabernet sauvignon
- 27 % de merlot
- 6 % de petit verdot
- 3 % de cabernet franc

Il montre une couleur très profonde, un nez complexe déjà très expressif de fruits bien mûrs, qui combine richesse, précision et une belle fraîcheur. Le vin se déroule en bouche avec une réelle homogénéité : le vin est charnu dès l'attaque. La trame de tanins extrêmement fins, est très dense. La finale, sur une grande longueur aromatique, est d'une grande précision.

Le millésime combine une densité exceptionnelle et une remarquable finesse. Il rejoint clairement le groupe des millésimes les plus exceptionnels de la propriété.



Château Branaire-Ducru

1 Chemin du Bourdieu 33250 SAINT-JULIEN
Tél : +33 (0) 5.56.59.25.86
branaire@branaire.com

