





Château Branaire-Ducru  
Grand Cru Classé en 1855

2016

JAMESSUCKLING.COM 

95 - 96

Wine Spectator

94 - 97

This is clearly the best wine I have tasted from Branaire-Ducru. Exquisite depth and richness are on offer, yet this is **always framed and focused**. Layers of fruit and tannins. So deep and long. Incredible quality.

A fresh bay leaf note leads off, followed quickly by pure, enticing layers of cassis, blackberry and black cherry fruit that emerge steadily through the long finish. Offers lovely mouthfeel and purity. A very pretty expression of St-Julien.

Antonio Galloni  
vinous  
exploring all things wine

92 - 95

WINE ENTHUSIAST

95 - 97

Branaire-Ducru is gorgeous in 2016. A rush of inky blue/purplish fruit, licorice, violet, lavender and dark spices give the wine its rich, textured feel. Gracious and nuanced, in the classic Branaire style, the 2016 possesses lovely depth and sensuality, with no hard edges and terrific overall balance. Time in the glass brings out the wine's more floral and spiced notes. Above all else, Branaire is a wine of finesse despite its considerable intensity. It is also arguably the most polished of the Saint-Juliens. Tasted two times.

Barrel Sample. Superbly ripe and juicy, this is a solid, powerful wine that also is packed with black currant fruits. It is richly structured, concentrated and ready for long-term aging.

Decanter

94

Always a supremely elegant, measured take on St-Julien that delivers in spades in 2016. Plush damson fruit comes through with just the right level of extraction. Beautifully rich, ripe fruit is joined by touches of oak at exactly the right moment. An exceptional showing from Branaire that rises above its 2015.

JEAN-MARC UARIN

18

Le meilleur jamais fait. Couleur sombre, intense, belle, aux reflets noirs. Nez intense, fin, fruité, vanillé, profond, avec une note d'épices et de framboise. Très belle entrée en bouche extrêmement délicate. Le vin se met de suite à fondre avec un bel éclat fruité en milieu de bouche et beaucoup de goût. Riche, puissant, le vin s'achève sur une grande finale savoureuse, fraîche et noble. Un grand succès. Bravo !

 Wine Advocate

92 - 94

The nose is quite intense with black fruit infused with pencil shaving and a touch of tobacco, unashamedly classic in style, a little distant compared to some other Saint Juliens but undeniably well defined and full of character. The palate is structured and masculine, exerting a firm grip in the mouth, spicier than its peers with cracked black pepper complementing the black fruit, tobacco and smoke towards the structured finish. There is great length here, very persistent in the mouth, a little "rougher" in texture than others, but that will be smoothed out during élevage and in bottle. Give this Branaire-Ducru five or six years in bottle because it has great potential, one of the best produced at the estate in recent years. (NB This sample was taken from a new barrel, though the final blend will be 60%.)

Jancis Robinson  
JancisRobinson.com

17

Juicy, savoury nose. Fresh and fine-boned. Could only be bordeaux—tant mieux! Silky texture with some energy.



Château Banaire-Ducru  
Grand Cru Classé en 1855

2016



17,5 - 18,5

**bettane+desseauve**

95 - 96

Jugés exceptionnels, les petits verdots ont été intégrés au grand vin, ils représentent 6% et donnent de la structure à ce vin imposant, mais aussi éclatant. Riche et à la fois précis en bouche, avec une finale qui déroule.

Ensemble dense, très classique de fond et de forme, encore un peu discret. Il méritera peut être une note plus élevée en fin d'élevage car il semble plus complet à la naissance que le 2009 ou le 2010.



**winedoctor** 17 - 18 (94 - 96)  
by Chris Kissack

*Terc de Vins*

Jean-Charles Chapuzet

Proprietor Patrick Maroteaux has pulled the rabbit out of the hat with the 2016 vintage, giving us one of the strongest wines to come from this estate in many years, certainly in the same league as the very fine 2009 and 2010 vintages. It has some surprisingly dusty cherry fruits on the nose, spiced and toasted black cherry, expressive, and very convincing. There follows a fresh and pure palate in keeping with the style of the vintage, all black cherry and vanilla liqueur, with a peppery acid energy and an undercurrent of ripe tannins. This is pure,, fresh, showing a lightly creamed texture, with a firm, bright and tannic finish, coated with powdery fruit. A top result here.

Dans ce lot homogène et réussi des Saint-Julien, Banaire a quelque chose en sus. Un nez difficile à décrire, ineffable car tout en délicatesse. Une bouche du même acabit, subtile, élégante, ce que l'on recherche à Bordeaux, de l'esprit, de la finesse et de l'équilibre ; une structure parfaite en somme. Un très grand vin ce 2016 qu'il faut se procurer en magnums et frimer dans 10, 20 ans, etc. !

**Jeannie Cho Lee**  
*Master of Wine*

96



93 - 95

Spicy boysenberry and sweet cassis with licorice and a kiss of oak on the nose, this wine displays elegance and a natural goodness of fruit. Oddly it gives the impression of fading in the mouth but it's all an illusion as the essence rushes back in and lingers.

A gorgeous, sumptuous Banaire Ducru with layers of blackberries, plums and cedar. The flavors are lifted by fresh acidity and firm, ripe, suave tannins. Long finish. A wonderful vintage for Banaire Ducru!

GWS*	Antonio Galloni	Bettane & Desseauve	Chris Kissack	Decanter	James Suckling	Jancis Robinson	Jeannie Cho Lee	Jeff Leve	JM Quarin	Matthew Jukes	Neal Martin	RVF	Tim Atkin	Wine Enthusiast	Wine Spect.
94.37	92-95	95-96	17-18	94	95-96	17	96	93-95	18	18.5	92-94	17.5-18.5	91	95-97	94-97

\* Global Wine Score



Château Branaire-Ducru

Grand Cru Classé en 1855

2016

## 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 décennie 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 50h/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





Château Branaire-Ducru  
Grand Cru Classé en 1855

2016

### THE CLIMATE

The climatic conditions in 2016 were especially favourable to the making of a high-quality vintage.

Spring was wet and cool, which allowed for healthy leaf development, however we had to keep a watchful eye out for mildew. A long spell of dry and sunny weather at the beginning of June was favourable to an homogenous flowering across the vast majority of our plots.

From the 23<sup>rd</sup> June to the 13<sup>th</sup> September summer was extremely dry and sunny with only 5.5mm of rainfall in July and 14.5mm of rainfall in August. Progressive lack of water in the vineyard was favourable to the development of the grapes' phenolic content - which contributes to both colour and tannins. As the summer progressed the sunshine and lack of water ensured slow but steady progress towards the production of refined tannins and the aromatic construction of the wine.

Periodic rainfall from the 13<sup>th</sup> to the 16<sup>th</sup> September (38mm at Branaire -Ducru) was very helpful in assuring complete maturity, especially for the grapes on the younger vines.

### THE HARVEST

The beautiful conditions towards the end of September and into October allowed us to harvest over an extended period, waiting for each plot to reach perfect maturity. With very little rainfall during this period and no threat of botrytis we took our time with the harvest which lasted from September 28th to October 19th 2016.

The overall yield of approx. 50hl/ha was most satisfactory.

### THE WINE

The Merlot shows pure ripe fruit, fleshy and balanced. The finesse of the tannins is impressive; despite a perfect ripeness the alcoholic content remains between 13 and 14% avoiding any heaviness. The Cabernet Sauvignons are ripe and rich and show a high degree of precision. Tannins are silky. The balance is wonderful again thanks to the limited levels of alcohol (between 12.5% and 13%) and the good levels of acidity.

### BLEND

- 64 % Cabernet Sauvignon
- 27 % Merlot
- 6 % Petit Verdot
- 3 % Cabernet Franc

The wine shows a deep colour, the nose of ripe fruits is both complex and expressive, combining richness and precision with an underlying freshness. The palate is beautifully balanced, the attack is voluptuous and shows a high concentration of extremely fine tannins. Excellent aromatic persistence.

The vintage combines exceptional density with remarkable finesse. It is evident that the 2016 will join the ranks of this estates finest vintages.

