

Avec une fin d'hiver douce, le débourrement de la vigne est précoce et homogène.

Au printemps, le temps est frais et humide, la pousse de la vigne est lente. Les conditions ne sont pas optimales pour la floraison : certaines parcelles montrent une légère coulure.

Dès le début de l'été, la situation change totalement. Avec des températures supérieures aux moyennes, la vigne rattrape le retard du printemps, la synthèse des tanins dans les baies est accélérée.

Tout l'été, un stress hydrique marqué se met en place. Il s'accroît jusqu'aux vendanges, très favorable à une parfaite maturation des composés phénoliques des baies. Le niveau de contrainte hydrique cumulé est comparable à celui atteint en 2009, un peu inférieur à celui de 2010, 2016 ou 2018.

Les vendanges commencent le 19 septembre avec les merlots très précoces, qui se montrent riches et concentrés, mais avec une belle acidité. Autour du 22 septembre, les pluies qui tombent sont favorables à la poursuite de l'affinement des tanins et limitent les concentrations en sucres excessives que l'on aurait pu craindre en leur absence.

La récolte s'achève le 9 octobre avec plusieurs interruptions, favorables à la maturation de toutes les parcelles, avant que des précipitations ne s'installent pour une longue période. Les raisins les plus tardifs sont rentrés dans un état sanitaire parfait.



Les rendements sont moyens, de l'ordre de 43hl/ha, du fait d'une petite coulure et surtout de la très faible taille des baies de cabernet sauvignon.

Dégustation en primeur :

La robe montre une couleur dense et profonde.

Le nez, déjà expressif, développe une palette complexe de fruits noirs et rouges d'une grande pureté.

En bouche, l'attaque très ronde ouvre sur un ensemble d'une belle densité, mais la structure reste tout en finesse et en élégance. Elle est portée par une belle acidité, qui accompagne le vin sur une grande longueur.

Assemblage 2019

56% Cabernet Sauvignon

35% Merlot

4% Cabernet Franc

5% Petit Verdot



Château Branaire-Ducru

- Vintage -
2019

Following a mild Winter, an early and uniform budburst appeared across the vines.

In Spring, the weather was cool and damp and the vine growth slow. Conditions were not optimal for flowering: some plots showed slight coulure.

From the beginning of the Summer, the situation changed completely. With above-average temperatures, the vines made up for the delay in Spring, and the synthesis of the tannins in the grapes began to accelerate.

Throughout the Summer, significant hydric stress set in, which intensified all the way up to the harvest, producing perfect ripening of the phenolic compounds in the berries. The total level of hydric stress is comparable to that seen in 2009 and only slightly lower than in 2010, 2016 or 2018.

The harvest began on September 19th with the very early Merlot, rich and concentrated, with good acidity. Around September 22nd, rainfall aided the refinement of the tannins and limited the potential danger of excessive sugar concentration.

The harvest ended on October 9th following several breaks, to ensure ripening across all the plots, before rainfall set in for a long period.

The late ripening grapes were harvested in perfect condition.



Average yield of 43hl/ha, caused by a small amount of coulure and the particularly small size of the Cabernet Sauvignon.

En Primeur Tasting:

Rich, intense colour.

An expressive nose, a sophisticated combination of pure black and red fruits.

The palate is wonderfully smooth with powerful intensity, maintaining its fineness and elegance.

A beautiful acidity, propelling the wine on a long finish.

Blend 2019

56% Cabernet Sauvignon

35% Merlot

4% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

