

DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

-2017-



L'exigence et l'expression d'un «style maison» s'appliquent à la fois à Branaire-Ducru et à Duluc de Branaire-Ducru.

Une partie du vignoble ainsi que les jeunes vignes sont utilisées pour élaborer Duluc de Branaire-Ducru.

La vinification et l'élevage (12 mois en barriques de chêne français) sont réalisés dans le même esprit et avec la même attention que pour les raisins destinés à Branaire-Ducru.

CONDITIONS CLIMATIQUES DU MILLÉSIMES

Alors que le début de l'hiver, jusqu'à la fin janvier, est très froid, la seconde partie est extrêmement douce. Le débourrement de la vigne est précoce, régulier et homogène.

La fin avril est très froide. Durant les deux nuits des 27 et 28 avril, deux épisodes de gel affectent quelques-unes des parcelles les plus à l'Ouest de notre vignoble, sur 20% de la surface du domaine. Les autres parcelles ne sont pas affectées.

Par la suite, le printemps particulièrement chaud et sec accentue la précocité du millésime. Les très bonnes conditions durant la floraison confortent l'homogénéité phénologique.

Au 20 juin, des contraintes hydriques modérées concernent déjà de nombreuses parcelles, ce qui favorise la constitution de pellicules épaisses et riches en polyphénols. Avec une fin juin plus arrosée, les risques de contraintes excessives disparaissent.

Le reste de l'été est très peu arrosé jusqu'à fin août, mais pas très chaud. Les conditions sèches qui règnent alors sont très favorables à la maturation des pellicules et des pépins.

Au début septembre, les pluies accélèrent favorablement l'évolution des pellicules. Les vendanges débutent le 13 septembre avec les merlots les plus mûrs, le millésime est précoce. Elles se terminent le 4 octobre.

Les rendements sur les parcelles non touchées par le gel sont de très bon niveau. Le rendement moyen du domaine est de 39,6 hl/ha.

- Date de mise en bouteille : 2 juillet 2019 -

ASSEMBLAGE 2017

50% Cabernet Sauvignon

43% Merlot

2% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

DEGUSTATION

Le nez révèle un fruité frais et pur.

L'attaque en bouche est également particulièrement fruitée. Le vin se développe sur une belle souplesse, un bel éclat aromatique.

Très charmeur, il offre des tanins fondus et soyeux.



Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél: +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branaire.com



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

-2017-



BLENDING 2017

50% Cabernet Sauvignon
43% Merlot
2% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

Both our wines, Branaire-Ducru and Duluc de Branaire-Ducru, are made to express a distinctive “home style”.

A part of the vineyard as well as the young vines are used to make Duluc de Branaire-Ducru.

The winemaking process and the ageing in barrels (12 months in French oak barrels) are made with the same spirit and careful attention to detail in order to elaborate Duluc de Branaire-Ducru.

WEATHER CONDITIONS OF THE VINTAGE

Whilst it was very cold from the beginning of winter to the end of January, the second part of winter was very mild. As result bud break was both early and homogeneous.

The end of April was extremely cold. During the nights of the 27th and 28th April there were two episodes of frost which affected some of the parcels of vines to the extreme west of the property. In all about 20% of the surface area of the vineyard was affected, luckily none of the other parcels suffered any damage.

Afterwards Spring was particularly warm and dry, factors which accentuated the early nature of the vintage. Good conditions during flowering encouraged an even phenological development of the vines.

By the 20th of June moderate levels of hydric stress could be observed in several parcels, this encouraged the development of thicker skins rich in polyphenols. Rainfall towards the end of June meant that any risk due to a lack of water was mitigated.

The rest of the summer remained fairly dry until the end of August, and it was not excessively hot. Dry conditions prevalent during this period were extremely favourable to both the pips and the skins reaching optimum maturity.

At the beginning of September rain was instrumental in helping to speed up the development of the grapes. It was an early vintage with harvest of the ripest parcels of merlot starting on the 13th of September. Picking took place over three weeks and was completed by the 4th of October.

The yield of the parcels unaffected by the frost were very good.

The average yield over the Domaine was 39.6hl/hectare.

- Bottling date: July 2nd 2019 -

DÉGUSTATION

The nose shows a fresh and pure fruit.

In the mouth, the attack is particularly fruity as well. The wine develops on a nice suppleness, beautiful aromatic expression.

Very charming, offers integrated and silky tanins.



Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél: +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branaire.com

