



# DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2019 -

## CLIMAT

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

Le nez de Duluc de Branaire-Ducru 2019 se développe rapidement à l'aération.

Il offre une belle complexité de fruits noirs et rouges, relevée par des notes plus épicées et une petite pointe mentholée.

La bouche s'ouvre sur une belle rondeur. Charnue, elle se développe tout en souplesse sur l'aromatique d'un fruit pur et précis.

Elle s'achève en douceur sur des tanins d'une belle finesse et une belle longueur fraîche.

- 22 novembre 2022 -



## MISE EN BOUTEILLE

le 8 juillet 2021

## ASSEMBLAGE

52,5% Cabernet Sauvignon  
44% Merlot  
2,5% Petit Verdot  
1% Cabernet Franc

- 13,5% vol. -