



# CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

## 1988 - 2022 - 35<sup>ÈME</sup> MILLÉSIME

### CLIMATOLOGIE

L'hiver 2021-2022 est moyennement arrosé, mais il permet une bonne recharge en eau des sols.

Le débourrement de la vigne est légèrement plus précoce que la moyenne.

Début avril, un épisode de gel affecte légèrement les parcelles les plus précoces.

Le printemps plutôt chaud permet un développement rapide de la vigne. Fin mai, la floraison se déroule dans des conditions sèches favorables.

Le mois de juin est bien arrosé par plusieurs orages. De la grêle accompagne celui du 20 et occasionne des dégâts localement. Les pluies permettent cependant de refaire des réserves d'eau fort utiles pour la suite de l'été : ce sont des conditions durablement sèches qui s'installent dès la fin juin.

L'été est rythmé par plusieurs vagues de chaleur forte. Les contraintes hydriques se développent et deviennent rapidement marquées.

Le vignoble semble s'adapter aux conditions très chaudes : le millésime est très « solaire », mais les plantes apparaissent peu marquées, hormis les plus jeunes.

Les baies de raisins sont cependant très petites, cela garantit une belle richesse. Les pépins sont bien mûrs, le potentiel phénolique élevé.

Les **vendanges** s'étalent **du 12 au 24 septembre** dans de belles conditions.

Les raisins sont d'une belle maturité, mais les vins présentent en fin de fermentation des équilibres d'acidité parfaits.

Tous les cépages montrent une belle réussite : même les merlots, que l'on aurait pu craindre marqués par la chaleur, sont très expressifs et développent des tanins élégants. Les cabernets sauvignons sont très aromatiques, denses et d'une finesse remarquable. Les parcelles les plus tardives profitent pleinement du beau temps durable.

Les **rendements** sont moyens : **34,5 hl/ha**, du fait de la très petite taille des baies.

### VENDANGES

### DÉGUSTATION

À la dégustation, Branaire-Ducru 2022 montre une couleur profonde.

Le nez est très expressif, complexe, riche en fruits noirs d'une belle maturité, mais sans lourdeur aucune. L'élevage relève délicatement l'ensemble de fines notes épicées.

L'attaque en bouche est généreuse, souple et charnue, mais tenue par une acidité équilibrée. Le vin se développe tout en complexité et montre une belle profondeur. La finale persistante est très aromatique.



### ASSEMBLAGE 2022

60,5% Cabernet Sauvignon

31,5% Merlot

5,5% Cabernet Franc

2,5% Petit Verdot

Le millésime 2022 est né dans des conditions assez exceptionnelles de par le niveau des températures de l'été et des contraintes hydriques. Les raisins ont cependant conservé une fraîcheur remarquable et nous offrent un vin exceptionnel, qui combine une vraie richesse avec un magnifique équilibre.

Le millésime 2022 est certainement l'un des plus grands de ces vingt dernières années.



# CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

## 1988 - 2022 - 35<sup>TH</sup> VINTAGE

### CLIMATOLOGY

The winter of 2021-2022 was moderately wet, but it allowed for good water replenishment of the soil.

The budburst of the vines was slightly earlier than average.

At the beginning of April, a frost episode slightly affected the earliest plots.

The rather warm spring allowed the vines to develop rapidly. At the end of May, flowering took place in dry conditions.

The month of June was well watered by several storms. Hail accompanied the one on the 20<sup>th</sup> and caused some local damage. However, the rainfall allowed for the replenishment of water reserves that were very useful for the rest of the summer: permanently dry conditions set in at the end of June.

The summer was punctuated by several strong heat waves. The water constraints developed and quickly became severe.

The vineyards seemed to adapt to the very hot conditions: the vintage was very "sunny", but the plants were not very severely affected, except for the youngest ones.

The grape berries were very small, however, which guaranteed a nice richness. The pips were very well matured and the phenolic potential was high.

**Harvesting** took place from the 12<sup>th</sup> to the 24<sup>th</sup> of September in good conditions.

The grapes were very ripe, but the wines had a good balance of acidity at the end of fermentation.

All the grape varieties were very successful: even the Merlot, which we might have feared would be badly affected by the heat, was very expressive and developed fine tannins. The Cabernet Sauvignon is very aromatic, dense and remarkably fine. The latest parcels took full advantage of the long-lasting good weather.

The **yields** are average: **34.5 hl/ha**, due to the very small size of the berries.

### HARVEST

### TASTING

On tasting, Branaire-Ducru 2022 displays a deep colour.

The nose is very expressive, complex, rich in black fruits of a beautiful maturity, and not at all harsh. The maturation delicately enhances the whole with fine spicy notes.

The attack in the mouth is generous, supple and fleshy, but held together by a balanced acidity. The wine develops in complexity and shows great depth. The persistent finish is very aromatic.



### 2022 BLENDING

60.5% Cabernet Sauvignon

31.5% Merlot

5.5% Cabernet Franc

2.5% Petit Verdot

The 2022 vintage was born in rather exceptional conditions due to the level of summer temperatures and the hydric constraints. However, the grapes have retained a remarkable freshness and offer us an exceptional wine, which combines a real richness with a magnificent balance.

The 2022 vintage is certainly one of the greatest of the last twenty years.

