# C H Â T E A U DUCRU-BEAUCAILLOU



# Millésime 2018

"Nihil sine sole, Nihil sine labore" Rien sans le soleil, rien sans le travail...

Après un printemps difficile, le soleil a, du 1<sup>er</sup> juillet au 10 octobre, littéralement baigné l'ensemble de l'été 2018 (35 jours à plus de 30° C et 6 à plus de 35° C).

En y ajoutant le labeur acharné de nos équipes, nous touchons, avec ce millésime, à l'exception.

En termes de pluviométrie, Saint Julien a été privilégiée. En effet, du 1<sup>er</sup> novembre 2017 au 31 octobre 2018, la commune affiche un déficit de (-) 75 mm par rapport à la moyenne trentenaire et sur la seule période végétative (mi-avril à mi-octobre), (-) 39 mm de pluie avec notamment une sécheresse marquée en Août et Septembre. Cet avantage climatique se retrouve clairement dans les vins de l'appellation.

En fin de cycle, les quelques gouttes du 6, 21, 23 et 27 septembre, insuffisantes pour déclencher le botrytis, achèvent le parfait murissement du raisin.

Jamais – me semble-t-il – nous n'avons ramassé des Cabernet-Sauvignons avec un tel niveau de maturité. Les Merlots de leur côté sont d'une très rare constitution. Quant aux Petit-Verdots – que nous retrouvons toutefois dans le seul La Croix Ducru-Beaucaillou – ils sont historiques.

Les vendanges se positionnent en moyenne à 120 (et parfois jusqu'à 130 dans certaines parcelles) jours après la floraison. C'est un constat intéressant et prometteur puisqu'il induit que le réchauffement n'a ici pas d'incidence sur la durée de cycle (notamment du Cabernet-Sauvignon), paramètre clé dans l'équation qualitative. En effet, la longueur du cycle de maturation est synonyme de complexité, tandis que sa brièveté se traduit dans la banalité.

La récolte se caractérise par des maturités pleinement accomplies, un état sanitaire impeccable, des baies toutes petites (0,80/0,9 g sur les Cabernet-Sauvignons ; 0,9 à 1,00 sur les Merlots ; 0,6 à 0,7 sur les Petit Verdots), des peaux épaisses et une maturité des pépins idéale (noisette).

Compte tenu du caractère exceptionnel de la récolte, l'itinéraire technique de vinification a été particulièrement réfléchi en amont avec notre œnologue conseil puis soigneusement conduit parcelle par parcelle, cuve par cuve, par notre Directeur Technique et notre Maître de chais qui ont réalisé ici un travail d'orfèvres.

Les moûts ont été rafraichis sitôt l'encuvage pour initier une macération en phase aqueuse, garante de l'extraction de tanins voluptueux et de la préservation du fruit.

Au fur et à mesure de la baisse de densité, les remontages ont été progressivement réduits de telle sorte que soit amenée l'oxygène nécessaire aux levures pour achever leur œuvre, mais en évitant l'extraction de tanins durs par lessivage, en milieu alcoolique, des peaux et pépins.

Conséquence du niveau de maturité des raisins mais aussi des tris draconiens qui ont été opérés ainsi que des vinifications de plus en plus pointues qui sont conduites, nous notons avec intérêt que, tout en gardant leur potentiel de garde exceptionnel, nos vins sont désormais prêts à être dégustés dans leur prime jeunesse. Cet élargissement de la « fenêtre de buvabilité » est une aubaine car il répond à certaines de nos nouvelles attentes (introduction dans les repas de légumes frais, de cuisines plus épicées etc.), et aux climats plus chauds auxquels répondent parfaitement (et mieux que les plus vénérables) les vins jeunes.

Au bout du compte, les assemblages sont très réjouissants : fruit, concentration, richesse et onctuosité, alliées dans un très bel équilibre grâce à une bonne acidité et un niveau d'alcool en cohérence.

Alors que les chiffres auraient pu nous inviter à des typicités plus loin au Sud, ce ne sont en aucun cas, des « vins d'ailleurs ». Au-delà de la puissance, ils ont gardé beaucoup de fraîcheur, énormément de fruit. Ces vins sont indéniablement Saint-Julien, résolument Ducru-Beaucaillou.



Tout ici est harmonieusement contrebalancé, raison pour laquelle nous pouvons sans doute parler de ce millésime comme d'un millésime « BOULEVERSANT ».

#### Bouleversant à deux titres :

<u>« Boule-versant » sur le plan émotionnel</u> : à la dégustation, une boule qui envahi la totalité du palais puis se déverse en nous, irrigant l'ensemble du corps, initiant des frissons incroyables, inconnus.

**Bouleversant sur le plan référentiel** : il s'agit d'un nouveau « mètre-étalon ». Un nouveau référentiel. Après lui, comme ce fût le cas pour les millésimes référents tels : 1945 ou 1961. Rien désormais ne sera plus comme avant !

#### Bruno-Eugène Borie





## Château Ducru-Beaucaillou 2018

## Pour la petite histoire :

La canicule qui a débuté fin juin se poursuit jusqu'aux vendanges. Elle inverse totalement les inquiétudes connues au printemps et la perspective d'un grand millésime se précise de jour en jour.

Les Merlots sont ramassés entre le 25 et le 28 septembre.

Les Cabernets Sauvignon sont vendangés dès le 29 septembre et les récoltes se terminent le 10 octobre.

#### Notes de dégustation de notre maître de chai (Mars 2019) :

Robe: robe profonde, intense, d'un brillant pourpre foncé très séduisant.

**Nez :** un bouquet éblouissant et serré, très composé, il s'ouvre à l'aération sur un beau fruit avec des nuances florales, une touche de violette. Plus tard, à l'agitation, une pointe de graphite.

**En bouche :** juteux, savoureux, sous-tendu par une belle fraîcheur. Un vin envoûtant ; beaucoup de chair, très belle tenue, remarquable persistance, une construction très académique

#### L'assemblage:

- 85 % Cabernet-Sauvignon
- 15% Merlot Noir

#### L'analyse de ce vin révèle :

Ducru-Beaucaillou 2018	
D°	14,50 %
Acidité totale (H2SO4 g/l)	3,60
рН	3,7
IPT	95

## Notre engagement:

L'échantillon qui vous est présenté a été prélevé sur le lot définitif d'assemblage réalisé au premier trimestre 2019.

Ce vin sera élevé 18 mois à **100** % **en fûts de chêne neufs**. Nos barriques sont en chêne d'origine française certifiée, séché naturellement en parc extérieur.

Des ouillages réguliers sont effectués pendant les six premiers mois d'élevage. Les vins, soutirés à l'esquive tous les trois mois, subissent au total sept soutirages au cours du vieillissement.

Le collage traditionnel aux blancs d'œufs se fait en barriques. La mise en bouteilles est pratiquée en atmosphère stérile sous gaz inerte.

Seuls des bouchons en liège naturel de première qualité mesurant 54 mm de long sont utilisés. Nos bouteilles, qui sont gravées au nom de Ducru-Beaucaillou et marquées au laser, portent des étiquettes incorporant des hologrammes.



by Jeff Leve **98-100** 

# **JEB DUNNUCK**

97-100



20+





by James Molesworth **96-99** 



98-99

# **WINE ENTHUSIAST**

by Roger Voss



by Jane Anson

97



by Lisa Perrotti-Brown

vinous

by Antonio Galloni

95-98

2018 Ducru Beaucaillou – Pitch black in color, the wine explodes in the glass with flowers, black fruits, wet earth, rocks, stones and a vintage cigar box from the Hotel Monte Carlo. The depth of fruit and flavor is surreal. The wine has authority. Baskets of red and black pit fruit drench your palate, staining your teeth. It is refined, well-designed and dances on air. This is a contender for the best vintage ever produced at Ducru and that is really saying something considering the incredible run of vintages produced here since 2005. The wine was made from a blend of 85% Cabernet Sauvignon and 15%

The grand vin of this terrific estate, the 2018 Château Ducru-Beaucaillou is based on 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot that will spend 18 months in new barrels. It's as classy as they come, boasting a deep purple/blue color as well as awesome notes of pure crème de cassis, smoke tobacco, crushed rock-like minerality, and violets. Haute couture at its finest, with full-bodied richness, building structure and tannins, and remarkable purity, it's certainly in the same ballpark as the magical 2016.

The berries here were around 10-15% smaller than in regular vintages and this goes some way to explaining the volume of flavour and devastating stance of this imperial creation. The key to making such a masterpiece at Ducru was avoiding over-extraction coupled with the care and attention that they paid during winemaking. *Réjouissant* was the word that owner Bruno Borie used when we tasted this wine together and I know that this translates as 'worthy of rejoicing', but also 'heartening' and 'gratifying'. This wine is all of these things and more. It is nothing short of a masterpiece in my opinion. Of course Ducru is often a flamboyant wine and in this vintage, with its extraordinary growing season, those Châteaux that are used to creating larger-framed more ostentatious styles of wine were bound to do very well. With all of the exuberance one might expect under this label but also with immense reserve and a heightened IQ this wine seison are the watchwords here and this is done of such a scale and with such panache that it is sensational. This is a wine which will amaze every single person on the planet. I cannot think how it could be improved. This is such a detailed wine with so much fruit integrity it is amazing and I have never tasted anything like it from this property. It follows that I am honour-bound to award this delicious wine a perfect score. **20+** 

Jet black with a violet rim in the glass, this begins with a fabulously dark nose, all black violets and black bean, grilled black cherry and currants, with a strong floral character. It is broad and yet so elegant on the palate, reposed, restrained, stylish, refined, with a brooding and sinewy substance filled and dark dried fruits, wrapped in a tightly grained structure. It has great density, but this is contrasted with freshness, breadth, vivacity and energy, all of which is supported by a bed of fine, tightly knit, cashmere tannins. This has simply fabulous potential. The *élevage* will be 18 months, in 100% new oak barrels. 98-100/100

#### CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU St.-Julien 2018 Score: 96-99

Another rock 'em sock 'em St.-Julien here, brimming with nearly exotic blackberry, plum, blueberry and açaí berry reduction notes, bristling with brambly energy and racing through a graphite-edged finish. Shows gorgeous perfume throughout, despite the fairly obvious level of concentration.—J.M.

This is so layered and beautiful with incredible tannin quality. Full-bodied with a caressing texture that reminds me of the finest cashmere. So layered. You want to swallow this. Brings a smile to the face. Wow. So well crafted.

96–98. Barrel Sample. This is a powerful wine that shows big tannins and great concentration that are matched with intense acidity. The result is a magnificent wine with the dense fruit flavor and bold structure that will lend well to aging.

Extremely complex, this is tight and holds on with an initial austerity. The plentiful tannins layer up right through the palate, but they are sandwiched by gorgeous blackberry and cassis fruits. There's an inkiness and a spice box feel here, with notes of dried herbs, black olive tapenade and graphite, all generously present.

The longer the wine stays in the glass, the more the flesh of the fruit takes precedence and yet the wine manages to also convey a St-Julien classicism. This has all the elements to age exceptionally well, and to give great pleasure along the way.

fruit and floral nuances, it has an exquisitely ripe, finegrained frame and fantastic freshness supporting the multifaceted, beguiling fruit, finishing with tons of fragrant flowers and mineral sparks. At once beautifully elegant and wonderfully bold.

The 2018 Ducru-Beaucaillou is a wine of pure and total sensual beauty. Layers of intense fruit nearly cover the massive tannins that lurk beneath. Sweet floral notes, spice, mint, lavender and rose petals all grace a sublime Ducru that is long on class and character. In most recent vintages, Ducru has been a tannic behemoth, but the 2018 is remarkably silky, sumptuous and nuanced. In 2018, Ducru is not an obvious wine, but it is exceptionally beautiful. The 2018 is 85% Cabernet Sauvignon and 15% Merlot. New oak is 100%. Tasted two times.