



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2020 -

CLIMATOLOGIE

L'hiver 2019-2020 est particulièrement doux, et historiquement pluvieux, favorable à une recharge complète des réserves en eau des sols.

Le débourrement de la vigne est précoce, 10 jours plus tôt que la moyenne, régulier et homogène grâce à la douceur des températures. Le printemps est également doux et arrosé, très favorable au mildiou qui nécessite une attention particulière.

La floraison, à partir de la mi-mai, profite d'une courte période chaude et sèche : la nouaison est optimale.

À partir du 19 juin, des conditions sèches se mettent en place, mais elles restent fraîches jusqu'à la mi-juillet. Les températures de l'été sont ensuite nettement plus chaudes. Des contraintes hydriques de bon niveau se mettent en place progressivement. Ces conditions sont favorables à une bonne accumulation des anthocyanes et des tanins dans les baies, ainsi qu'à la dégradation des arômes variétaux.

Ces contraintes sont affaiblies à la mi-août avec les pluies apportées par des orages.

Début septembre, avec l'absence de pluies notables, le déficit hydrique revient au vignoble et les températures élevées sont très favorables à la maturation phénolique, qui sera particulièrement aboutie.

VENDANGES

Les vendanges débutent le 14 septembre. La maturité des raisins est excellente, les teneurs en sucres sont équilibrées (13.55% pour notre assemblage). L'état sanitaire est parfait et le reste jusqu'à la fin de la récolte le 30 septembre, malgré quelques pluies sur la fin du mois.

Les baies de merlot sont de bonne taille, alors que la très petite taille des baies de cabernet sauvignon est très favorable à la concentration des vins.

Les rendements, avec 40hl/ha sur la propriété, sont plutôt moyens : les parcelles les plus contraintes à l'été 2019 présentaient une fertilité particulièrement faible.

DÉGUSTATION

À la dégustation aujourd'hui, Branaire-Ducru 2020 montre une couleur profonde. Le nez, d'une grande pureté, est déjà bien expressif : il s'enrichit à l'aération et offre une belle palette de fruits bien mûrs, sans lourdeur aucune, de notes épicées fines et de notes plus fraîches qui donnent un bel équilibre à l'ensemble.

L'attaque en bouche est très ronde. Le vin se développe sur un beau charnu qui laisse toute sa place à la finesse d'une trame dense de tanins élégants. La persistance aromatique est impressionnante.

L'ensemble de la dégustation, de l'attaque à la fin de bouche, se déroule avec une belle homogénéité, une vraie évidence.

L'assemblage comprend tous nos cépages. Tous ont montré une belle réussite sur ce millésime :



ASSEMBLAGE 2020

58% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

7% Petit Verdot

3% Cabernet Franc

SYNTHÈSE

Le parcours climatique qui a construit 2020 a fait alterner phases plus difficiles et phases très favorables. La très grande qualité du millésime montre toute la force de nos grands terroirs, qui ont su réellement profiter de toutes ces phases favorables. 2020 est un millésime de très haut niveau où l'on retrouve pleinement la signature-maison : il combine complexité d'un fruit riche, fraîcheur et élégance avec un charnu et une densité toute particulière.



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- 2020 VINTAGE -

CLIMATOLOGY

The winter of 2019-2020 was particularly mild and exceptionally rainy, leading to a complete replenishment of the soils' water reserves.

The vines budded early and uniformly, 10 days sooner than average, thanks to the mild temperatures.

The spring was also mild and wet, conditions favourable to mildew, which required special attention.

The flowering, from mid-May onwards, benefited from a short, warm and dry period: the fruit set was ideal.

From the 19th June onwards, dry conditions set in, but they remained cool until mid-July.

The summer temperatures were then significantly warmer leading to a progressive, high level of water stress in the vineyard.

These conditions help form a good build-up of anthocyanins and tannins in the berries, as well as the development of varietal aromas.

This water shortage was eased in mid-August with the rains brought by thunderstorms.

At the beginning of September, with the absence of significant rainfall, the water deficit returned to the vineyard and the high temperatures encouraged the ripening process.

HARVEST

The harvest began on the 14th September. The maturity of the grapes was excellent and the sugar content was perfectly balanced (13.55% for our blend). The grapes were in perfect health and remained so, through to September 30th, despite some rain at the end of the month.

The Merlot berries were of a good size, while the very small Cabernet Sauvignon berries increased the concentration of the wines.

Average yields of 40hl/ha at the property: the most stress-affected plots from the summer of 2019 were particularly low in fertility.

TASTING

Tasting now, Branaire-Ducru 2020 is deep in colour. Already, a very expressive nose of lovely, ripe fruits.

After some aeration in the glass, it offers fine, spicy notes and an overall freshness.

The palate is very well balanced. Fleshy and yet delicately smooth, with elegant tannins. A long and impressive finish.

From beginning to end, the tasting unfolds with a beautiful sense of harmony.

This vintage is a blend of all our grape varieties. A great success with:



ASSEMBLAGE 2020

58% Cabernet Sauvignon

32% Merlot

7% Petit Verdot

3% Cabernet Franc

SUMMARY

The climatic conditions that shaped 2020 alternated between some very difficult and some very beneficial stages. The very high quality of the vintage shows the strength of a great terroir to respond favourably in these periods.

2020 is an excellent vintage with all the style and identity of the Chateau.

It combines the complexity of rich fruit, freshness and elegance with a powerful intensity.