



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.

Branaire-Ducru 2017 offre à la dégustation une belle personnalité. Le nez déjà expressif montre une harmonieuse complexité de fruits. La bouche s'ouvre dès l'attaque sur une trame serrée de tanins d'une grande finesse. La fraîcheur est omniprésente du fait de la combinaison d'un alcool modéré (13°2) et d'une belle acidité (pH 3,65), elle accompagne le vin sur une finale étonnante de longueur.

Le millésime 2017, commencé dans des conditions difficiles, nous aura au final permis de construire un vin de caractère, fidèle à la signature Maison, dans la lignée des très beaux millésimes.

Assemblage 2017

65% de Cabernet Sauvignon

24% de Merlot

4,5% de Cabernet Franc

6,5% de Petit Verdot

