



Château Branaire-Ducru

Primeurs millésime 2018

L'hiver et le printemps 2018 sont bien arrosés : une bonne recharge en eau des sols permet la mise en place d'une belle végétation au vignoble. Les pluies abondantes conditionnent cependant une pression du mildiou exceptionnellement forte, qui nécessite une grande attention.

Le débourrement de la vigne est assez tardif, mais homogène. Le printemps est doux, la floraison se passe dans de bonnes conditions.

Renversement de situation à la mi-juillet : l'été est chaud et très sec. Le retard au débourrement est rattrapé, et 2018 est alors un millésime parmi les plus précoces.

L'automne est également chaud et sec. La maturité des raisins est très aboutie, sans aucun caractère végétal. La richesse en sucres et la richesse phénolique sont élevées, les pépins sont mûrs précocement.

Les baies de merlot sont de taille moyenne, mais celles de cabernet sauvignon très petites, ce qui permet d'élaborer des vins de belle densité.

Les vendanges, très étalées grâce à de superbes conditions météorologiques, débutent le 19 septembre et s'achèvent le 10 octobre. Toutes les parcelles, même les plus tardives, profitent d'un beau temps exceptionnel.

A Branaire-Ducru, la sortie (nombre d'inflorescences par cep) est très régulière (y compris sur les quelques parcelles touchées par le gel en avril 2017). La bonne floraison permet, avec une bonne maîtrise des problèmes sanitaires, d'obtenir de beaux volumes, réguliers sur l'ensemble du vignoble et même sur les parcelles très âgées : le rendement moyen du domaine est de l'ordre de 53 hl/ha.

Le millésime 2018 est assemblé depuis le début février et comprend 58% de cabernet sauvignon, 33% de merlot, 5% de petit verdot et 4% de cabernet franc.

Le nez déjà très expressif offre une belle complexité de fruits bien mûrs, bien équilibrée par des notes plus fraîches. Il se développe intense à l'aération. L'élevage est déjà joliment intégré.

L'attaque en bouche est immédiatement très ronde, d'un volume impressionnant, mais sur des tanins extrêmement fins. Le vin se développe lentement, progressivement, avec une belle logique, et montre un charnu profond, une belle densité, tout en raffinement.

La complexité aromatique, mais également une belle acidité, portent le vin sur toute la dégustation, qui s'achève sur une belle longueur de fruits.

La signature maison se retrouve clairement dans Branaire-Ducru 2018 avec un fruit expressif, une grande finesse et un équilibre dans la fraîcheur, mais avec une profondeur, une densité et un raffinement exceptionnels.



Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél : +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branaire.com





Château Branaire-Ducru

Primeurs 2018 vintage

During the winter of 2017 and the spring of 2018 there was a lot of rainfall: resulting in the water table reaching a good level. This ensured that the soils in the vineyard provided perfect conditions for the development of vegetation. However, the same beneficial rain also brought with it a certain propensity for the development of mildew, which was managed with extra vigilance and care.

Bud burst was rather late, but homogeneous. Spring was warm and flowering took place under good conditions.

By mid-July things had changed substantially: summer was hot and very dry. The slight delay in bud burst was easily made up for and 2018 proved to be amongst the earliest ripening vintages for years.

Autumn too was hot and dry. The grapes reached perfect maturity and showed no signs of any vegetal character. Sugar levels were high, the juice concentrated, the grapes showed good IPT levels and the pips were ripe from an early stage.

The Merlot grapes were of medium-size, but the Cabernet Sauvignon grapes were very small, which made it possible to make wines with a superb density.

Thanks to superb weather conditions we were able to take our time harvesting: starting on the 19th of September and finishing, still under exceptional weather conditions, with the last perfectly ripe plots, on the 10th October.

At Branaire-Ducru, the output (number of inflorescences per vine) was very regular (even in the few parcels which had been affected by frost in April 2017). The even flowering meant that with vigilance and good control of any potential mildew problems, we were able to reach target volumes, with a great regularity throughout the whole of the vineyard - even in the very old parcels: the average yield of the vineyards this year was in the order of 53 hl / ha.

The 2018 vintage has been assembled since the beginning of February and includes 58% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 5% Petit Verdot and 4% Cabernet Franc.

The nose, which is already very expressive, shows a nice complexity of ripe fruit, well balanced by fresher notes. The intensity of the bouquet develops with aeration and the oak is already well integrated.

The first impression on the palate is one of silky roundness with impressive volume, overlaying extremely fine tannins. The wine develops slowly and gradually on the palate, following its logical path to a voluptuous mid-palate with beautiful density: always refined - never overpowering. The aromatic complexity, and delicious acidity are omni-present with a lovely long-lasting fruit finish ensuring freshness and lift.

The house style of Branaire-Ducru is very evident in the 2018 vintage: expressive fruit, great finesse and balance, wonderful freshness, but always with exceptional depth, density and refinement.

Château Branaire-Ducru | 1 chemin du Bourdieu 33250 Saint-Julien

Tél: +33 (0) 5 56 59 25 86 | www.branair.com

