



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

Ce nouveau venu est une sélection issue de nos vignobles de Saint-Julien. Une dénomination affective et instructive qui renseigne déjà les amateurs sur son positionnement et sur ses ambitions.

LE PETIT DUCRU se veut ainsi une initiation à la griffe Borie, une courtoise invitation à approcher les qualités de ses aînés Ducru-Beaucaillou et La Croix Ducru-Beaucaillou ; de sa complexité à sa structure, en passant par son équilibre et son élégance. Il y a bien sûr un air de famille, une belle connivence entre les trois nectars. Ils savent ce qu'ils ont en commun : rigoureux parcours technique, sélection drastique, vinification exigeante. Ici, l'élevage en barriques dure 12 mois avec 1/3 de bois neuf. Un assemblage cabernet-merlot, avec parfois, en fonction des millésimes, une pointe de petit verdot, ce cépage dont on sait qu'il est un habile ciseleur.



Un clin d'œil aussi à l'histoire du domaine, précisément à un des anciens propriétaires, Bertrand Ducru (1770-1829), brillant négociant d'origine béarnaise qui a fait carrière à l'international. Puissant, établi, il se porta acquéreur de la propriété en 1797 (16 Vendémiaire an 6) et ajouta son patronyme à celui du site qui devint dès lors « Ducru-Beaucaillou ». Il sollicita l'architecte Paul Abadie (Ecole des Beaux-Arts de Paris) pour magnifier l'élégante chartreuse directoire, mais surtout il investit massivement dans les vignobles et le chai. Les vins se hissèrent rapidement aux sommets de l'appellation et Ducru-Beaucaillou obtint la reconnaissance unanime de la Place de Bordeaux qui le consacra notamment par la suite dans le classement de 1855.

LE PETIT DUCRU est un vin d'équilibre et d'harmonie. Un bain de jouvence. Il est là, bien vivant, au rendez-vous du plaisir. Accessible dès sa prime jeunesse, un décomplexé à l'espièglerie chaplinesque. Il sera un joyeux commensal au restaurant. Il convolera en justes noces avec une volaille ; il fera révérence à sa peau rousse et craquante et enveloppera de ses tanins la chair fumante.

LE PETIT DUCRU a le goût des dimanches. Il a surtout le goût de l'amitié.



Bruno Boné



2019



LE PETIT DUCRU
DE
DUCRU-BEAUCAILLOU
SAINT-JULIEN

2019

Notes de dégustation de notre maître de chai (mars 2020) :

Robe : intense, velours rouge pourpre.

Nez : complexe, belle expression de la fraîcheur des cabernets, fruits rouges compotés avec des notes de chauffe bien maîtrisée.

En bouche : régal. Superbe amplitude. Élégant et équilibré, belle finale et grande persistance.

L'assemblage :

- 60% Merlot Noir
- 36% Cabernet-Sauvignon
- 4% Petit Verdot

L'analyse révèle :

D°	14,2%
Anthocyanes	1072
pH	3,79
IPT	87

Notre engagement :

Le Petit Ducru 2019 sera élevé **douze mois** en barriques bordelaises **dont 30% de bois neuf** et le solde en fûts d'un vin (douze mois).

Chênes d'origine française certifiée, séchage naturel en parc extérieur, minimum trois ans garantis.

Ouillages réguliers pendant les six premiers mois, soutirages tous les deux ou trois mois pour un total de quatre. La mise en bouteilles stérile sous gaz inerte sera effectuée en juin/juillet 2021. Bouchage liège naturel 49 mm.