





M I L L É S I M E 2 0 0 5

Le fait climatique marquant de 2005 restera la sècheresse : un déficit de pluviométrie de 40% de novembre 2004 à fin août 2005, par rapport aux normales.

Quelques orages bien placés dans le cycle de développement de la vigne ont cependant évité tout blocage physiologique.

2005 est une année plutôt chaude, mais sans canicule : les sommes de températures sont inférieures à 2003, supérieures à 2002 et 2004, et équivalentes à 2000.

Les stress hydriques au vignoble sont restés à un niveau suffisant pour l'élaboration de raisins mûrs et concentrés. Ils sont cependant responsables de rendements plutôt moyens du fait de la petite taille des baies.

Septembre fut très chaud pendant la première décennie, plus frais ensuite, offrant des conditions parfaites pour une fin de maturation lente et progressive.

Les vendanges commencent le 20 septembre avec les merlots les plus précoces et s'achèvent le 5 octobre. Deux interruptions de deux jours permettent de vendanger chaque parcelle au stade optimal.

2005 se présente comme un vin d'une magnifique richesse et d'un bel équilibre.

Le nez puissant développe des arômes complexes mêlant fruits bien mûrs et fruits frais. Le bois (60% de barriques neuves) est totalement intégré. La bouche est extrêmement dense, charnue. Le tannin très plein n'est pas du tout agressif et laisse une belle fraîcheur en fin de bouche, accompagnée d'une grande persistance aromatique.

S T O C K A G E

Il est recommandé de stocker vos bouteilles horizontalement dans un local humide et frais, à température inférieure à 17°C.

S E R V I C E

- Température optimale de service : 18°C.
Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2005.
- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2005 à partir de 2010.
Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.



The most memorable weather feature in 2005 is the drought: rainfall was 40% below normal levels from November 2004 to the end of August 2005.

However, one or two storms at opportune times in the vine's growth cycle prevented a total stoppage of physical development.

2005 was quite a hot year, but there was no heat wave. The sum of daily temperatures were lower than in 2003, higher than in 2002 and 2004, and the same as in 2000.

Hydric stress in the vineyard remained sufficient to produce ripe and concentrated fruit, but at the same time yields were generally poor, due to the smallness of berries

The first ten days of September were hot, then the temperatures cooled down, making ideal conditions for slow, progressive final ripening.

The harvest began on 20th September with the earliest Merlots and finished on 5th October. Two 2-day interruptions made it possible to harvest every plot at the optimal time.

2005 presents itself as being a magnificently rich wine with great balance.

The powerful bouquet displays complex aromas of very ripe berries mixed with fresh fruit. The wood from 60% new barrels is completely incorporated into the wine. The palate is extremely dense and fleshy. The very full tannins are in no way aggressive and leave attractive freshness on the finish with very long aromas.

NOTES DE DEGUSTATION

« Proprietor Patrick Maroteaux has been doing everything right since the late nineties, and, along with the monumental 2003 and 2000, the 2005 is one of his crowning achievements. It exhibits a dense ruby/purple color along with a sumptuous nose of raspberry liqueur interwoven with blueberries, crushed rocks, lead pencil shavings, and spring flowers. A big, structured Saint-Julien revealing layers of fruit and glycerin, fabulous purity, and full-bodied power and richness, it will be long-lived, but is more backward than either the 2003 or 2000. Anticipated maturity: 2013-2030+. »
(The Wine Advocate. May 2007 - 94/96 points)

« Good full deep ruby. Intense aromas of black raspberry liqueur, mocha, bitter chocolate and licorice. Superconcentrated, chewy and deep, with a three-dimensional texture and a big structure. Offers terrific sweetness but also an almost medicinal reserve that promises a long evolution in bottle. The black cherry, bitter chocolate, mineral, floral and mint flavours stain the palate and bury the wine's ripe tannins. "Like a fresh liqueur", observes owner/president Patrick Maroteaux. The sheer volume of this wine should make it approachable in three or four years. »
(International Wine Cellar. May 2007 - 92/94 points)

« Robe très sombre à reflets violets ; nez de cassis avec des notes fraîches ; bouche souple, ronde et suave, avec de la fraîcheur en finale ; la colonne vertébrale est masquée par le moelleux, les tannins sont doux. Ce vin se place très loin et largement au-dessus des millésimes rustiques d'autrefois. Il s'inscrit comme l'un des millésimes de référence du cru. »
(Carnets de dégustation de la Revue du Vin de France. Avril 2006 - 8,5 points)

« Fine concentrated colour and lovely cassis fruit with purity and elegance, plus a dimension of ripeness and depth, lots of charm as well as length. Drink 2010-25. »
(Decanter. April 2006 - 17.5 points)

« Floral, rose, cerise écrasée, beau fruit bien exprimé, attaque souple, soyeuse, la puissance tannique se développe ensuite, prenante, dense. Elle confère au vin un sérieux quasi paillacais. Belle finale où le fruit reprend le dessus. Optimal : 2014. Garde : 20 ans. »
(Le Point. Mai 2006 - 16,5 points)

« Blumen- und Beerennoten in der Nase, spürbare Dichte und Rasse, das Finale herb und frisch, man spürt die Kraft der Tannine, die Fruchtnoten und kaum den Alkohol. 2015 bis 2025. »
(VINUM. Juin 2006 - 17 points)

« Very pretty flowers, berry on the nose, with just a hint of currant. Full-bodied, with big velvety tannins and a medium finish. Lots of fruit and focused character. We will see if it equals the 2003. »
(Wine Spectator. Mars 2006 - 92/94 points)

« Beau Saint-Julien classique : robe assez profonde, nez fin de petits fruits rouges et de cassis, bouche droite, élégante, tannin fin, de bonne dimension et d'aristocratique fraîcheur. »
(TAST PRO. Avril 2006 - 16,5 points)

K E E P I N G

We recommend you store your bottles horizontally in fresh, humid premises, where the temperature is lower than 17°C.

S E R V I N G

- Optimal serving temperature: 18°C.
Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2005 to be fully expressed.
- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2005 from 2010 onwards.
The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more.
They will live on for several decades.

Château Branaire-Ducru
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
33250 Saint-Julien - France
Tél. 33 (0)556 592 586 - Fax 33 (0)556 591 626
www.branair.com

