





## M I L L É S I M E 2 0 0 6

2006 débute avec un hiver très arrosé. Avril et mai sont peu pluvieux,

juin extrêmement sec (2 mm), juillet plus sec qu'en 2003. Les températures de juin et juillet sont très supérieures aux normales. Août est plus contrasté : températures plus fraîches avec 51 mm d'eau sur le mois contre 36,5 en 2003.

La première décade de septembre est magnifique : temps sec et températures élevées (30°C l'après-midi) accélèrent la maturation des raisins.

Les mesures d'état hydrique réalisées sur nos parcelles de référence au vignoble indiquent au 8 septembre des stress hydriques de niveau très favorable en cette phase fondamentale pour l'évolution des raisins. Les valeurs sont quasi-identiques à celles observées en 2005 à la même date. Quelques pluies d'orage prennent place dans la semaine du 11 septembre.

Nous commençons la récolte des merlots le 18 septembre. Les pluies de la semaine précédente ont sans doute légèrement marqué les raisins, mais leur concentration initiale permet de maintenir un très haut niveau : fruit, matière et finesse des tanins, ainsi qu'une acidité qui donne une belle vivacité à l'ensemble. L'état sanitaire des raisins est impeccable. Nous attaquons la récolte des cabernets le 25 septembre et l'achevons le 30, sans pluie (0.5 mm sur la semaine).

Les cabernets et petit verdot sont colorés et riches, avec de beaux tanins et une belle pureté et complexité d'arômes. Ils sont encore plus beaux que les merlots.

2006 nous apparaît aujourd'hui comme un très beau millésime, avec une concentration globale du niveau des 2005, il figurera parmi les grandes réussites.

Les rendements sont relativement peu élevés : de l'ordre de 44 hl/ha. De nombreuses parcelles de cabernet ont eu, du fait d'un peu de coulure à la floraison, des rendements très faibles, ne dépassant pas les 30 hl/ha, mais ceci contribue sans doute en partie à leur haut niveau qualitatif.

L'assemblage de Branaire-Ducru 2006 compte 67% de Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc. Elevage avec 60% de bois neuf.

## 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.



## T H E 2 0 0 6 V I N T A G E

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 20<sup>th</sup> September with the earliest Merlots and finished on 5<sup>th</sup> 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.

## 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.

### NOTES DE DEGUSTATION

« Proprietor Patrick Maroteaux continues to ratchet up the quality level at this impeccably run St Julien estate. The 2006 is similar to the 1996 Branaire, but with sweeter fruit. A deep ruby/purple hue precedes a perfumed nose of sweet boysenberries, black cherries, minerals, spring flowers, and a hint of pain grillé in the background. Fresh, savory, medium to full-bodied flavours coat the palate with beautiful purity, no hard edges, ripe tannin, and intense fruit. This elegant, layered, impressive offering will be at its peak between 2012-2025. »  
(The Wine Advocate. May 2007 - 92/94 points)

« Bright ruby with a blue rim. Pure, floral aromas of dark berries, bitter chocolate, licorice, violet and mint. Dense, sweet and fine-grained, with a firm spine of acidity and a peppery nuance framing and enlivening the dark berry and mineral flavors. Quite youthfully tight, sappy and classically dry wine, finishing juicy and bright but no hard, with firm, building tannins. Already hints at the complexity to come. This has an IPT of 74, not much below the 76 of 2005. »  
(International Wine Cellar. Stephan Tanzer. - 90/93 points)

« Very solid, with good fruit and a complete core of ripe tannins. Medium-to full-bodied, with velvety tannins and a medium to full finish. I prefer this to the 2004. Very close to 92-94 »  
(Wine Spectator. - 89/91 points)

« Zurückhaltend und blumig, verführerisch, einmal mehr grandios gearbeitet, frisch, saftig, elegant, dicht, ohne Exzess an Konzentration oder Alkohol; sehr schöner, blumig-fruchtiger Wein 2014 bis 2025. »  
(Vinum.)

« Sehr dunkle Farbe, Purpur mit violetter Schimmer, tiefste Farbe aller je degustierten Primeur-Branaire. Süßes, recht pflaumiges Bouquet, schön ausladend, feine Edelholznoten. Im Gaumen füllig, recht samtige Textur, rote und blaue Früchte, tolle Konzentration im Innern, fein körnige Textur, zwar etwas die Finesse nehmend, dafür potenziellen Charakter verleihend. 2016-2038 »  
(Weinwisser. - 17/20)

« Le fruit est gourmand, avec un côté juteux en milieu de bouche, il se montre suave et long. »  
(La Revue du Vin de France. - 15,5-16,5/20)

« Très belle couleur. Nez pur, frais, fruité. Bouche juteuse, très fruitée, bien présente au milieu, évoluant savoureuse, vers une finale longue et sèveuse. Très bon vin bien construit et complet pour l'année. Goûté deux fois au même niveau. »  
(L'avis de J.M. Quarin. - 16,5/20)

« ... Cerise cuite, bien fruité, bouche ronde et souple, pas trop extraite, plus en longueur qu'en largeur, tanins serrés mais sans dureté, très longue persistance. »  
(Le Point. - 16,5/20)

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

