Mikhaïl Gorbatchev
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
Château
Branaire-Ducru
2006
Saint-Julien
APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
S.A.S. DU CHATEAU BRANAIRE-DUCRU 33250 SAINT-JULIEN
PRODUCE OF FRANCE - BORDEAUX - MÉDOC
13% vol.
750 ml
Saint-Julien
Château
Branaire-Ducru

MILLÉSIME 2006

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 verdots 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.

STOCKAGE

Il est recommandé de stocker vos bouteilles horizontalement dans un local humide et frais, à température inférieure à 18°C.

SERVICE

- Température optimale de service : 18°C.
  Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2006.
- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2006 à partir de 2011.
  Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus.
  Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.

THE 2006 VINTAGE

The year 2006 started with a very wet winter. We had very little rain in April and May. June was extremely dry -2 mm of rain for the whole month- and July was drier than in 2003.

The temperatures in June and July were above average. August, however, was more contrasted with rather cool temperatures and 51 mm of rain throughout the month -versus 36.5 mm in 2003.
The first decade in September was magnificent: dry weather and high temperatures -30°C in the afternoon- which accelerated the ripening of the grapes. On September, 8th the hydric status measured on our reference plots showed hydric stress of very good level. The values were nearly the same as the ones observed at the same time in 2005. The week of September, 11th was less favourable with some stormy rains.

We started the harvest with the Merlot grapes on September, 18th. The rains of the previous week slightly affected the grapes, but their initial concentration allowed to keep a very good level: fruit, structure and finesse of the tannins as well as an acidity level giving a pleasant vivacity to the grapes.

We started picking the Cabernets on September, 25th and finished on 30th without any rain -0.5 mm during the week.
The Cabernet and Petit Verdot grapes were coloured and rich with nice tannins, beautiful purity and complex aromas. The grapes looked even more beautiful than the Merlots.

Today, the 2006 vintage appears to us like a very nice vintage with a global concentration as high as the 2005 vintage. 2006 joins our most successful vintages.

The yield is not very high with 44 hl/ha. Due to a slight flower abortion during the flowering season many Cabernet plots had very low yields which did not exceed 30 hl/ha.

The blend for the 2006 vintage of Château Branaire-Ducru is 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 4% Petit Verdot and 2% Cabernet Franc. 60% new oak barrels is used for the maturing of the wine.

KEEPING

We recommend you store your bottles horizontally in fresh, humid premises, where the temperature is lower than 18°C.

SERVING

- Optimal serving temperature: 18°C.
  Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2006 to be fully expressed.
- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2006 from 2011 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. »
(International Wine Cellar. May 2007. Stephan Tanzer - 90/93 points)

« Very solid, with good fruit and a complete core of ripe tanins. 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. March 2007 - 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. Juni 2007)

« Sehr dunkle Farbe, Purpur mit violettem 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. April 2007 - 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. Juin 2007 - 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. Février 2008 - 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. Mai 2007 - 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.branaire.com

. www.pistoletbleu.com .