





M I L L É S I M E 2 0 0 7

Encadrée par deux périodes exceptionnellement favorables, la période d'été n'a pas été aussi ensoleillée que nous l'aurions souhaité. L'année débute avec des températures, de février à avril, exceptionnellement hautes, favorables à un débourrement précoce et à un début de pousse de la vigne très actif. Avril 2007 est le mois d'avril le plus chaud depuis 1949. Mai et juin sont au contraire plutôt plus frais que ces dernières années et contribuent à ralentir une croissance qui avait démarré très vite.

Les températures de juillet et août, bien que proches des moyennes trentenaires, sont également plus faibles que pour les quatre derniers millésimes. Les précipitations conduisent à un cumul total inférieur à la moyenne trentenaire. C'est plus la fréquence que les volumes finalement assez faibles qui ont marqué la période. Après un gros orage le 29 août, c'est un changement climatique complet : un anticyclone s'installe durablement.

Un temps très sec et ensoleillé, des vents de Nord / Nord-Est permettent une fin de maturation parfaite. Aucun problème sanitaire n'affecte la récolte.

Les raisins mûrissent lentement, ce qui leur confère une belle maturité et une belle fraîcheur aromatique, avec des tannins affinés très progressivement mais en profondeur. Nos vendanges s'étalent du 20 septembre au 9 octobre, interrompues volontairement à plusieurs reprises : le beau temps nous permet d'attendre pour chaque parcelle son niveau de maturité optimal.

Dans le verre, 2007 apparaît aujourd'hui comme un vin de couleur profonde, au nez frais et complexe de fruits rouges mûrs.

Fin et rond, il s'intensifie lentement à l'aération. L'attaque est pleine et ronde, la bouche tout en charnu avec un fruit précis et persistant. Les tanins souples bien mûrs montrent une grande finesse.

Le millésime 2007 figurera, à nos yeux, dans le groupe des vins très sérieux.

Il présente une très belle réussite dans son expression technique et sa précision.

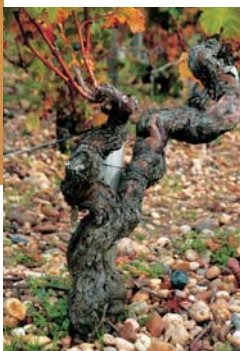
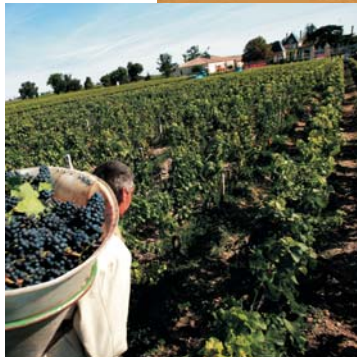
L'assemblage de Branaire-Ducru 2007 compte 63% de Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% de Petit Verdot et 3% de Cabernet Franc. Elevage avec 60% de bois neuf.

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 2007.
- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2006 à partir de 2012.
Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus.
Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.



NOTES DE DEGUSTATION

« Fine purple-red, good vibrant fruit and fine elegance and lively style, with good vineyard expression, a precise wine, balanced with good length. Drink 2012-20. »

(Decanter. Avril 2008)

« ...ce Branaire Ducru se veut droit et net. "Il s'agit d'un millésime sérieux, avec une très belle définition de fruit", estime Patrick Maroteaux, le copropriétaire du Château. La sélection a été particulièrement sévère, il en résulte un vin bien tramé, élégant et constitué... »

(La Revue du Vin de France. Mai 2008 - 16-17/20)

« Bright ruby color. Perfumed, rather high-pitched aromas of cassis, licorice, minerals, bitter chocolate and camphor. Juicy, tight and pure, with slightly lean flavors of blueberry, blackberry, violet and fresh herbs given energy by juicy acidity. Quite stylish and firm for the year, if not quite as dense or structured as the 2006. »

(International Wine Cellar. June 2008. Stephan Tanzer - 88/91 points)

« This shows impressive concentration of fruit for the vintage, with plenty of currants and violets, as well as blackberries. Full and silky. Slightly hollow in the center palate, but very pretty. »

(Wine Spectator. March 2007. James Suckling - 87/90 points)

« Nez fruits rouges, framboise, tanins doux, souples, très cabernet mais de belle qualité, joli fruit, long, tendu, élégant, moins touffu qu'autrefois, qui a gagné en élégance. O = 2014 - G = 15 ans. »

(Le Point. Mai 2008 - 16,5-17/20)

Consistently a top performer! ...wonderful intensity, full-body, deep, creamy raspberry flavors and hints of liquefied-minerals... »

(Periodic Review of Bordeaux Wine. March 2009 - 88/91 points)

« Un des mieux constitués de l'histoire récente du château, beaucoup de finesse et de délicatesse dans la texture, dans un corps plein, plus harmonieux et plus entier à la naissance que celui du 2006. »

(TAST PRO. Avril 2008 - 16,5-17/20)

« Schöne, komplexe Aromatik von Gewürzen und Beeren ; im Mund von grosser Präzision, mit dichten, aber feinkörnigen, kaum bitteren Tanninen, intensives, fruchtiges Finale. 2014 bis 2020. »

(Vinum. Juni 2008)

« La couleur est pourpre. Le nez fruité, frais et surtout aromatique. Bouche tendre, se développant très fruitée, sur un corps juteux. Le vin est construit en bouche dans le plus pur style du cru. Allongé en milieu de bouche, mais aussi charnu, il s'achève sur une finale très aromatique et une trame distinguée. Bonne longueur. Du beau travail pour l'année. »

(Jean-Marc Quarin. Avril 2008 - 16,25-16,5/20)

(The Wine Advocate. May 2008. Robert Parker - 90/92 points)

T H E 2 0 0 7 V I N T A G E

Although surrounded by two exceptionally good periods, the summer season was not as sunny as we had hoped for. The start of the year - from February until April - was quite mild with exceptionally high temperatures. This led to an early budburst and a very active start of the vines' growth. April 2007 has been the warmest month of April since 1949. May and June, however, were cooler than the previous years and this contributed to a slowdown in the vines' growth.

Although the temperatures in July and August were close to the average temperatures we had in the last thirty years, they were cooler than the temperatures recorded in the last 4 vintages. The rainfall amount in total was lower than the last 3 decades. It is actually more the frequency than the low amount of rain that affected that period. A complete change in the weather conditions is to be noticed after the big thunderstorm on 29th August: an anticyclone settles in for a long period.

A very dry and sunny weather combined with Northerly / North-Easterly wind allow a perfect final ripening of the grapes. There was no sign of sanitary problems that would have affected the crop. The grapes ripened slowly, giving them a good maturity and a pleasant aromatic freshness with tannins that matured very slowly but deeply. The harvest spread out from September, 20th until October, 9th. The grape picking was purposely interrupted on several occasions: the good weather conditions enabled us to wait until each plot reached the peak of its full ripening.

Today, the 2007 vintage shows a deep colour and a fresh, complex nose of red ripe fruit. This fine and round wine develops slowly after a few minutes in the glass.

On the palate, the wine is full and round, fleshy with a precise persistent fruit. The soft and well-matured tannins show a lot of finesse. The 2007 vintage deserves to join the group of the very serious wines. It shows a very beautiful success in its technical expression and accuracy.

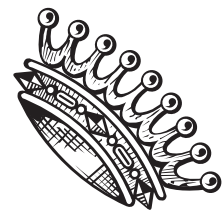
The blend for the 2007 vintage of Château Branaire-Ducru is 63% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 4% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc. 60% new oak barrels is used for the maturing of the wine.

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 2007 to be fully expressed.
- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2007 from 2012 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

