

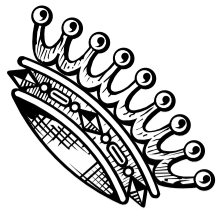
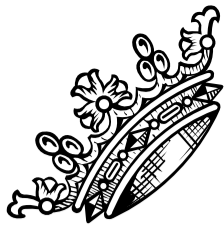


Cathay Pacific "Château Branaire Ducru Chinese Naming Competition" Winning Name
 國泰航空「Château Branaire Ducru 中文命名大賽」優勝名稱

周伯通

國泰航空公司 全席題





MILLÉSIME 2008

2008 débute avec un printemps frais et humide. Ce ne sera pas un millésime précoce.

La floraison à Saint-Julien se déroule dans des conditions favorables : le rendement moyen brut sur la propriété est de 44 hl/ha, un peu inférieur à celui de l'an passé.

Le début de l'été, jusqu'à la première décennie d'août, est superbe. La quasi absence de précipitations permet un bon assèchement des sols. Dès la mi-juillet, de nombreuses parcelles présentent déjà des contraintes hydriques modérées, très favorables à la concentration et à la qualité des raisins. Les deux dernières décennies d'août sont plus tourmentées, avec des orages qui suscitent quelques inquiétudes sur l'évolution des raisins.

La sérénité revient dans le vignoble avec la deuxième décennie de septembre : un très beau temps sec s'installe, qui perdure jusqu'à la fin des vendanges. Grâce à lui, nous pouvons attendre une parfaite maturation des raisins, y compris sur les parcelles les plus tardives.

Les fruits mûrissent lentement, mais la magnifique arrière-saison permet d'affiner en profondeur arômes et tanins.

Nous débutons les vendanges le 30 septembre. Les merlots précoces sont coupés en trois jours par une petite équipe. Nous attendons trois jours de plus et terminons les 6 et 7 octobre la récolte de nos merlots plus tardifs. La cueillette des cabernets débute le 9 et s'achève le 15 octobre.

L'assemblage du Grand Vin compte: 68% de Cabernet-Sauvignon, 25% de Merlot, ainsi que 5% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc.

DEGUSTATION

Il montre une couleur dense et profonde. Il exhale des arômes de fruit à la fois mûrs et frais, d'une grande précision et d'une remarquable pureté.

La bouche impressionne par son attaque ample et charnue. Le vin est à la fois dense et élégant, finissant sur des tanins fins, lentement mûris par un début d'automne exemplaire, et sur des notes fraîches d'une belle longueur.

STOCKAGE

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

SERVICE

- Température optimale de service : 18°C.

Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2008.

- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2008 à partir de 2015.

Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus.

Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.



THE 2008 VINTAGE

2008 begins with a fresh and humid spring. The vintage will not be an early one.

In Saint-Julien the conditions for the flower are good: the average yield for the property is 44hl/ha, a little lower than last year.

Climate of the summer's beginning - that means end of June, July and first decade of August - is wonderfully nice. Very low amount of rainfall allows a good drying of the soils.

In mid July many plots show a moderate hydric stress, in favour of the concentration and quality of grapes.

The last two decades of August are more difficult: storms begin to worry us about the evolution of grapes.

Serenity comes back in the vineyards with September's second decade: a very nice dry weather settles down until the end of the harvest. Thanks to this we can wait for a perfect maturation of the grapes, even on the latest plots.

Fruits evolve slowly but the magnificent end of the season makes it possible for the grapes to ripen deeply flavors and tannins.

Harvest begins on september 30th. The early Merlots are picked in three days by a small team. We stop during three days and the late Merlots are harvested on October 6th and 7th. The picking of the Cabernet Sauvignons starts on 9th and finishes on 15th of October.

The blend of our Grand Vin is made of 68% of Cabernet-Sauvignon, 25% of Merlot, 5% of Petit Verdot and 2% of Cabernet Franc.

COMMENTAIRES DE PRESSE

«D'une couleur classique, d'un nez exhalant des notes de fruit rouges, avec du croquant et de la vivacité, Branaire Ducru offre en bouche une attaque élégante, avec des tanins joliment extraits, souples et friands. La matière est équilibrée et de belle fraîcheur avec un fruit dominant et un boisé discret. Branaire Ducru 2008 se range parmi les millésimes classiques du cru. »
(La Revue du Vin de France. Mai 2008 - 16-17/20)

« Currants and blackberries, with hints of black licorice. Medium -to full- bodied, with firm tannins and a lots of pretty fruit. Love the nose. Tight and structured, but refined. »
(Wine Spectator. April 2009. James Suckling - 88/91 points)

« Un des plus réussis, sinon le plus réussi de l'histoire récente, avec autant de délicatesse que d'habitude dans les arômes et le grain de la texture, mais quelque chose de plus assuré dans le tanin. On retrouve la force du 1989 avec plus d'énergie et de droiture. Excellent rapport qualité/prix à prévoir ! »
(Tast Pro . Avril 2009 - 17/20)

Consistently a top performer! ...wonderful intensity, full-body, deep, creamy raspberry flavors and hints of liquefied-minerals... »
(Wine Advocate . April 2009 . Robert Parker - 91-93+ points)

« Granat-Rubin mit bläulichem Schimmer. Würziger Cabernet mit floralen Noten, Alpenheidelbeeren und Lakritze, mittlere Tiefe. Füllig und elegant, fast schon cremige Textur, feine Tannine, gute Balance, recht lang. 2017 bis 2034. »
(Weinwisser - 17/20)

« Couleur soutenue. Nez superbe, exubérant, sur des notes de violette, de prune, de petits fruits rouges d'une grande élégance. On retrouve ces caractéristiques au palais. Forme d'une grande élégance, légèrement évasée avec des tanins juteux et très nuancés. Très belle réussite ! » **(Vinifera)**

« Lifted Cabernet nose, discreet but firm, long, harmonious, poised and elegant. 2015-24 » **(Decanter - 16,5/20)**

« Quite brutal and vegetal on the nose. Great density and extreme youth. Just a hint of oak. Thick and pretty earthbound at the moment with marked acidity. » **(Jancis Robinson - 16,5/20)**

« Floral-ish/raspberries on the nose. Blueberry fruit with fine tannins. Very balanced. Elegant. Medium-bodied. Another classic. »
(Asian Sommelier guide 2009 - 16,5/20)

TASTING

The colour is dense and deep. The wine gives off both ripe and fresh fruit aromas.

Dense but elegant on the palate, it finishes with fine tannins, slowly matured by an exceptional autumn's beginning, and on fresh hints showing a nice length.

KEEPING

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

SERVING

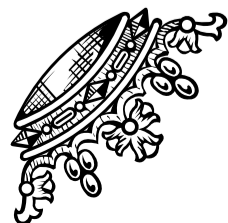
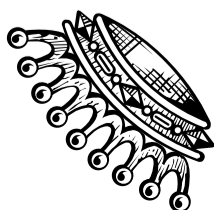
- Optimal serving temperature: 18°C.

Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2008 to be fully expressed.

- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2008 from 2015 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