





MILLÉSIME 2009

Après un hiver et un début de printemps froids, la vigne démarre assez tardivement en 2009.

Mais ensuite, pour le reste de la saison de développement de la vigne, les températures sont bien équilibrées et favorables au bon développement des raisins et de la maturité.

La floraison se passe bien, garantissant des rendements satisfaisants, de 47 hl/ha pour l'ensemble du domaine.

L'été, particulièrement ensoleillé, est un peu plus chaud que la moyenne mais sans températures excessives ni brûlantes, l'automne, lui, est sensiblement plus chaud que la normale.

Entre mi-juin et mi-septembre, les précipitations très faibles permettent l'établissement progressif de contraintes hydriques dans les sols, permettant à la vigne de construire un beau potentiel tannique. Du 15 au 20 septembre, des pluies providentielles accélèrent l'évolution des pellicules.

Le grand beau temps revient ensuite pour un mois, permettant une maturation progressive et parfaite des raisins. Nous vendangeons entre le 22 septembre et le 8 octobre, cueillant, grâce à un temps idéal, chaque parcelle à parfaite maturité, et dans un état sanitaire exceptionnel.

L'assemblage du Grand Vin comporte 65% de Cabernet-Sauvignon, 28% de Merlot, 4% de Petit Verdot ainsi que 3% de Cabernet Franc.



THE 2009 VINTAGE

In 2009 the vine's growth was delayed because of a cold winter and a cool start of the spring season.

But then after and for the rest of the vine's development, the temperatures were balanced. This contributed to a good development of the grapes' maturity.

Flowering went well, thus securing satisfying yields – 47 hl/ha for the whole vineyard.

The summer was particularly sunny and a little warmer than average – yet with neither high nor burning temperatures. The autumn season was noticeably warmer than normal.

Between mid-June and mid-September, the very low rainfall allowed a progressive hydric stress, giving the vines the opportunity to build an interesting tannic potential. From 15th to 20th September providential rains helped the transformation of the skins.

Afterwards, the good weather settled for one month, allowing a progressive and perfect maturation of the grapes. The grapes were picked between September, 22nd and October, 8th. Thanks to ideal weather conditions, all the plots were harvested in perfect maturity and in an outstanding sanitary state.

The blend of our Grand Vin is made of 65% of Cabernet-Sauvignon, 28% of Merlot, 4% of Petit Verdot and 3% of Cabernet Franc.

DEGUSTATION

Le vin, aujourd'hui, montre une couleur dense et profonde. Le fruit de la vigne, à l'image de tous les autres fruits de l'été, présente une très grande richesse aromatique et une incroyable élégance. Le nez développe un fruit mûr à la fois frais et épicé, d'une belle précision et d'une grande finesse. La bouche est riche, dense et moelleuse, d'un grand velouté et d'une belle longueur aromatique. Ils sont la signature d'un millésime de très grande race.

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 2009.
- Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2009 à partir de 2017. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.

COMMENTAIRES DE PRESSE

« L'échantillon le plus policé des grands quatrièmes crus classés de Saint-Julien, délivrant une très grande matière mais parfaitement contrôlée dans l'extraction du tanin, beaucoup de diversité aromatique ... Une superbe réussite dans un millésime de référence. »
(Bettane & Desseauve - Juillet 2010 - 18/20)

« Only time will tell whether the 2009, another great effort from Branaire, will eclipse the 2005 and 2003. ...it is the most powerful Branaire ever made, and the final blend... showcases what a great vintage 2009 is for Cabernet Sauvignon. ...impressively structured wine without any hardness... »
(Wine Advocate - April 2010 - Robert Parker - 92/95 points)

« Aromas of blueberry, dried citrus fruit and currant. Full-bodied, with chewy tannins and a long, long finish. Structured and tannic, but sweet fruit behind. »
(Wine Spectator - June 2010 - James Suckling - 92/95 points)

« Violets/blueberries. Savoury tannins. Freshness. Medium-plus bodied. Very balanced. »
(Asian Sommelier guide 2010 - June 2010 - ★★★★★)

« Très joli nez, assez intense, sur des notes de fruits noirs avec une touche florale d'une grande élégance. Il associe à merveille le caractère très mûr du millésime et une fraîcheur d'expression, tandis que la finale met en évidence une remarquable trame aux tanins élégants et juteux. »
(Vinifera - Mai 2010 - 92/94 points - ★★★★★)

« Couleur sombre, intense, belle. Nez fin, fruité, floral et subtil. Il sent aussi les fruits noirs ce qui est rare à Branaire. Entrée en bouche pleine et le vin se développe juteux, sur un corps tendre et pulpeux avec toujours un peu de retenue en milieu de bouche. Finale longue, à la tannicité présente et toujours bien couverte par le fruit. Très bonne persistance, assez parfumée. »
(Jean-Marc Quarin - Avril 2010 - 16,5/20)

« Très « Saint-Julien » dans son esprit, avec une sensualité de bouche incroyable, un soyeux de tanins et un fruit délicieux. Un modèle d'équilibre et de droiture, avec un fruit vibrant qui exprime beaucoup de fraîcheur et de suavité. Délicieux, il est d'ores et déjà irrésistible. »
(La Revue du Vin de France - Mai 2010 - 17,5-18,5/20)

« Deep purple red, fragrant and precisely expressed Cabernet cassis, lovely depth of natural ripeness, a finely textured wine, already elegant and will age well. Drink 2015-28. »
(Decanter - April 2010 - 17,5/20 - ★★★★★)

TASTING

Today, the wine shows a dense and deep colour. The fruit of the vine, like any other summer fruit, shows a large aromatic richness and an incredible elegance.

On the nose, the wine develops a ripe fruit, both fresh and spicy with a beautiful precision and a nice finesse. In the mouth, the wine is rich, dense, well-rounded, soft with a nice aromatic length. These are the characteristics of a highly noble vintage.

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 2009 to be fully expressed.
- Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2009 from 2017 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

