

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MILLÉSIMÉ 2012

L'année 2012 démarre avec un hiver sec et particulièrement froid.

Le printemps, frais également, détermine un débourrement de la vigne assez tardif (autour du 10 avril). Il est bien arrosé : après plusieurs années sèches, leur bonne humectation permet aux sols un bon fonctionnement microbien, une minéralisation favorable au développement harmonieux des vignes.

Après un début plutôt frais, l'été s'installe dans le dernier tiers de juillet. Le temps est très sec jusqu'à la fin septembre (105mm sur les trois mois de juillet, août et septembre, dont 10 mm en août).

Le parcours hydrique est particulièrement qualitatif. Quelques épisodes caniculaires rythment le mois d'août, mais le contraste particulièrement fort entre les températures diurnes et nocturnes en août et septembre est favorable à l'accumulation des anthocyanes et à la préservation de la fraîcheur aromatique des fruits.

Les vendanges démarrent le 2 octobre et s'achèvent le 17. Quelques épisodes de précipitations (35 mm sur la durée des vendanges) suscitent plus de questions qu'ils n'affectent réellement la qualité des raisins, rentrés au cuvier dans un bel état sanitaire. Les rendements sont faibles, 39 hl/ha.

DÉGUSTATION

Branaire-Ducru 2012 montre aujourd'hui une couleur dense et profonde. Une grande complexité se développe au nez, combinant de manière expressive fraîcheur et belle maturité, minéralité et richesse d'un fruit lentement et parfaitement mûri. L'attaque montre une belle densité de tanins au toucher délicat. La bouche est équilibrée et harmonieuse, la finale précise et très pure.

Assemblage du Grand Vin :

68% Cabernet sauvignon, 24 % Merlot, 5% Petit verdot, 3% Cabernet franc

COMMENTAIRES DE PRESSE

« Nez fruits rouges et boisé, bouche vive, tendue, mordante, du fruit rouge, assez éclatant, devrait bien évoluer vers un vin vif et fruité. »
(Le Point - J. Dupont . Mai 2013 - 16/20)

« Couleur sombre, de bonne intensité. Nez fruité, floral et vif. Bouche tendre, très fruitée et suave à partir du milieu de bouche qui évolue savoureuse et finement tramée sur une densité normale. Tannicité enrobée. Longueur normale. »
(Jean-Marc Quarin . Avril 2013 - 15,75/20)

« Très joli nez de framboise, de douces fleurs, de myrtille, sur une bouche tendre, légère, finement tramée et salivante. Un exploit de finesse dans ce millésime de brut. »
(Gault & Millau . Avril 2013 - 17/20)

« Il combine habilement une belle densité de bouche, avec de l'éclat et une tension acidulée qui ramène de l'élégance et de la fraîcheur. Épuré, digeste, au fruité explosif et très savoureux, il complète une belle série de millésimes du cru. »
(La Revue du Vin de France . Juin 2013 - 16-17/20)

« Nez de griottes, fruits noirs, épices. Cassis en bouche, trame fine de tanins. Bonne fraîcheur et longue finale. »
(Gilbert & Gaillard . Avril 2013 - 90-92)

« Branaire-Ducru donne ici un vin de bonne densité avec une bonne structure et des tanins fins, un rien austères, mais l'ensemble est bien équilibré et très élégant. Comme tous ses prédécesseurs, il évoluera bien en bouteille. »
(Bernard Burtschy . Juin 2013 - 15,5/20)



" Light, racy and pure, with red currant and cherry pit notes driving a solid hint of rooibos tea on the finish. The finely beaded acidity keeps this going. Not big, but persistent and showing considerable finesse. "
(Wine Spectator . April 2013 - 90-93 points)

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

THE 2012 VINTAGE

2012 started with a dry and particularly cold winter.

The cool spring resulted in a rather late budburst – around April 10. It was quite rainy. After several dry years, the humid conditions allowed a good microbial functioning of the soils, a mineralization good for a harmonious development of the vines.

After a rather cool start, the summer settled in the third week of July. The weather remained very dry until the end of September – we had 105 mm of rain in total for July, August and September, including 10 mm in August. The hydric status of the soils, with a long drought, was particularly good for the grapes quality.

In August we had a few periods of heatwave, but what was noticeable was the particularly strong difference in temperatures between night and day in August and September.

This was in favour of the concentration of anthocyanes and this preserved the aromatic freshness of the fruit.

The grapes were picked from October 2nd to October 17th. We had 35 mm of rain in total during the harvest. This gave rise to questions but it did not really affect the quality of the berries. The grapes entered the vatroom in a good sanitary state. The yield was low with 39 hl / ha.

TASTING

Today, the 2012 vintage shows a dense and deep colour. On the nose the wine reveals complexity, freshness and a beautiful maturity, minerality and richness of a fruit that has slowly and perfectly well matured. On the palate the tannins are quite dense and delicate. The wine is balanced and harmonious and it has a very pure and precise length.

The blend for this vintage is 68% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 5% Petit Verdot and 3% Cabernet Franc.

PRESS REVIEW

" Einmal mehr ein durch und durch inspirierter, frischer, ausgewogener, eleganter und besonders bekömmlicher Branaire mit superbem, langem, frischem Himbeerfinale: weder breit noch wuchtig, sondern mit Finesse und besonderer Frische! "
(Vinum . 17,75/20)

" The 2012 Branaire-Ducru is a seductive effort that is a credit to this chateau, which did not try to over-extract or push the fruit past what it was capable of providing. The result is an elegant, pretty, mid-weight wine with soft, velvety tannin, spicy mulberry and black cherry fruit, hints of spring flowers and loamy soil undertones, medium body and a moderate finish. Drink it over the next 10-12 years."
(The Wine Advocate - R. Parker . April 2013 - 88-90 points)

" Bright Cabernet fruit, a polished smoothness to match the slight greenness, needs time and will show elegance and class. Drink: 2017-2030. "
(Decanter magazine . April 2013 - 90 points)

" Ruby in color, the wine offers flowers, jammy raspberries, vanilla and earth. Medium bodied, fresh and dominated by sweet raspberries and cherry, this is an elegant Branaire Ducru to enjoy while waiting for the 2009 and 2010 to mature. "
(Jeff Leve . May 2013 - 90-92 points)

" Lively red fruit, lifted and fresh, lively and lightish. Seems almost frivolous but very appealing. Harmonious and fine tannins. "
(Jancis Robinson . August 2013 - 17/20)

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 2012. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2012 à partir de 2018. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.



Château Branaire-Ducru
33250 Saint-Julien - France

Tél. 33 (0)556 592 586 - Fax 33 (0)556 591 626
www.branair.com

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 2012 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2012 from 2018 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.



Château Brancaire-Ducru

— 2 0 1 2 —