



MILLÉSIME 2013

L'année 2013 démarre avec un printemps frais, le début du développement de la vigne est tardif et lent.

Les conditions restent humides jusqu'à fin juin. Les précipitations importantes sur la fleur limitent les rendements (33 hl / ha à la récolte). L'été a contrario est très beau : juillet très chaud avec des températures maximales supérieures à 30°C, et sec. Août enregistre des conditions du type de celles de juillet.

Le vignoble jusqu'à début septembre profite de bons niveaux de contrainte hydrique, favorables à l'enrichissement des raisins. L'automne est plus humide, avec plus de jours de pluie que la normale, même si la pluviométrie cumulée reste inférieure aux normales saisonnières.

Les vendanges s'étalent du 30 septembre au 15 octobre. Elles démarrent un peu plus tôt qu'escompté mais se passent dans des conditions tout à fait acceptables.

DÉGUSTATION

Il se présente aujourd'hui avec une belle définition aromatique, de fruit fin et précis. La bouche est équilibrée, sur une jolie chair gourmande aux tanins élégants. L'acidité de bon niveau préserve une belle fraîcheur. Globalement, le style du vin s'inscrit bien dans ce que l'on recherche en terme de signature « maison », que ce soit en pureté de fruit, fraîcheur ou élégance.

Nous sommes finalement, après des conditions plus difficiles qu'à l'habitude, fiers et satisfaits de la qualité de ce millésime.

Assemblage du Grand Vin :

63% de Cabernet Sauvignon, 31% de Merlot, 5% de Petit Verdot et 1% de Cabernet Franc.

COMMENTAIRES DE PRESSE

« Quelle réussite! Couleur sombre et intense. Nez parfumé, fin et floral. Bouche savoureuse dès l'attaque se développant caressante, finement tramée vers une finale fondante à la tannicité distinguée. Belle construction. Longueur normale. C'est très bon ! »
(Jean-marc Quarin . Avril 2014 - 16)

« Dans la lignée des millésimes précédents, Branaire propose un vin d'une très belle finesse, mais avec de la constitution. La bouche est complète, le fruité acidulé apporte beaucoup de fraîcheur. »
(La Revue du Vin de France . Mai 2014 - 16.5 - 17 / 20)

« Frais, élégant, racé, type classique de Saint-Julien, devrait parfaitement s'étoffer avec le temps en barrique. »
(Bettane & Desseauve . Avril 2014 - 16.5 (91 / 100)

« Dès le nez, on tombe dans une ambiance de douce et tendre gourmandise avec des touches de moka sur fond de violettes et de myrtilles. La bouche est souple, très souple, légère et aérienne. »
(Gault & Millau . Juin 2014 - 16/20)

" The dense ruby/purple-colored 2013 Branaire Ducru reveals a floral, blueberry and raspberry-scented nose that leans toward the bluer/redder fruit spectrum indicative of a cooler year.

The tannins are sweet; the wine is medium-bodied; and the texture is impressive in this pure, long effort. It should drink well for 10 - 12 years."
(The Wine Advocate - R. Parker . April 2014 - 90-92 points)



THE 2013 VINTAGE

2013 started off with a cool spring, hence a late and slow start of the vines.

The weather conditions remained wet until the end of June.

The major rainfall on the flower had an impact on the yield with 33 hl / ha.

The summer however was very nice: July was very warm and dry with top temperatures above 30°C.

August had similar weather conditions.

Up until early September the vines benefited from good levels of hydric stress, this in favor of the concentration of the grapes. The autumn was more humid with more rainy days than normal, even though the total amount of rainfall remained below the seasonal average.

The harvest spread from 30th September until 15th October. The grapes were picked a little bit earlier than expected but the harvest took place in satisfactory conditions.

TASTING

This wine now shows a beautiful aromatic palette with fine and accurate fruit.

On the palate the wine is balanced with a nice generous flesh and elegant tannins. The good level of acidity gives a nice freshness. On the whole, the style of this wine goes well with our philosophy in terms of purity of the fruit, freshness or elegance.

After experiencing harder harvest conditions than normal, we are proud and happy with the quality of this vintage.

The 2013 is a blend of :

63% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 5% Petit Verdot and 1% Cabernet Franc.

PRESS REVIEW

" Saturated medium ruby. Spicy blackberry, espresso, cedar, flowers and a whiff of green coffee bean on the nose. Tight, mineral and high-pitched on the palate, with blackberry, spice and coffee flavors nicely carried by smooth tannins and brisk acidity. Offers noteworthy intensity and flavor interest for a 2013, but finishes with green notes emerging."
(Stephen Tanzer - Ian d'Agata . April 2014 - 87-89 points)

" Liqueurice, aniseed - very savoury and dark. Fruit is quite suppressed - this is very traditional and very successful. Bundles of tannin on the finish. Aristocratic and self-assured."
(James Suckling . April 2014 - 91-92 points)

" Garnet in color with a touch of vanilla, fresh herbs, spicy blackberry, smoke and floral notes. On the palate, this wine is medium bodied and offers bright red berries and fresh cassis, ending on a light, spicy fruit note. This should be accessible on release."
(Jeff Leve . April 2014 - 90-92 points)

" Fine deep colour and fine vineyard expression, good depth, balance and class for the future."
(Decanter - Steven Spurrier . April 2014 - 17/20 - 90 points)

" Von grazilem, elegantem, schlankem Bau, gut dosiertes Tannin, ergänzt durch frische Säure, bekömmliches, saftiges Himbeerfinale, macht Spass in einer burgundischen Dimension."
(Vinum . 2014 - 16.5 / 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 2013. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2013 à partir de 2018. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus.



Château Branaire-Ducru
33250 Saint-Julien - France

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

KEEPING

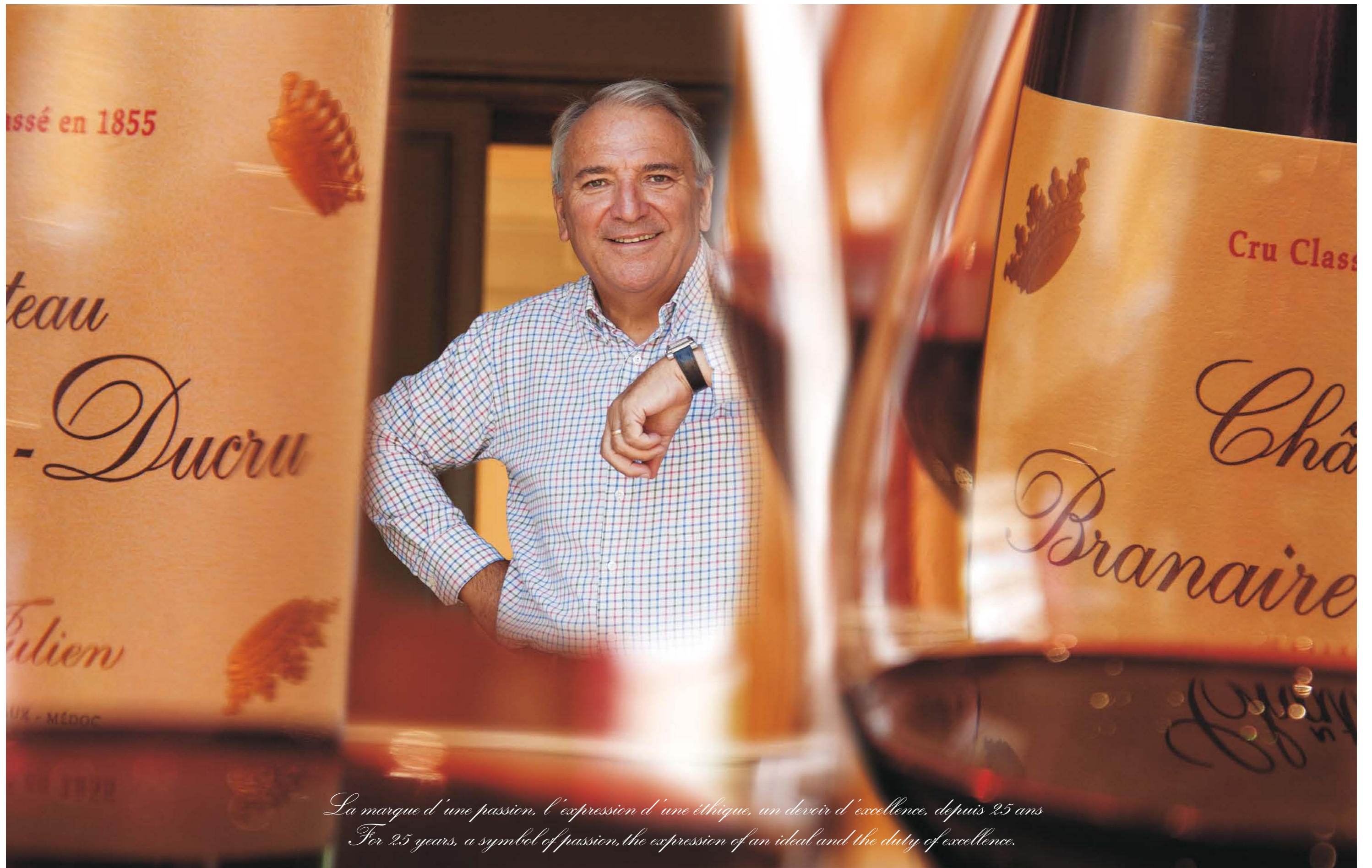
We recommend you store your bottles horizontally in fresh, humid premises, where the temperature is lower than 17°C

SERVING

Optimal serving temperature: 18°C.

Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2013 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2013 from 2018 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more.





*La marque d'une passion, l'expression d'une éthique, un devoir d'excellence, depuis 25 ans
For 25 years, a symbol of passion, the expression of an ideal and the duty of excellence.*

Château Branaire-Ducru

— 2 0 1 3 —