



# 2015

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

MILLÉSIME / VINTAGE

## UNE SIGNATURE MAISON

Sans aucun doute, le millésime 2015 figure pour nous parmi les très belles réussites des dernières décennies. Il impressionne par la complexité aromatique et la pureté d'un nez de fruits très expressif. La bouche, soutenue par une belle acidité, est très savoureuse. Elle est riche de tannins d'une grande finesse. En un mot, nous sommes très confiants sur les perspectives de ce 2015 qui s'inscrit au mieux de nos attentes dans le style Branaire-Ducru, sur lequel nous travaillons toujours avec assiduité et enthousiasme.

### WINE SPECTATOR *James Molesworth*

Pretty and aromatic, with flavors of kirsch and cherry preserves mixed with tobacco and bay notes. Stays energetic through the relatively sleek finish. Wins on purity.

April 2016 **90-93**

### WINE ENTHUSIAST *Roger Voss*

Barrel Sample. Concentrated tannins meet seamless line of juicy black currant on the palate. The structure is firm and tight, finishing with a lift of acidity.

April 2016 **93-95**

### Jean-Marc QUARIN

Ma meilleure note donnée à ce cru en primeur à égalité avec le 2010. Couleur sombre, intense et belle. Nez très aromatique, fin, fruité et mûr avec la touche gelée de mûres du millésime. Vraiment très parfumé. Entrée en bouche caressante puis le vin se développe soyeux et élancé. Juteux, au toucher noble avec de la présence et une très belle saveur, le vin fond en finale dans une grande longueur aromatique. C'est délicieux !

Avril 2016 **17**

### VINOUS *Antonio Galloni*

The 2015 Branaire-Ducru is deep, fleshy and delicious. Radiant, open-knit and endowed with a total sense of class, the Branaire hits all the right notes. A striking mélange of dark red and purplish fruit, wild flowers, hard candy, mint, spice and new leather makes a strong opening statement. Sweet floral notes add lift on the finish. Branaire is one of the freshest, most perfumed Saint-Julien's of the vintage. As such, it is a wine of pure pleasure and sensuality, not to mention a terrific example of the year.

April 2016 **92-94**

Chacun des millésimes de Branaire-Ducru est façonné avec le plus grand respect de notre «signature maison». C'est cette ambition et cette exigence qui, associées à la grandeur du terroir, inscrivent nos vins dans l'esprit d'un Saint-Julien d'exception.

*Every vintage of Branaire-Ducru is crafted with care so that it is worthy of the estate's hallmark excellence. Our ambition and uncompromising quest for quality, aided by the magnificent terroir, ensures that our wines are made to be outstanding expressions of the Saint-Julien spirit.*



## HOME SIGNATURE

*The 2015 vintage is undoubtedly among the great successes of the last decades. This wine impresses by its aromatic complexity and the purity of a very expressive fruity nose. The very savoury palate shows a nice acidity, and a real richness of refined tannins. In conclusion, we are very confident with the future of this 2015. It conforms to our expectations in the Branaire-Ducru style, which we always work on with devotion and enthusiasm.*

### DECANTER *Steven Spurrier*

Very good vigour of fruit and typical of the restrained elegance of this fine fourth growth, with a little more natural richness this year. Purity and length for a fine future.

April 2016 **92**

### JAMES SUCKLING.COM *James Suckling*

This is very structured and tight with chewy polished tannins and blueberry, blackberry. Full and savory. Should develop beautifully.

April 2016 **93-94**

### LE POINT *Jacques Dupont*

Nez fruits rouges, agrumes, bouche fraîche, élégante, tendue, un peu austère mais pas trop extrait. Bonne longueur. Frais, fin, tendu.

Mai 2016 **16,5**

### THE WINE ADVOCATE *Neal Martin*

Matured in around 60% new oak (although as usual my barrel sample was from a new oak barrel), it has a high-toned, black cherry and cassis scented nose that perhaps feels a little constricted by the new wood in this sample, though not necessarily once in bottle. The palate is medium-bodied with a lightly spiced entry, white pepper and a touch of sage, gritty tannin, foursquare and a little conservative. There is commendable weight on the finish, if not quite the precision compared to its peers. I noticed this gaining more cohesion in the glass, which bodes well for once the Branaire-Ducru is in bottle. I expect this to rest at the top of my banded score.

April 2016 **90-92**



PATRICK MAROTEAUX PRESIDENT / CO-OWNER

Un très joli classique, à la fois pour le cru et le millésime. Le vin possède du volume, du charme et de la vivacité à la fois. Très Saint-Julien dans l'esprit, avec des tanins de belle finesse et un fruit une fois encore plein d'éclat.

Avril 2016 **17-18**

Tobacco, cedar and plump red and black fruits start off the nose. Ripe, soft tannins, purity of fruit and perfect balance are the hallmarks of this wine. Clarity and sweetness of the fruit, the freshness and elegance with the ability to age make this a strong vintage for Branaire Ducru.

April 2016 **92-94**

Grosses aromatisches Potential, lückenlos dichtes, feinkörniges Tannin, frisches, saftiges Beerenfinale; ein Wein, der nicht mit vordergründiger Konzentration aufwartet, sondern mit subtiler Balance aller Komponenten unwiderstehlicher Eleganz. Dafür die Note.

April 2016 **18**

*BD*

*Une signature maison*

*Château Branaire-Ducru*

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

*BD*

*Home signature*

*Le millésime 2015 a bénéficié de facteurs très favorables :*

- des températures d'hiver dans la moyenne et un mois de mars froid,
- de bonnes températures sans précipitations pour la floraison de la vigne, au tout début juin, permettant son parfait déroulement,
- à la fin juin, l'été devenant très chaud et très sec pour une longue période, les contraintes hydriques sont très significatives. Ces conditions rassemblées ont été favorables au chargement en tanins des pellicules, à l'évolution des pépins et à la dégradation des arômes végétaux,
- à partir de la fin juillet, des pluies permettant une véraison homogène et rapide. Dès lors, les conditions thermiques restent plus classiques. Quelques jours de pluie ponctuent août. Il en est de même en septembre.

Les vendanges se sont déroulées globalement dans de bonnes conditions entre le 18 septembre et le 8 octobre.

L'épisode pluvieux plus significatif du 4 octobre est arrivé alors que la vendange était bien avancée et n'a pas occasionné de difficultés sur le plan sanitaire. Les raisins ont continué à rentrer dans un bel état.

Avec un peu moins de 47 hl/ha, le volume est satisfaisant et correspond à nos attentes.

Notre assemblage, réalisé à fin février 2016, comprend 65% de cabernet sauvignon, 26% de merlot, 5% de petit verdot et 4% de cabernet franc, proportions très classiques pour Branaire-Ducru.

**65% Cabernet Sauvignon**

**26% Merlot**

**5% Petit Verdot**

**4% Cabernet Franc**



## Le style Branaire-Ducru 2015

Pourra certainement concourir pour le prix du Branaire le plus abouti des trente dernières années, avec une précision et une finesse dans l'extraction du tannin à citer en modèle et un retour de tannin plus ample et plus énergique que par le passé malgré la tendresse native du millésime. Un vin à suivre en bouteilles.



**BETTANE & DESSEAUVE**

*Michel Bettane*

Avril 2016 **17,5-18**

*The 2015 wines have benefited from a combination of favourable factors:*

- the winter temperatures were in the average but March was cold,
- good temperatures without precipitations during the flowering at the beginning of June allowed a perfect development of flowers,
- at the end of June, summer started in very warm and dry conditions. This situation lasted for a long period. The water stress for the vines was very significant. All those conditions enabled the skins to gain tannins, the seeds to develop and the vegetal aromas to disappear,
- from the end of July, rain allowed a homogeneous and fast veraison. From then, the temperature conditions remained more standard. We had a few days of rain in August and September.

*The harvest took place mostly in good conditions from September 18<sup>th</sup> to October 8<sup>th</sup>.*

*The harvest was well advanced when significant rain hit the vineyard on 4<sup>th</sup> October. This however did not affect the sanitary state of the grapes. We continued picking the grapes in good conditions.*

*With a little less than 47 hl/ha, the volume is satisfying and corresponds to our expectations.*

*The blending was made in February 2016. It is composed of 65% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 5% Petit Verdot and 4% Cabernet Franc - very classic proportions for Branaire-Ducru.*

Température optimale de service : 18°C. Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2015. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à l'apprécier à partir de 2022. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.

*Optimal serving temperature: 18°C. Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2015 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy it from 2022 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.*