

JAMES SUCKLING.COM

This is clearly the best wine I have tasted from Branaire-Ducru. Exquisite depth and richness are on offer, yet this is always framed and focused. Layers of fruit and tannins. So deep and long. Incredible quality.
April 2017 **95-96**

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

UNE SIGNATURE MAISON

Branaire-Ducru 2016 montre une couleur très profonde, un nez complexe très expressif de fruits bien mûrs, qui combine richesse, précision et une belle fraîcheur. Le vin se déroule en bouche avec une réelle homogénéité : le vin est charnu dès l'attaque. La trame de tanins extrêmement fins, est très dense. La finale, sur une grande longueur aromatique, est d'une grande précision.

Le millésime combine une densité exceptionnelle et une remarquable finesse.

Il rejoint clairement le groupe des millésimes les plus exceptionnels de la propriété.

WINE SPECTATOR

A fresh bay leaf note leads off, followed quickly by pure, enticing layers of cassis, blackberry and black cherry fruit that emerge steadily through the long finish. Offers lovely mouthfeel and purity. A very pretty expression of St.-Julien.
April 2017 **94-97**

WINE ENTHUSIAST

Superbly ripe and juicy, this is a solid, powerful wine that also is packed with black currant fruits. It is richly structured, concentrated and ready for long-term aging.
April 2017 **95-97**

Jean-Marc QUARIN

Le meilleur jamais fait. Couleur sombre, intense, belle, aux reflets noirs. Nez intense, fin, fruité, vanillé, profond, avec une note d'épices et de framboise. Très belle entrée en bouche extrêmement délicate. Le vin se met de suite à fondre avec un bel éclat fruité en milieu de bouche et beaucoup de goût. Riche, puissant, le vin s'achève sur une grande finale savoureuse, fraîche et noble. Un grand succès. Bravo !
Avril 2017 **18/20**

VINOUS

Branaire-Ducru is gorgeous in 2016. A rush of inky blue/purplish fruit, licorice, violet, lavender and dark spices give the wine its rich, textured feel. Gracious and nuanced, in the classic Branaire style, the 2016 possesses lovely depth and sensuality, with no hard edges and terrific overall balance. Time in the glass brings out the wine's more floral and spiced notes. Above all else, Branaire is a wine of finesse despite its considerable intensity. It is also arguably the most polished of the Saint-Julien.

April 2017 **92-95**

2016

MILLÉSIME / VINTAGE

HOME SIGNATURE

Branaire-Ducru 2016 shows a deep colour, the nose of ripe fruits is both complex and expressive, combining richness and precision with an underlying freshness.

The palate is beautifully balanced, the attack is voluptuous and shows a high concentration of extremely fine tannins.

Excellent aromatic persistence.

The vintage combines exceptional density with remarkable finesse. It is evident that the 2016 will join the ranks of this estate's finest vintages.

DECANTER

Always a supremely elegant, measured take on St-Julien that delivers in spades in 2016. Plush damson fruit comes through with just the right level of extraction. Beautifully rich, ripe fruit is joined by touches of oak at exactly the right moment. An exceptional showing from Branaire that rises above its 2015.
April 2017 **94**

JANCIS ROBINSON

Juicy, savoury nose. Fresh and fine-boned. Could only be Bordeaux—tant mieux! Silky texture with some energy.
April 2017 **17/20**

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

Jugés exceptionnels, les petits verdots ont été intégrés au grand vin, ils représentent 6% et donnent de la structure à ce vin imposant, mais aussi éclatant. Riche et à la fois précis en bouche, avec une finale qui déroule.
Avril 2017 **17,5-18,5/20**

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE (Neal Martin)

The nose is quite intense with black fruit infused with pencil shaving and a touch of tobacco, unashamedly classic in style, a little distant compared to some other Saint-Julien but undeniably well defined and full of character. The palate is structured and masculine, exerting a firm grip in the mouth, spicier than its peers with cracked black pepper complementing the black fruit, tobacco and smoke towards the structured finish. There is great length here, very persistent in the mouth, a little «rougher» in texture than others, but that will be smoothed out during élevage and in bottle. Give this Branaire-Ducru five or six years in bottle because it has great potential, one of the best produced at the estate in recent years.

April 2017 **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.

PATRICK MAROTEAUX PRESIDENT / CO-OWNER

A gorgeous, sumptuous Branaire Ducru with layers of blackberries, plums and cedar. The flavors are lifted by fresh acidity and firm, ripe, suave tannins. Long finish. A wonderful vintage for Branaire Ducru!

April 2017 96

Wie immer sehr stilvoll, ungemein lecker, delikat, präzise, sehr, sehr lang, herrlich feinkörniges Tannin: klasse.
Annual Report 2017 18/20

Spicy boysenberry and sweet cassis with licorice and a kiss of oak on the nose, this wine displays elegance and a natural goodness of fruit. Oddly it gives the impression of fading in the mouth but it's all an illusion as the essence rushes back in and lingers.
April 2017 93-95

BJ
Une signature maison

Château Branaire - Ducru
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

BJ
Home signature

LE CLIMAT

Les conditions climatiques de 2016 ont été particulièrement favorables à la construction d'un millésime de qualité.

Le printemps est bien arrosé et frais, mais permet de développer de belles surfaces foliaires, un bel équilibre végétatif de la vigne. Il faut cependant être très attentif au mildiou.

Une belle plage de temps sec et ensoleillé à la fin de la première décennie de juin est favorable à une très belle floraison dans la majorité de nos parcelles.

L'été, du 23 juin au 13 septembre, est extrêmement sec et très ensoleillé (5,5 mm de pluie en juillet, 14,5 mm en août). Des contraintes hydriques très marquées se mettent progressivement en place au vignoble, particulièrement favorables à l'enrichissement des baies en composés phénoliques (couleur et tanins), puis à un affinement lent mais complet des tanins, ainsi qu'à la construction aromatique du vin.

Un épisode pluvieux du 13 au 16 septembre (de 38 mm) est très utile pour parfaire les dernières étapes de la maturation, en particulier pour les vignes les plus jeunes.



LA VENDANGE

Les très belles conditions de la fin septembre et d'octobre permettent d'étaler les vendanges en attendant sereinement une maturité optimale de chaque parcelle. Avec seulement quelques pluies, aucun développement de botrytis ne pousse à accélérer la cueillette. Elle se déroule du 28 septembre au 19 octobre, avec plusieurs arrêts.

Les rendements, de l'ordre de 50hl/ha, sont très satisfaisants.

64% Cabernet Sauvignon
27% Merlot
6% Petit Verdot
3% Cabernet Franc



THE CLIMATE

The climatic conditions in 2016 were especially favourable to the making of a high-quality vintage.

Spring was wet and cool, which allowed for healthy leaf development, however we had to keep a watchful eye out for mildew. A long spell of dry and sunny weather at the beginning of June was favourable to an homogenous flowering across the vast majority of our plots.

From the 23rd June to the 13th September summer was extremely dry and sunny with only 5.5mm of rainfall in July and 14.5mm of rainfall in August. Progressive lack of water in the vineyard was favourable to the development of the grapes' phenolic content – which contributes to both colour and tannins. As the summer progressed the sunshine and lack of water ensured slow but steady progress towards the production of refined tannins and the aromatic construction of the wine.

Periodic rainfall from the 13th to the 16th September (38mm at Branaire-Ducru) was very helpful in assuring complete maturity, especially for the grapes on the younger vines.

THE HARVEST

The beautiful conditions towards the end of September and into October allowed us to harvest over an extended period, waiting for each plot to reach perfect maturity. With very little rainfall during this period and no threat of botrytis we took our time with the harvest which lasted from September 28th to October 19th 2016.

The overall yield of approx. 50hl/ha was most satisfactory.

Température optimale de service : 18°C. Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2016. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à l'apprécier à partir de 2023. 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 2016 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy it from 2023 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.

Le style Branaire-Ducru 2016

Dans ce lot homogène et réussi des Saint-Julien, Branaire a quelque chose en sus. Un nez difficile à décrire, ineffable car tout en délicatesse. Une bouche du même acabit, subtile, élégante, ce que l'on recherche à Bordeaux, de l'esprit, de la finesse et de l'équilibre ; une structure parfaite en somme. Un très grand vin ce 2016 qu'il faut se procurer en magnums et frimer dans 10, 20 ans, etc. !

TERRE DE VINS Avril 2017