



# Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN

## 2017

*l'art de l'équilibre  
une signature maison*

Branaire-Ducru 2017 offre à la dégustation une belle personnalité. Le nez expressif montre une harmonieuse complexité de fruits. La bouche s'ouvre dès l'attaque sur une trame serrée de tanins d'une grande finesse. La fraîcheur est omniprésente du fait de la combinaison d'un alcool modéré (13,2%) et d'une belle acidité (pH 3,65), elle accompagne le vin sur une finale étonnante de longueur.

Le millésime 2017, commencé dans des conditions difficiles, nous aura au final permis de construire un vin de caractère, fidèle à la signature Maison, dans la lignée des très beaux millésimes.

*the art of balance  
home signature*

*Branaire-Ducru 2017 has a lovely character. The nose is expressive, harmonious and complex with good evidence of red fruits. With an immediate presence the palate has fine, silky tannins. There is a wonderful freshness, due in no small part to the combination of moderate levels of alcohol (13.2%) and good levels of acidity (pH 3.65), this freshness gives a lovely lift to the astonishingly long finish.*

*The 2017 vintage which started in difficult conditions, has, in the end allowed us to make a wine of character, true to the style of Branaire-Ducru and redolent of the great vintages.*

Assemblage/Blending

65% Cabernet Sauvignon

24% Merlot

6,5% Petit Verdot

4,5% Cabernet Franc



*“ this is a very fine Branaire-Ducru ”*



Vinous – Neal Martin - 91-93 - May 2018

It has a harmonious bouquet with brambly black fruit, melted tar and tobacco scents, not powerful but precise. The palate is medium-bodied with a smooth texture, fine tannin; just a subtle savory note developing and merging nicely with the black fruit, hints of white pepper and cedar towards the poised finish that is quintessential Saint-Julien.

There is an essence of drinkability about this Branaire-Ducru and I can imagine this being approachable after three to four years.

This is a very fine Branaire-Ducru.



# Château Branaire - Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
SAINT-JULIEN



“well done”

Wine Spectator - **90-93** - May 2018

The plum and cherry paste flavors show good energy, with floral lift and sleek graphite accents adding to the sense of range and definition. Well done.

## Le climat

Alors que le début de l'hiver, jusqu'à la fin janvier, est très froid, la seconde partie est extrêmement douce. Le débourrement de la vigne est précoce, régulier et homogène. La fin avril est très froide. Durant les deux nuits des 27 et 28 avril, deux épisodes de gel affectent quelques-unes des parcelles les plus à l'Ouest de notre vignoble, sur 20% de la surface du domaine. Les autres parcelles ne sont pas affectées. Par la suite, le printemps particulièrement chaud et sec accentue la précocité du millésime. Les très bonnes conditions durant la floraison confortent l'homogénéité phénologique. Au 20 juin, des contraintes hydriques modérées concernent déjà de nombreuses parcelles, ce qui favorise la constitution de pellicules épaisses et riches en polyphénols. Avec une fin juin plus arrosée, les risques de contraintes excessives disparaissent.

Le reste de l'été est très peu arrosé jusqu'à fin août, mais pas très chaud. Les conditions sèches qui règnent alors sont très favorables à la maturation des pellicules et des pépins. Au début septembre, les pluies accélèrent favorablement l'évolution des pellicules. Les vendanges débutent le 13 septembre avec les merlots les plus mûrs, le millésime est précoce. Elles se terminent le 4 octobre.

Les rendements sur les parcelles non touchées par le gel sont de très bon niveau. Le rendement moyen du domaine est de 39,6 hl/ha.

## The climate

Whilst it was very cold from the beginning of winter to the end of January, the second part of winter was very mild. As a result, bud break was both early and homogeneous. The end of April was extremely cold. During the nights of the 27th and 28th April there were two episodes of frost which affected some of the parcels of vines to the extreme West of the property. In all about, 20% of the surface area of the vineyard was affected, luckily none of the other parcels suffered any damage. Afterwards, spring was particularly warm and dry, factors which accentuated the early nature of the vintage. Good conditions during flowering encouraged an even phenological development of the vines.

By the 20th of June, moderate levels of hydric stress could be observed in several parcels, this encouraged the development of thicker skins rich in polyphenols. Rainfall towards the end of June meant that any risk due to a lack of water was mitigated.

The rest of the summer remained fairly dry until the end of August, and it was not excessively hot. Dry conditions prevalent during this period were extremely favourable to both the pips and the skins reaching optimum maturity. At the beginning of September, rain was instrumental in helping to speed up the development of the grapes. It was an early vintage with harvest of the ripest parcels of merlot starting on the 13th of September. Picking took place over three weeks and was completed by the 4th of October.

The yield of the parcels unaffected by the frost were very good. The average yield over the Domaine was 39.6hl/hectare.



*L'histoire d'un grand Saint-Julien, écrite, voulue pour le plaisir, consacrée au plaisir, tant il est vrai qu'en terre de Médoc, le plaisir est l'achèvement suprême de tous les efforts.*

*A story written and conceived, for pleasure devoted to pleasure... So true is it that in the land of Médoc pleasure is the ultimate outcome of all effort.*

PATRICK MAROTEAUX PRÉSIDENT / CO-OWNER

“vein of minerality”

Wine Enthusiast - **91-93** - April 2018

Crisp fruit and intense acidity are the hallmarks of this bright wine. Its tannins are a backdrop to the nervy fruit character and vein of minerality and refreshing acidity.

“besonders stimmig”

Vinum - **17,5** - 2018

Wie immer besonders stimmig, ungemein fruchtig und frisch, mit Tanninen erstklassiger Qualität und langem Ausklang von Johannisbeeren.

« plus élégant que puissant »

La Revue du Vin de France - **16-16,5** - Mai 2018

Légèrement touchée par le gel, la propriété a produit une petite récolte d'un vin qui ne manque pas d'intérêt, plus élégant que puissant, avec une trame fine et des tanins suaves et très frais.

« long et élégant »

Le Point – Jacques Dupont - **17** - Mai 2018

Fruits rouges, très juteux, vif, dense, tanins serrés, bon milieu de bouche, de la chair, droit, garde la note, sapide, long et élégant.

« délicat et subtil »

Jean-Marc Quarin - **17/194** - Mai 2018

Couleur sombre, intense et vive. Nez très aromatique, au fruité mûr et surtout très suave. Raffiné à l'attaque, suave au développement, très fruité et savoureux, le vin glisse en bouche, parfumé et délicieux. Il vient s'achever long, délicat et subtil. C'est très bon !

“sweet and soft”

The Wine Cellar Insider – Jeff Leve - **92/94** - May 2018

Tobacco, cassis, flowers and a hint of mocha dance in the nose. On the palate, the medium-bodied wine is fresh, bright, sweet and soft. There is an extra bit of lift in the red fruits but the tannins are gentle enough to soften the brightness while adding structure and backbone for aging.

“fresh”

James Suckling - **92-93** - April 2018

This is very tight and focused with a precise depth of blackberry and blueberry fruit. Full body, melted tannins and a fresh and vivid finish. Shows a compacted style.

“really quite lovely”

Vinous – Antonio Galloni - **91-94** - May 2018

The 2017 Branaire-Ducru offers lovely depth and density. The characteristic dark red/purplish fruit character of Branaire comes through beautifully. As always, Branaire is a wine of polish and finesse. Stylistically, the 2017 comes across as a smaller scaled and more accessible version of the 2015. If that sounds appealing, well, it is. The 2017 is really quite lovely.

ChâteauBranaireDucru chateaubranaireducru Château Branaire-Ducru

**Château BRANAIRE-DUCRU**

1 chemin du Bourdieu - 33250 Saint-Julien - France  
Tél: +33 (0)5 56 59 25 86 . branaire@branaire.com

[www.branaire.com](http://www.branaire.com)