



Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSE EN 1855
SAINT-JULIEN



2021

Assemblage/Blending

66% Cabernet Sauvignon - 22% Merlot - 6,5% Cabernet Franc - 5,5% Petit Verdot

Climatologie

L'année 2021 commence avec un hiver très doux et particulièrement pluvieux. Le débourement est assez précoce et régulier, grâce à de bonnes températures fin mars. Trois épisodes de gel, à la fin avril et au début mai, nous inquiètent, mais n'occasionnent que des dégâts localisés. Le printemps est très frais et arrosé : la floraison est retardée. Mais elle se déroule avec des températures devenues plus favorables, et une vigne en forte croissance. Le début de l'été est frais, sans contraintes hydriques. Le développement du mildiou est surveillé de près et occasionne des pertes de récolte locales, sur quelques parcelles de merlot. À partir du 10 août, l'été est sec, mais pas très chaud : la maturité évolue lentement, les raisins ne se concentrent que raisonnablement en sucre et gardent un bon niveau d'acidité. À la mi-septembre, des averses arrosent le vignoble régulièrement, jusqu'à la fin du mois. Les raisins se regonflent et la maturation est ralenti.

Vendanges

Les vendanges démarrent doucement le 24 septembre à Branaire-Ducru. Nous attendons au maximum la maturation de chacune de nos parcelles. Le temps sec et bien ensoleillé, même s'il n'est pas très chaud, revient après le 6 octobre. Nous patientons alors quelques jours avant de reprendre la récolte. Les parcelles ont particulièrement bien profité du beau temps final. Leurs raisins montrent une concentration et un affinement des tanins magnifiques. La belle arrière-saison est très profitable aux cabernets sauvignons et francs. Nous terminons la récolte le 14 octobre avec beaucoup d'optimisme pour la qualité. Les rendements, avec un peu plus de 32 hl/ha sont modérés. Ceci est favorable à la qualité car les conditions de l'été et du début d'automne n'auraient pas permis de mener à bien la maturité d'une récolte importante.

Synthèse

Après le magnifique trio des millésimes 2018, 2019 et 2020, pour lesquels la nature a été généreuse tout l'été en chaleur et soleil (même si chacun des trois exprime bien sûr une personnalité propre), le millésime 2021 est né d'une climatologie beaucoup plus tempérée, plus fraîche et plus humide.

Les cabernets (sauvignons, mais également francs) ont cependant su tirer parti parfaitement de ces conditions plus « classiquement bordelaises ».

Ils nous offrent un vin doté d'une belle aromatique complexe. Raffiné et élégant, il donnera certainement dès sa prime jeunesse beaucoup de plaisir à l'amateur.



Climatology

The 2021 vintage started off with a very mild and exceptionally rainy winter. The bud break was quite early and regular, thanks to warm weather at the end of March. Three episodes of frost, at the end of April and the beginning of May, caused us concern, but nothing more than isolated damage. Spring was very cool and wet: flowering was late. However, as the temperatures rose, the vines developed significantly. The beginning of the Summer was cool, with no water stress. The development of mildew was closely monitored resulting in only small losses in some Merlot plots. From 10 August onwards, the Summer was dry, but not very hot: ripeness evolved slowly, with the grapes nicely concentrated in sugar and a good level of acidity. In mid-September, frequent showers arrived and continued to the end of the month. The grapes began to swell and ripening slowed down.

Harvest

The harvest started slowly on 24 September at Branaire-Ducru. We were waiting for the maximum maturity of each of our parcels. The dry and sunny weather, though not very hot, returned after October 6th. We then waited a few days before resuming the harvest. The parcels benefited particularly well from the final fine weather. The grapes had a magnificent concentration and refinement of tannins. A beautiful late season is especially beneficial to the Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. We finished the harvest on October 14th with a lot of optimism for the quality. The yields, at just over 32 hl/ha, are moderate. This is good for the quality as the conditions of the Summer and early Autumn would not have allowed the ripening of a large crop.

Summary

After the magnificent trio of 2018, 2019 and 2020 vintages, in which nature was generous throughout the summer with its heat and sunshine (although each of the three vintages of course has its own personality), the 2021 vintage was born out of a much more temperate, cooler and wetter climate.

The Cabernets (Sauvignon, but also Franc) have nevertheless taken full advantage of these more «classically Bordeaux» conditions.

They offer us a wine with a fine, complex bouquet. Refined and elegant, it will certainly give great pleasure to wine-lovers even in its early years.

“ ... among the vintage's real successes.”

Robert Parker Wine Advocate / William Kelley - **93/94+** - May 2022

Having tasted the 2021 Branaire-Ducru six times over the course of a month and a half,

I feel confident in saying that it is a beautiful wine that numbers among the vintage's real successes.

Offering up aromas of raspberry coulis and red cherries mingled with notions of rose petals, cigar box and spices, it's medium to full-bodied, ample and seamless, with a layered core of fruit, lively acids and beautifully powdery tannins.

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

Dégustation en primeur

Les vins sont certes moins puissants que les trois millésimes précédents, mais possèdent une belle trame et beaucoup d'équilibre.

La pureté du fruit n'est perturbée par aucune note de sous-maturité et offre une belle expression classique. La bouche offre une belle tenue, construite sur de beaux cabernets affinés très progressivement dans ce millésime classique au caractère plus atlantique. Une belle acidité soutient un ensemble harmonieux.

En primeur tasting

The wines are less powerful than the previous three vintages, but have a good structure and balance.

The purity of the fruit is not impaired by any hint of under-ripeness and offers a beautiful classical style. Good structure on the palate, offering lovely Cabernets that have matured very gradually in this classic vintage with a more Atlantic feel. A nice acidity underpins the harmonious finish.

“ ... a very pretty wine ... ”

Vinous / Antonio Galloni - **93/95** - May 2022

The 2021 Branaire-Ducru is sleek, elegant and nuanced. There is more Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc in the blend than in the 2018- 2020 period, when the Merlots were especially successful.

As a result, the aromatics are absolutely alluring, but the wine is much less forthcoming on the palate.

At 12.9% alcohol, the 2021 is a classically austere Branaire that looks like it will need quite a bit of time to blossom. It is undoubtedly a very pretty wine, even if not fully expressive at this stage. Dark cherry, plum, chocolate, leather and rosepetal linger. Tasted three times.

“ ... it just grows and grows quietly ... ”

Decanter / Georgina Hindle - **94** - May 2022

Purple and pink flowers on the nose, sweet strawberries and cherries and some milk chocolate notes.

Delicate and poised on the palate, this has an air of elegance and refinement from the first sip, the sleek tannins giving support and a fine grip while the herbal Cabernet and Petit Verdot touches give spice, bright summer berry fruit and tension. This has a good core and persistence of flavour that doesn't let up, not weighty or particularly dense, but well defined and focussed. Stylish and glamorous in the best way while being understated - a difficult feat in 2021.

Totally moreish and just so well constructed and delivered. A top wine! You get energy and precision here but it's the understated character I like so much, it just grows and grows quietly and then leaves you with the lingering impression.

« Quelle belle réussite ... »

Yves Beck - **93/95** - Mai 2022

C'est la finesse qui marque le bouquet de Branaire-Ducru, ce qui n'est pas vraiment nouveau en soi.

Agréable fraîcheur et bel éclat de fruit au travers de notes de framboises et de cerises suivies de nuances florales et d'une touche épicee. En bouche le vin se distingue par sa fraîcheur et son côté linéaire.

Parfaitement équilibré, il est doté de tannins structurants qui sont de bon augure dans le contexte d'une acidité tendue, la symbiose en résultant est convaincante. Quelle belle réussite, la finesse ça paie, tôt ou tard !

“ A very pretty wine ... ”

James Suckling - **94/95** - May 2022

A very pretty wine, showing blackberry and blackcurrant aromas with crushed stone.

Medium to full body with layers of fine-grained tannins. Bright and refined. Lots of dark fruit at the end. Solid weight.

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

2021

“ ... Classic in style ... ”

The Wine Cellar Insider - **92/94** - May 2022

Flowers and black raspberries with black and red currants open the wine in the nose.

The wine is medium-bodied, fresh, sweet, juicy, and pure.

Classic in style, this is going to be approachable early, so you will be able to enjoy all the ripe, elegant, cherries, plums, and peppery currants without a long wait. Yet, the wine will age for 2 decades or more easily.

The harvest took place September 24, finishing October 14. The yields were low at 32 hectoliters per hectare and from there, roughly 60% of the harvest was placed into the Grand Vin.

« ... un très bel équilibre ... »

Terre de Vins - **94/95** - Avril 2022

Une jolie pureté de fruit se signale d'emblée sur ce Branaire 2021, qui se confirme bien en bouche.

La matière est souple et digeste, très bien articulée sur une matière juste à point, saillante et traçante.

Encore une fois, un vin sans exubérance, mais d'un très bel équilibre dans le style du millésime.

« ... savoureux, long et sèveux ... »

Jean-Marc Quarin - **92** - Avril 2022

Belle couleur sombre. Nez très aromatique, au fruité mûr, subtil et même parfumé.

Délicat en entrée de bouche, très fruité au milieu, avec un relief tannique présent cette année, mais nuancé, le vin évolue savoureux, long et sèveux, sur une finale très aromatique.

“ ... a little more oomph than many. ”

Matthew Jukes - **18** - May 2022

I am so impressed with how each of the finest estates seems to have nailed both the essence of their "house style" and also their location so perfectly in 2021. And so Branaire follows this theme with a lusty, densely-packed, daringly structured wine with just a little more oomph than many. It manages to carry this trick off in spite of the 13% alcohol, and while there is intensity here, there is no unwanted astringency, just tense, refreshing tannin. This is consummate winemaking from a first-class Château.

« ... bouche pleine, dense ... »

Le Point - **17** - Mai 2022

Fruits rouges, mentholé, note agrumes, bouche pleine, dense, marquée un peu par l' élevage en cours, veloutée, tanins enrobés, bonne longueur, masse tannique assez imposante.

« Voici une belle réussite ... »

Anthocyanes - **93/95** - Mai 2022

Très gourmand avec de belles notes de cassis, de fruits noirs frais, de violette et de raisins frais, le bouquet de Branaire-Ducru 2021 est frais et élégant.

En bouche, le boisé est également présent et possède des notes d'épices et une structure plus droite que d'habitude.

Très belle acidité qui vient tendre l'ensemble. Des tanins structurants en finale mais une réelle élégance d'ensemble.

Voici une belle réussite dans un millésime parfois délicat pour le Médoc.

“ ... charming and infused. ”

Vinous / Neal Martin - **92/94** - May 2022

The nose feels classically bright and sweet, filled with the scents of cranberry and raspberry fruits, touched with a little thread of leafy rosemary and sage. The palate is a little subsumed by a confident application of oak at the moment, although it clearly possesses a supple, polished and lightly bodied texture, along with a modest grip from delicately extracted tannins. This feels lightly grained, charming and infused with warm and perfumed oak, before it reveals a core of grippy tannin running into the finish.