



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2018 -

CLIMAT

L'hiver et le printemps 2018 sont bien arrosés : une bonne recharge en eau des sols permet la mise en place d'une belle végétation au vignoble. Les pluies abondantes conditionnent cependant une pression du mildiou exceptionnellement forte. Le printemps est doux, la floraison se passe dans de bonnes conditions.

Renversement de situation à la mi-juillet : l'été est chaud et très sec. 2018 est un millésime parmi les plus précoces. L'automne est également chaud et sec. La maturité des raisins est très aboutie. La richesse en sucres et la richesse phénolique sont élevées, les pépins sont mûrs précocement.

Les baies de merlot sont de taille moyenne, mais celles de cabernet sauvignon très petites, ce qui permet d'élaborer des vins de belle densité. Les vendanges, très étalées grâce à de superbes conditions météorologiques, débutent le 19 septembre et s'achèvent le 10 octobre. Toutes les parcelles, même les plus tardives, profitent d'un beau temps exceptionnel.

La bonne floraison permet, avec une bonne maîtrise des problèmes sanitaires, d'obtenir de beaux volumes, réguliers sur l'ensemble du vignoble et même sur les parcelles très âgées.

DÉGUSTATION

La robe présente une couleur profonde.

Le nez, déjà expressif et complexe se développe sur un fruit mûr, réhaussé de fines épices. Très vite à l'aération, d'agréables notes fraîches donnent une belle dynamique à l'ensemble.

Caractéristique d'une année de belle maturité, l'attaque est très ronde au palais. Quelques discrètes notes d'élevage apportent aujourd'hui des touches plus épicées. La bouche se développe doucement et révèle une jolie acidité qui soutient un ensemble d'une belle construction.

La finale est très vivante, d'une belle longueur fraîche.

- 15 décembre 2021 -



MISE EN BOUTEILLE

le 8 juin 2020

ASSEMBLAGE

57% Cabernet Sauvignon

39% Merlot

3% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

- 14% vol. -



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 2018 VINTAGE -

CLIMATE

During the winter of 2017 and the spring of 2018 there was a lot of rainfall: resulting in the water table reaching a good level. This ensured that the soils in the vineyard provided perfect conditions for the development of vegetation. However, the same beneficial rain also brought with it a certain propensity for the development of mildew. Bud burst was rather late, but homogeneous. Spring was warm and flowering took place under good conditions.

By mid-July things had changed substantially: summer was hot and very dry. 2018 proved to be amongst the earliest ripening vintages for years. Autumn too was hot and dry. The grapes reached perfect. Sugar levels were high, the juice concentrated, the grapes showed good IPT levels and the pips were ripe from an early stage.

The Merlot grapes were of medium-size, but the Cabernet Sauvignon grapes were very small, which made it possible to make wines with a superb density. Thanks to superb weather conditions we were able to take our time harvesting: starting on the 19th of September and finishing, still under exceptional weather conditions, with the last perfectly ripe plots, on the 10th of October.

The even flowering meant that with vigilance and good control of any potential mildew problems, we were able to reach target volumes, with a great regularity throughout the whole of the vineyard - even in the very old parcels.

TASTING

The wine shows deep color.

The nose is already expressive and complex, it develops over a ripe fruit, enhanced by fine spices. Pleasing fresh notes on the aeration give a beautiful dynamic to the whole.

On the palate the attack is very round, typical of a year with beautiful maturity. Some discreet aging notes bring today spicy hints. The mouth is developing gently showing a nice acidity that supports a beautiful structure.

The finale is very vivid and shows a pleasant fresh length.

- December 15th, 2021 -



BOTTLING

June 8th, 2020

BLENDING

57% Cabernet Sauvignon

39% Merlot

3% Cabernet Franc

1% Petit Verdot

- 14% vol. -