



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2019 -

CLIMAT

Avec une fin d'hiver douce, le débourrement de la vigne est précoce et homogène.

Au printemps, le temps est frais et humide, la pousse de la vigne est lente. Les conditions ne sont pas optimales pour la floraison : certaines parcelles montrent une légère coulure.

Dès le début de l'été, la situation change totalement. Avec des températures supérieures aux moyennes, la vigne rattrape le retard du printemps, la synthèse des tanins dans les baies est accélérée.

Tout l'été, un stress hydrique marqué se met en place. Il s'accroît jusqu'aux vendanges, très favorable à une parfaite maturation des composés phénoliques des baies. Le niveau de contrainte hydrique cumulé est comparable à celui atteint en 2009, un peu inférieur à celui de 2010, 2016 ou 2018.

Les vendanges commencent le 19 septembre avec les merlots très précoces, qui se montrent riches et concentrés, mais avec une belle acidité. Autour du 22 septembre, les pluies qui tombent sont favorables à la poursuite de l'affinement des tanins et limitent les concentrations en sucres excessives que l'on aurait pu craindre en leur absence.

La récolte s'achève le 9 octobre avec plusieurs interruptions, favorables à la maturation de toutes les parcelles, avant que des précipitations ne s'installent pour une longue période.

Les raisins les plus tardifs sont rentrés dans un état sanitaire parfait.

Les rendements sont moyens, de l'ordre de 43hl/ha, du fait d'une petite coulure et surtout de la très faible taille des baies de cabernet sauvignon.

DÉGUSTATION

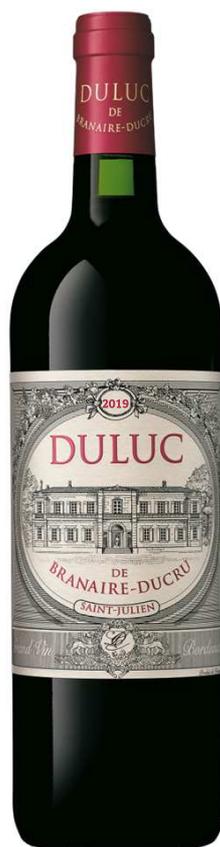
Le nez de Duluc de Branaire-Ducru 2019 se développe rapidement à l'aération.

Il offre une belle complexité de fruits noirs et rouges, relevée par des notes plus épicées et une petite pointe mentholée.

La bouche s'ouvre sur une belle rondeur. Charnue, elle se développe tout en souplesse sur l'aromatique d'un fruit pur et précis.

Elle s'achève en douceur sur des tanins d'une belle finesse et une belle longueur fraîche.

- 22 novembre 2022 -



MISE EN BOUTEILLE

le 8 juillet 2021

ASSEMBLAGE

52,5% Cabernet Sauvignon
44% Merlot
2,5% Petit Verdot
1% Cabernet Franc

- 13,5% vol. -



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 2019 VINTAGE -

CLIMATE

The bud break was early and homogeneous due to a mild end of winter.

The spring was fresh and humid, as result, the vine sprouting was slow. The conditions weren't optimal for the blooming: some parcels showed a slight shatter.

The situation totally changed at the beginning of summer. The vineyard caught up the late spring with temperatures higher than the average, the tanins synthesis in the berries was accelerated.

A pronounced water stress happened all summer. Intensifying it until the harvest, very favourable for a perfect berries' phenolic compounds maturity. The total water stress level was similar as 2009, slightly lower than 2010, 2016 or 2018.

The harvest started on September 19th with the very early Merlots, showing richness and concentrations, with a beautiful acidity. Around September 22nd, the rainfall was favourable for the tanins refinement and restrained the excessive sugar concentration.

The harvest finished on October 9th with several breaks, favourable for the maturity of all the plots, before the rainfall arrived for long time. The latest grapes that we brought inside were perfectly healthy.

The yields were on average, around 43hl/ha, as result of a slight shatter but particularly of the very small cabernet sauvignon berries' sizes.

TASTING

The nose of this 2019 Duluc de Branaire-Ducru opens quickly with aeration.

It delivers a beautiful black and red fruits complexity, enhanced by spicy notes and a lightly minty hint.

The palate shows a nice roundness. Fleshy and soft it develops a precise and pure fruit aromatic.

A very nice and lingering finish with delicate tanins and a beautiful fresh length.

- November 22nd, 2022 -

BOTTLING

July 8th, 2021

BLENDING

52,5% Cabernet Sauvignon

44% Merlot

2,5% Petit Verdot

1% Cabernet Franc

- 13,5% vol. -

