



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

L'Esprit Maison	P. 3
Fiche technique	P. 5
Château Branaire-Ducru	P. 6
Duluc de Branaire-Ducru	P. 7
Nouveau cuvier	P. 8
Nouvel espace œnotourisme	P. 9
Vendanges, vinification, élevage	P. 11
Nos engagements	P. 12
Les étiquettes	P. 13
Notes de dégustation	P. 14



L'ESPRIT MAISON

Jean-Baptiste BRANEYRE, premier propriétaire du domaine en 1680, avait déjà bien perçu le potentiel des superbes terroirs de graves situés à deux pas de l'estuaire de la Gironde, que le classement de 1855 confirmera en consacrant le Château Quatrième Grand Cru Classé.

En 1988, décelant le potentiel inexploité de cette belle endormie, Patrick Maroteaux et sa famille acquièrent le château Branaire-Ducru, décidant ainsi d'écrire une nouvelle page dans l'histoire du domaine. Très vite a été défini l'esprit voulu pour les vins de Branaire-Ducru : une grande exigence, et des vins portant la Signature Maison, définie autour de trois piliers que sont le fruit, la fraîcheur et l'élégance.

Débutent alors des transformations et des travaux de grande ampleur sur tous les éléments qui conditionnent la création d'un grand vin : la vigne, le cuvier, les chais, mais aussi la demeure, visagisme premier d'un château.

À la même époque naît Duluc de Branaire-Ducru. Composé à partir des vignes plus jeunes, le petit frère de Branaire-Ducru porte la « Signature Maison », accessible dans sa jeunesse et procurant déjà beaucoup de plaisir.

Patrick Maroteaux se fait aussi ambassadeur de Bordeaux et de Branaire-Ducru, à la tête de l'Union des Grands Crus de Bordeaux de 2000 à 2008, et président de l'appellation Saint-Julien de 2004 à 2017.

En 2015, Patrick Maroteaux propose à son fils François-Xavier, diplômé d'un master à l'université Paris Dauphine en pleine carrière parisienne dans la finance, de le rejoindre. Celui-ci change de vie et s'installe avec sa famille à Bordeaux. Il reprend les rênes du domaine en 2017, et prend également la suite de son père à la tête de l'appellation Saint-Julien. Il s'appuie sur l'expérience et le savoir-faire du directeur ingénieur agronome et œnologue Jean-Dominique Videau, qui fait profiter à François-Xavier de la motivation de son équipe jeune et engagée au service de la qualité des vins et de la préservation du terroir de Saint-Julien.

Reconnu par la critique pour sa régularité millésime après millésime, Château Branaire-Ducru est au rang des plus grands crus de Bordeaux. Vin au langage universel, Branaire-Ducru ravit les palais, apportant plaisir et émotion à tous les amateurs de vin du monde entier.

Photo Episode II





L'ESPRIT MAISON

UNE SIGNATURE MAISON

- Une définition constante qui traverse les millésimes : du fruit, de la fraîcheur, et de l'élégance
- Une accessibilité dans sa jeunesse (3-5 ans) et un grand potentiel de garde (30 ans et plus)
- Une qualité reconnue par les critiques de façon homogène et globalement supérieure à son classement
- Le petit frère, Duluc de Branaire-Ducru, est produit à partir de vignes plus jeunes, avec la même Signature Maison et la même exigence

- Une passion successive de quatre grandes familles sur plusieurs générations, de 1680 avec Jean-Baptiste Braneyre, à nos jours avec François-Xavier Maroteaux
- Une gestion familiale à long-terme : direction, commercialisation et promotion sont effectuées par François-Xavier Maroteaux, qui gère le Château pour le compte de sa famille
- Un engagement collectif au niveau de l'interprofession : différents mandats pour François-Xavier Maroteaux (UGCB, ODG Saint-Julien, CIVB, FGVB, Commanderie du Bontemps)
- Une équipe jeune et engagée dirigée par Jean-Dominique Videau depuis 2002, au service de la qualité des vins
- Un esprit pionnier : en 1991, un des premiers cuiviers gravitaires modernes de Bordeaux. En 2022, le cuvier est transformé pour accueillir 75 cuves de vinification permettant une vinification parcellaire précise
- Zhou Botong : un nom chinois en adéquation avec la Signature Maison

UNE HISTOIRE RICHE ET FAMILIALE

周伯通

UN ANCRAGE AU TERROIR

- Un vin représentatif du style Saint-Julien
- Sur 60 ha, une grande diversité de terroirs apporte complexité et profondeur à l'assemblage
- Un respect du terroir : membre du Système de Management Environnemental du Vin de Bordeaux (depuis 2014), norme internationale ISO 14001 (depuis 2020), Haute Valeur Environnementale (niveau 3 depuis 2017), labellisation RSE « Bordeaux cultivons demain » (niveau 2 depuis 2023)



FICHE TECHNIQUE

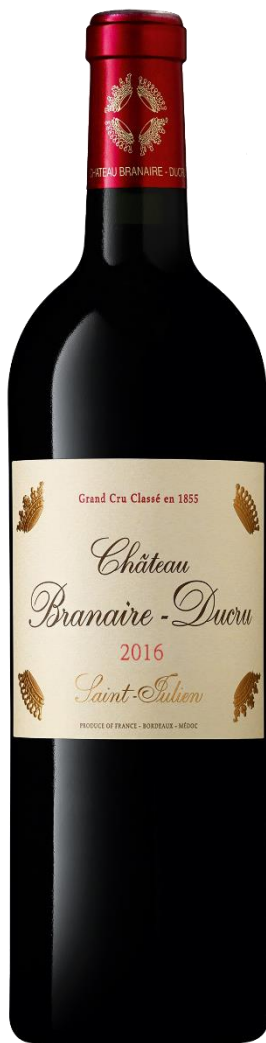
Propriétaire	Groupe familial, propriétaire depuis 1988, présidé et dirigé par François-Xavier Maroteaux	
Directeur	Jean-Dominique Videau	
Surface du vignoble	60 hectares	
Sols	Graves quaternaires profondes sur argile	
Encépagement	65%	Cabernet-Sauvignon
	28%	Merlot
	4%	Petit-Verdot
	3%	Cabernet-Franc
Age moyen du vignoble	35 ans	
Porte-greffes	101/14, 3309, Riparia-Gloire	
Nombre de pieds par hectare	6 700 et 10 000	
Entretien des sols	Labours traditionnels ou enherbement, selon le terrain et le comportement de la vigne. Palissage et conduite du vignoble adaptés à chaque densité et type de sol	
Complantation du vignoble	Essentiellement avec des plants issus de sélections massales réalisées sur les vieilles vignes du Château	
Conduite du Vignoble	Raisonnée	
Certification / Labellisation	HVE 3 ISO 14001 RSE « Cultivons Demain » - Niveau 2	
Œnologue-conseil	Éric Boissenot	
Vinification	Vinification parcellaire dans notre cuvier gravitaire de 75 cuves, dont 65 suspendues	
Élevage	Élevage de 18 mois en barriques de chêne français, issus de forêts sélectionnées. 60 % de barriques neuves.	
Production annuelle totale moyenne	300 000 bouteilles	
Deuxième vin	Duluc de Branaire-Ducru	
Autres vins	Haut Médoc de Branaire-Ducru	
Commercialisation	Exclusivement par le négoce bordelais	



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- Un Quatrième Grand Cru Classé en 1855 géré par une famille
- Une Signature Maison constante et reconnue par la critique
- Un vin représentatif du style Saint-Julien

Le Grand Cru originel du Château. L'œuvre d'une passion successive de plusieurs familles sur plusieurs générations.



ORIGINE

Jean-Baptiste Braneyre, fondateur du domaine en 1680, avait perçu le potentiel des superbes terroirs de graves proches de l'estuaire de la Gironde, que le classement de 1855 confirmera. De 1988 à 2017, Patrick Maroteaux réveille cette belle endormie. Depuis, François-Xavier, son fils, continue et dirige l'histoire familiale. Commercialisation en primeurs via le négoce bordelais.



TERROIR

Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot et 3% Cabernet Franc
Age moyen du vignoble : 35 ans
Surface du vignoble : 60 hectares
Sols : graves quaternaires profondes sur argile



VENDANGES

Vendanges manuelles



VINIFICATION

75 cuves en acier inoxydable, remplies par gravité, isolées et permettant une vinification parcellaire précise. Température de fermentation : 25-27 °C. Durée de macération : 3 - 4 semaines, adaptée à chaque qualité de vendange. Tout est mis en œuvre pour exprimer le terroir sans surextraction ni lourdeur.



ÉLEVAGE

Élevage en barriques de chêne français : 16 à 18 mois, avec 60 à 65% de bois neuf. Grains fins sélectionnés dans plusieurs forêts françaises pour la qualité de leurs arômes et tanins. Chauffé faible des bois, respectant le caractère et le fruit des vins.



STYLE DU VIN

Chacun des millésimes de Branaire-Ducru représente la Signature Maison : un fruit pur et expressif, une grande finesse des tanins et un équilibre dans la fraîcheur, mais avec une profondeur, une densité et un raffinement exceptionnels.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

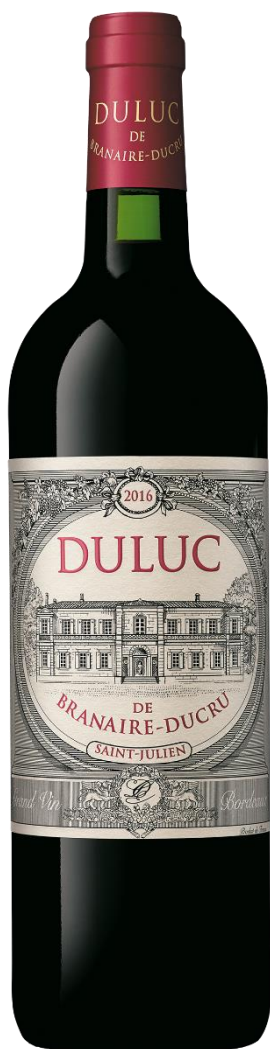
À déguster dès 5 à 8 ans après sa production. Potentiel de garde de 30 ans et plus en fonction du millésime. Château Branaire-Ducru se révèle dans des accords audacieux qui permettront d'approfondir les multiples facettes de la personnalité de ce vin de plaisir.



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- Une première découverte des vins de Branaire-Ducru
- Un petit frère aux mêmes airs de famille
- Une accessibilité sur la jeunesse procurant déjà du plaisir

Petit frère de Branaire-Ducru, Duluc de Branaire-Ducru est fait avec la même attention et la même Signature Maison que son grand frère.



ORIGINE

Créé en 1988 par Patrick Maroteaux, le nom de ce vin fait référence à la famille Duluc, bâtisseur du château en 1824 et de la réputation des vins au moment du classement de 1855. Commercialisation trois ans après la récolte par le négoce bordelais.



TERROIR

Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 4% Petit Verdot et 3% Cabernet Franc
Age moyen du vignoble : 35 ans
Surface du vignoble : 60 hectares
Sols : graves quaternaires profondes sur argile



VENDANGES

Vendanges manuelles



VINIFICATION

75 cuves en acier inoxydable, remplies par gravité, isolées et permettant une vinification parcellaire précise. Température de fermentation : 25-27 °C. Durée de macération : 3 - 4 semaines, adaptée à chaque qualité de vendange. Tout est mis en œuvre pour exprimer le terroir sans surextraction ni lourdeur.



ÉLEVAGE

Duluc de Branaire-Ducru est élevé en barriques de chêne français durant 12 mois, avec une proportion de 20% de bois neuf pour garder tout le fruit au vin.



ASSEMBLAGE

Lors des dégustations d'assemblage, Branaire-Ducru et Duluc de Branaire-Ducru sont élaborés en parallèle, pour que chacun des deux, année après année, garde sa typicité et son authenticité propres. Les deux vins sont frères, et ont leur propre personnalité.



STYLE DU VIN

Duluc de Branaire-Ducru offre une expression de fruit, de fraîcheur et d'élégance, plus enjouée et décomplexée que son grand frère. Un vin accessible même dans les plus jeunes années, tout en étant aussi un vin de garde. Une excellente manière de découvrir la Signature Maison, représentative du style de Saint-Julien.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À déguster dès 3 à 5 ans après sa production. Potentiel de garde jusqu'à 30 ans. Duluc de Branaire-Ducru se révèle dans des accords audacieux qui permettront d'approfondir les multiples facettes de la personnalité de ce vin de plaisir.



LE NOUVEAU CUVIER

Château Branaire-Ducru a inauguré son tout nouveau cuvier et son nouvel espace œnotourisme en avril 2024. Le Château marque ainsi une étape majeure dans son histoire prestigieuse.

Le nouveau cuvier, pensé avec le cabinet Atelier des Architectes Mazières et réalisé avec des entreprises exclusivement locales, est l'aboutissement de plus de trois années de travaux intensifs.

Passant de 38 à 75 cuves, dont 65 sont suspendues, la nouvelle installation permet une vinification de haute précision, parcellaire, grâce au nombre élevé de petites cuves (entre 59 et 95 hl contre 59 à 237hl pour l'ancien cuvier), supérieur au nombre de parcelles (70). Ce formidable outil permet une mise en cuve 100% gravitaire. Il s'agit ainsi du tout premier cuvier suspendu dans le Médoc. Les millésimes 2021, 2022 et 2023 ont déjà pu bénéficier de ces nouvelles installations.

François-Xavier Maroteaux exprime son enthousiasme pour cette nouvelle étape : « Cette année revêt une importance particulière pour le Château Branaire-Ducru avec l'inauguration de notre nouveau cuvier et de notre nouvel espace œnotourisme. Un tel chantier était un pari audacieux, surtout démarré dans le contexte de la COVID mais très motivant pour notre équipe. Cela nous permet aujourd'hui d'offrir des vins encore plus précis et d'affiner la Signature Maison de Branaire-Ducru, tout en optimisant les conditions de travail de nos salariés. »

Le vignoble de la propriété est caractérisé par une histoire riche, une grande diversité de terroirs, et des microclimats variés. Les quatre cépages utilisés dans l'assemblage tirent parti de cette variété. Depuis longtemps, Branaire-Ducru pratique une viticulture adaptant les techniques à chaque parcelle et au comportement spécifique de la vigne, dans le but de produire les meilleurs raisins possibles. La nouvelle configuration du cuvier permet désormais le travail individuel de chaque lot de raisin, ce qui met en lumière l'expression unique de chaque terroir.

Lorsque les visiteurs franchissent les portes du nouveau cuvier du Château Branaire-Ducru, une sensation vertigineuse les saisit alors qu'ils se tiennent au-dessus des cuves, maintenues en suspension. Le parcours commence dès l'arrivée des vendanges, où les grappes de raisin fraîchement récoltées sont triées avec une précision extrême. Ces précieux fruits rejoignent ensuite les 65 cuves suspendues par gravité. Leur intégrité et leur riche palette aromatique sont ainsi totalement préservées. C'est là que la magie opère...

Les vastes fenêtres inondent l'espace de lumière. Deux escaliers mènent au niveau inférieur, et l'on se retrouve sous une véritable forêt de cuves suspendues. Cette perspective unique offre une vision captivante, les cuves semblant flotter à 2,20 mètres du sol. L'atmosphère est à la fois envoûtante et mystérieuse.



L'ESPACE ŒNOTOURISME

Le Château Branaire-Ducru vous ouvre les portes de son nouvel espace dédié à l'œnotourisme. Une variété de visites guidées et de dégustations est proposée, chacune offrant une immersion privilégiée dans l'univers de la propriété. Laissez-vous séduire par l'histoire, les savoir-faire et les saveurs qui font la richesse de Branaire-Ducru.

Dans un souci d'enrichir l'expérience offerte aux visiteurs, une touche artistique, chère à la famille, s'ajoute à cet espace à travers une œuvre lumineuse spectaculaire. Signée par la maison parisienne Beau & Bien, cette pièce unique baptisée « La Nature Envolée » est un lustre d'art composé de 216 pièces de porcelaine de Limoges, toutes fabriquées à la main. Inspiré par l'harmonie entre le vin et la nature, ce lustre éco-design sur mesure intègre la feuille de vigne, emblématique de Branaire-Ducru.

Les nouveaux aménagements œnotouristiques se parent aussi d'une esthétique soignée grâce au mobilier conçu par les Ateliers Saint-André, un partenaire local basé à Blanquefort, dans le Médoc. En chêne, matériau noble par excellence, ces éléments évoquent subtilement les barriques du chai attenant, où les vins de la propriété s'affinent au cours de leur élevage.

François-Xavier Maroteaux déclare : « Nous sommes ravis de dévoiler ces nouvelles offres de visites, offrant à nos visiteurs une expérience authentique et immersive au sein de notre domaine. Recevoir des passionnés venant du monde entier pour leur faire découvrir les valeurs qui animent notre propriété constitue un plaisir. L'art de l'hospitalité à la française est ancré dans l'essence même de notre histoire familiale depuis ses débuts. »





INAUGURATION DU CUVIER ET DE L'ESPACE CENOTOURISME - 18 AVRIL 2024





VENDANGES

Vendanges manuelles sur la totalité du vignoble.
Dates des vendanges déterminées à la parcelle par analyses phénoliques et dégustations des baies.

VINIFICATION

- 👑 Un nouveau cuvier est opérationnel depuis le millésime 2022
- 👑 Remplissage des cuves entièrement gravitaire par cuvonn mobile
- 👑 75 cuves en acier inoxydable, thermorégulées, permettant de vinifier séparément toutes les parcelles
- 👑 Température de fermentation : 25-27 °C
- 👑 Durée de macération : 3 - 4 semaines selon le millésime
- 👑 Assemblage des vins réalisé en début d'élevage, au plus tard en février suivant les vendanges

ÉLEVAGE



Élevage en barriques de chêne français durant 16 à 20 mois, avec 60 à 65% de bois neuf. Grains fins sélectionnés dans plusieurs forêts françaises pour la qualité de leurs arômes et tanins.

Chauffe faible des bois, respectant le caractère et le fruit des vins.

Soutirage traditionnel des barriques, à l'esquive, à l'abri de l'air.

Collage en barrique, au blanc d'œuf.

Tout est mis en œuvre, pendant la vinification et l'élevage, pour exprimer au mieux le potentiel des raisins et par là-même le terroir, dans un vin où le fruit, la complexité aromatique vont de pair avec la richesse et l'équilibre, sans surextraction ni lourdeur.



NOS ENGAGEMENTS

Situé sur un terroir d'exception, le respect de celui-ci dicte depuis toujours les décisions. Conscients des impacts de la production sur l'environnement, le Château Branaire-Ducru agit comme un acteur responsable de la protection de l'environnement, et met en place une démarche RSE, intégrant les dimensions sociales et environnementales à sa stratégie économique. Il a obtenu la labellisation RSE « Cultivons Demain » (niveau 2) en 2023.

Pour mettre en œuvre la politique d'amélioration continue, François-Xavier Maroteaux et son équipe ont défini au quotidien quatre axes majeurs avec des objectifs afférents :

- **AXE 1 : ÉCONOMIE DURABLE**

Une entreprise engagée dans la RSE n'en reste pas moins une entreprise qui doit générer du chiffre d'affaires et être économiquement viable afin de perdurer. Le Château Branaire-Ducru souhaite donc rester économiquement stable tout en intégrant les autres piliers du Développement Durable.

- **AXE 2 : DIALOGUE ET PARTENARIATS RESPONSABLES**

Nous nous efforçons de dialoguer avec nos parties prenantes pertinentes afin de créer des relations pérennes. La performance de l'entreprise dépend des fournisseurs et partenaires avec lesquels nous collaborons. Nous devons renforcer les partenariats avec des partenaires « honnêtes », eux-mêmes respectueux d'une agriculture et d'une économie durable. Notre volonté est de consolider nos liens avec nos partenaires afin que chacun s'engage sur les différentes thématiques de la RSE.

- **AXE 3 : PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET PRÉVENTION DES POLLUTIONS**

Nous avons mis en place un Système de Management Environnemental basé sur la norme ISO 14001 (certifié depuis 2020) et une démarche de Haute valeur environnementale (niveau 3 depuis 2017). Le Château est également certifié BeeFriendly depuis 2021, le label des agriculteurs engagés dans une démarche environnementale vertueuse, pour la protection des abeilles et pollinisateurs.

Ce dispositif scelle la volonté du château d'être un acteur responsable de la protection de l'environnement et de la maîtrise de ses impacts environnementaux par la prévention des pollutions et l'optimisation de la ressource naturelle.



LA CERTIFICATION HVE

Indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la fertilisation et la stratégie phytosanitaire



LA CERTIFICATION ISO 14001

Maîtrise des impacts environnementaux liés aux activités de l'entreprise



LABEL BEEFRIENDLY

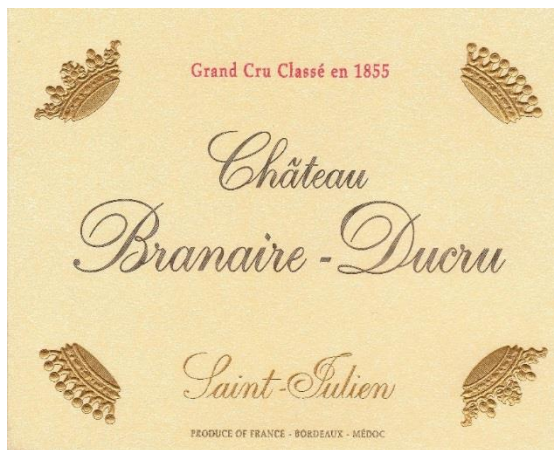
Évolution des pratiques agricoles afin de lutter contre la disparition des abeilles (remaniement de la stratégie phytosanitaire), préservation de la biodiversité (plantation de haies, enherbement) et partenariat avec les apiculteurs locaux.

- **AXE 4 : CONDITIONS DE TRAVAIL**

La main de l'Homme est essentielle à l'élaboration de notre vin. Il est donc primordial que nous nous engagions pour maintenir la Santé et la Sécurité de nos salariés et que nous mettions en place une bonne qualité de vie au travail afin de les fidéliser et attirer de nouveaux talents.

LES ÉTIQUETTES

Les couronnes qui ornent les bouteilles de Branaire-Ducru incarnent l'histoire du Château. Un rappel des origines historiques de Branaire-Ducru, une passion familiale pour le vin et l'architecture qui traverse les générations.

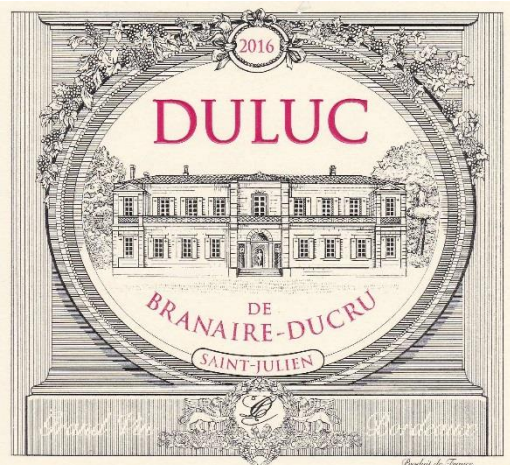


La couronne marquisale, cercle monté de quatre fleurons et quatre trèfles alternés, représente la famille de la marquise de Carbonnier de Marzac.



La couronne comtale, cercle rehaussé de neuf perles, représente les familles des deux filles de la marquise, ayant respectivement épousé le comte Imbart de la Tour et le comte Pérrier de Larsan. La marquise et ses deux gendres étaient les trois propriétaires de Branaire-Ducru à la fin du XIXe siècle et au début du XXème.

Photographies et impression par imprimerie Berjon



L'étiquette de Duluc de Branaire-Ducru a aussi sa propre histoire.

Duluc est le nom de la famille propriétaire du Château entre le XVIIIème et le XIXème siècle, famille bâtisseur du château en 1824, et qui a fait la réputation des vins de Branaire-Ducru au moment du Classement de 1855. L'étiquette du vin Duluc de Branaire-Ducru représente la façade Ouest du Château, mystérieuse face cachée des regards qui donne sur les jardins à la française.

Duluc de Branaire-Ducru, tout un symbole...



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

NOTES DE DÉGUSTATION



NOTES DE DÉGUSTATION

□ William Kelley

■ Lisa Perrotti

■ Neal Martin

■ Robert Parker

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2022	avr.-23	95-97
2021	févr.-24	94
	avr.-22	93-94+
2020	avr.-23	94
	mai-21	91-93+
2019	févr.-22	95
	juil.-20	93-95+
2018	mars-21	93
	avr.-19	92-94
2017	mars-20	89
	avr.-18	88-90
2016	août-22	94+
	avr.-17	92-94
2015	févr.-18	90
	avr.-16	90-92
2014	mars-17	89
	avr.-15	90-92
2013	oct.-16	87
	août-14	90-92
2012	avr.-15	90
	avr.-13	88-90
2011	août-22	92+
	avr.-14	89
	avr.-12	91-93
2010	mars-20	89
	févr.-13	94
	mai-11	93-95
2009	mars-19	94+
	févr.-12	96
	avr.-10	92-95
2008	mai-11	91
	avr.-09	91-93+
2007	juin-17	88
	avr.-10	90
	avr.-08	90-92
2006	mars-16	88
	févr.-09	90+
	avr.-07	92-94
2005	juin-15	93
	avr.-08	95
	avr.-07	94-96
	avr.-06	94-96
2004	juin-07	90
	juin-06	90-92
	juin-05	90-93
2003	août-14	94
	avr.-06	95
	juin-05	91-94
	avr.-04	92-94

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2002	avr.-05	90
	oct.-03	90-92
2001	juin-04	91
	avr.-03	90-92
	avr.-02	89-91
2000	juin-10	94
	avr.-03	93
	févr.-02	92-94
	avr.-01	90-92
1999	avr.-02	89
	avr.-01	88-90
	avr.-00	86-88
1998	avr.-01	89
	avr.-00	87-89
	avr.-99	87-89
1997	avr.-00	87
	avr.-99	86-87
	avr.-98	87-89
1996	avr.-99	89
	avr.-98	90-92
	févr.-98	87-89
	janv.-98	87-88
1995	févr.-98	90
	janv.-98	91
	févr.-97	90-91
	avr.-96	90-92
1994	janv.-98	89
	févr.-97	89
	avr.-96	89-92
	avr.-95	87-89
1993	janv.-98	84
	févr.-97	84
	févr.-95	86-88
1992	janv.-98	82
	déc.-94	82
	févr.-94	85-86
1991	janv.-98	85
	févr.-94	85
1990	juin-09	89
	janv.-03	88
	janv.-98	88
	févr.-97	88
	févr.-93	88
	juin-92	87-88
1989	janv.-13	90
	janv.-98	92
	févr.-97	92
	févr.-93	91
	avr.-92	91
1988	janv.-98	81
	févr.-93	81

Wine Spectator



NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME	DATE	NOTE	MILLÉSIME	DATE	NOTE
2020	mars-23	94	2004	mars-07	88
	nov-22	94		juin-05	89-92
2019	janv.-22	94	2003	mars-06	93
2018	mars-21	94		juin-04	89-92
	mars-19	94-97	2002	mars-05	88
2017	mars-20	92		juin-03	85-88
	avr.-18	90-93	2001	mars-04	90
2016	mars-19	96		2002	92-95
	mai-17	94-97	2000	janv.-16	92
2015	mars-18	94		mars-03	92
	juin-16	90-93		2001	92-95
2014	mars-17	93	1999	mars-02	87
	avr.-15	91-94		2000	85-88
2013	mars-16	90	1998	janv.-09	88
	juin-14	89-92		janv.-01	86
2012	mars-15	90		1999	85-88
	juin-13	90-93	1997	janv.-00	86
2011	mars-14	92	1996	janv.-07	87
	juin-12	90-93		janv.-99	89
2010	mars-13	94	1995	janv.-07	91
	juin-11	92-95		sept.-98	89
2009	mars-12	93	1994	janv.-97	87
	juin-10	92-95	1993	janv.-96	85
2008	avr.-11	91	1991	mars-94	80
	juin-09	88-91	1990	mars-93	90
2007	mars-09	88	1989	mai-99	90
	juin-07	87-90		mars-92	90
2006	mars-09	90	1988	2009	87
	juin-07	89-92		nov.-98	84
2005	mars-08	92			
	juin-06	92-95			

Jancis Robinson



NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME	DATE	NOTE	MILLÉSIME	DATE	NOTE	MILLÉSIME	DATE	NOTE
2022	oct.-23	16	2012	sept.-23	17	2007	nov.-11	15,5
	avr.-23	16+		févr.-22	16		mai-11	16
2021	nov.-23	16	sept.-19	16,5+	févr.-11	16		
	oct.-23	15,5	janv.-16	16	oct.-09	16,5		
	mai-22	16	oct.-14	16,5	avr.-08	15		
2020	janv.-24	16	avr.-13	17	2006	avr.-16	17	
	oct.-23	16,5+	avr.-13	17-		janv.-16	16	
	nov.-22	17	2011	oct.-21	16	févr.-11	16,5+	
	oct.-21	16,5++		mai-19	16,5	janv.-10	16	
avr.-21	17	nov.-15	16	nov.-08	16			
2019	oct.-23	16	janv.-15	15,5	oct.-07	16		
	janv.-23	16,5	oct.-13	16,5	juil.-07	16		
	nov.-21	16+	avr.-13	16,5	2005	févr.-17	16,5	
	oct.-21	16	juil.-12	16		janv.-15	16,5	
juin-20	16,5	mai-12	16	févr.-11	17,5			
2018	janv.-22	16,5	avr.-12	16	févr.-09	17,5		
	oct.-21	16,5	2010	févr.-20	17	déc.-07	17	
	oct.-20	16,5		janv.-20	17	avr.-06	17+	
	mai-19	17	nov.-14	16,5	avr.-06	17,5		
mars-19	16,5	janv.-14	17,5	2004	févr.-14	15,5		
2017	sept.-21	16+	avr.-13		17,5	déc.-08	16-	
	oct.-19	16++	nov.-12	17,5	oct.-06	16,5		
	mai-19	16-	mai-12	17	2003	mars-13	15,5	
	mai-18	16,5	mars-15	16,5		oct.-10	16	
avr.-18	15,5	mai-11	17,5	nov.-05		15,5		
2016	sept.-23	16,5	févr.-11	17	avr.-05	17		
	janv.-20	16,5	2009	févr.-19	16,5	2002	mars-12	15,5
	sept.-19	17		févr.-19	17		oct.-09	16,5
	mai-19	17	avr.-13	17,5	nov-06	15		
	oct.-18	17	janv.-13	17	nov.-04	16,5		
	mai-18	17	mai-12	17,5	avr.-03	15,5		
avr.-17	17	mai-11	17-	2001	mars-11	17		
2015	mai-19	16+	févr.-11		17	nov.-07	16?	
	janv.-19	16,5	oct.-11		17,5	janv.-07	15,5	
	mai-18	16,5	avr.-10	16,5+	mars-04	16		
	oct.-17	16,5	2008	mars-18	16,5+	mars-04	16	
avr.-16	16,5	févr.-18		16,5	2000	juin-10	17	
2014	févr.-24	16,5	juil.-12	16,5		mars-10	16,5	
	févr.-18	16,5+	mai-12	17	janv.-05	17		
	oct.-16	17	févr.-12	16,5	1999	juin-09	15,5	
avr.-15	16+	mai-11	17	janv.-04		15,5		
2013	janv.-17	16	févr.-11	17,5	1996	févr.-11	16,5	
	oct.-15	15,5	oct.-10	16,5		sept.-06	16	
	avr.-14	17,5	mai-09	16,5	1995	oct.-05	15,5	
2007	févr.-17	16	févr.-17	16		févr.-11	16,5	
	mars-15	16,5	mars-15	16,5	1982	juil.-02	14,5	
1981	juin-14	16,5				juin-14	16,5	

Decanter



NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME	DATE	NOTE	PRIX
2022	mai-23	97	
2021	mars-24	94	
	nov.-23	94	
	mai-22	94	
2020	jan.-23	95	
	mai-21	93	
2019	oct.-23	94	
	jan.-23	96	
	mai-20	93	
2018	jan.-23	94	
	jan.-21	92	
	avr.-19	93	
2017	jan.-23	93	
	nov.-19	91	
2016	jan.-23	95	
	déc.-21	93	
	juin-20	94	
	déc.-18	94	
	juil.-16	92	
	avr.-17	94	
2015	jan.-23	94	
	déc.-18	93	
	nov.-17	93	
	avr.-16	92	
2014	jan.-23	92	
	déc.-18	92	
	2017	89 World Wine Awards Bronze	
	avr.-15	90+	
2013	jan.-23	90	
	déc.-18	87	
	nov.-16	90	
	2016	95 World Wine Awards Gold	
	nov.-14	88	
	juin-14	90	
2012	janv.-23	92	
	déc.-18	92	
	2015	World Wine Awards Silver	
	juin-13	90	
2011	déc.-18	93	
	juin-12	16,5	
2010	janv.-23	95	
	janv.-20	95	
	déc.-18	94	
	2016	92	
	avr.-14	90	
	2013	Asia Wine Awards Gold	
	oct.-11	16,63	
	avr.-11	17,5	
2009	janv.-23	95	
	févr.-19	93	
	déc.-18	94	
	déc.-12	91	
	juin-10	17,5	

MILLÉSIME	DATE	NOTE	PRIX
2008	déc.-18	90	
	juil.-13	93	
	juin-09	16,5	
	déc.-11	16,63	
	2011	World Wine Awards Bronze	
	juin-09	16,5	
2007	avr.-08	17	
2006	déc.-11	17,33	
	oct.-10	World Wine Awards Bronze	
	nov.-09	14,66	
2005	déc.-18	95	
	déc.-08	★★★★★ Decanter Award	
2004	mai-24	92	
	nov.-14	15,25	
	juil.-11	15,5	
	nov.-07	16	
2003	avr.-04	★★★★★	
2002	oct.-12	15	
	avr.-05	16,25	
2001	nov.-14	18,25	
	juil.-01	★★★★	
2000	déc.-18	91	
	nov.-10	16	
	avr.-10	16	
1996	déc.-18	93	



NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME	DATE	NOTE	MILLÉSIME	DATE	NOTE
2022	mai-23	94-95	2006	nov-15	17
2021	mai-22	92-93		sept-09	15,5
2020	avr-21	95-97		sept-08	16
2019	sept-22	96		juin-07	15,5-16,5
	juin-20	94-96	2005	oct-14	17,5
2018	sept-21	94		juin-12	18
	nov-20	96		nov-08	18
	avr-19	18-18,5	2004	nov-13	16,5
2017	sept-20	17		juin-05	★★★★
	août-19	17	2003	août-13	16,5
	avr-18	16-16,5		oct-21	17
2016	nov-19	18,5		juin-04	★★★★
	août-19	18,5	2002	juin-03	★★★★
	avr-17	17,5-18,5	2001	déc-10	17
2015	août-18	18		déc-10	17
	avr-16	17-18		sept-04	★★★★
2014	août-17	17		juin-02	★★★★
	avr-15	17-17,5	2000	janv-10	17
2013	août-16	16		sept-03	★★★★
	avr-14	16,5-17		juin-01	★★★★(*)
2012	sept-15	16,5	1999	juin-04	14
	mai-13	16-17		juin-03	14
2011	août-14	17		nov-02	★★★★(*)
	déc-22	16,5-17		juin-00	★★★★
2010	janv-20	17	1998	juin-04	14
	sept-13	18		juin-03	14
	nov-22	18-19		nov-01	★★★★
2009	nov-18	18	1996	nov-15	17
	déc-22	18		janv-12	17,5
	oct-22	17,5-18,5		oct-99	★★★★★
2008	nov-17	17,5	1995	oct-99	★★★★(*)
	juin-12	17,5	1994	oct-99	★★★★
	sept-11	17	1993	oct-99	★★★★(*)
	mai-09	15-16	1992	oct-99	★★★
2007	mai-08	16-17	1991	oct-99	★★★
			1990	déc-21	17
			oct-99	★★★★★	
			1989	oct-99	★★★★(*)
			1988	oct-99	★★★★(*)



NOTES DE DÉGUSTATION

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2022	avr.-23	96-97
2021	juil.-24	94
	nov.-23	94
	mai-22	94-95
2020	mai-23	96
	janv.-23	95
	mai-21	93-94
2019	janv.-22	95
	juin-20	95-96
2018	janv.-21	97
	avr.-18	95-96
2017	janv.-20	91
	avr.-18	92-93
2016	janv.-19	95
	avr.-17	95-96
2015	févr.-18	93
	avr.-16	93-94
2014	févr.-17	93
	avr.-15	92-93
2013	févr.-16	91
	avr.-14	91/92
2012	févr.-15	91
2011	févr.-14	92
	mars-12	92-93
2010	févr.-13	94
	avr.-11	93-94
2009	mars-19	94
	mars-12	95
2003	mars-11	94
2002		

vinous



NOTES DE DÉGUSTATION

- Antonio Galloni
- Neal Martin
- Ian D'Agata
- Stephen Tanzer

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2022	mai-23	95-97
	mai-23	94-96
2021	févr.-24	94
	févr.-24	92
	mai-22	93-95
	mai-22	91-93
2020	nov-24	93
	févr.-24	94
	févr.-23	95+
	févr.-23	94
	juin-21	94-96
	mai-21	92-94
2019	févr.-23	92
	janv.-22	95
	déc.-21	94
	juin-20	94-96
	juin-20	94-96
2018	mars-21	96
	mars-21	93
	nov.-19	92-94
	avr.-19	93-96
2017	déc.-19	94
	sept.-19	91
	mai-18	91-93
	mai-18	91-94
2016	août-20	92
	janv.-19	93+
	janv.-19	93
	avr.-17	92-95
2015	juil.-19	93
	févr.-18	95
	avr.-16	92-94
2014	mars-24	91
	mars-18	89
	févr.-17	93
	avr.-15	91-94
2013	mars-20	87
	mai-14	87-89
	avr.-14	80-83
2012	sept.-22	91
	mars-20	90
	janv.-16	90
	mai-13	88-91
2011	mars-20	88
	juil.-14	89+
	mai-12	88-91
2010	avr.-20	95
	avr.-20	93
	mars-14	94+
	juil.-13	92+
	mai-11	90-93
2009	mars-19	93
	mars-14	92+
	juil.-12	93+
	mai-10	92-95

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2008	févr.-18	91
	mars-14	91+
	juil.-11	91+
	mai-09	91-93
2007	mars-14	91
	juil.-10	90+
	mai-08	88-91
2006	mars-14	89+
	mai-09	91+
	mai-08	91-93
	mai-07	90-93
2005	avr.-21	94
	mars-20	92
	mars-14	93
	mai-08	94
	mai-07	92-94
	mai-06	91-94
2004	juin-24	90
	mars-20	87
	mars-14	90
	mai-07	90
	mai-06	90-91
	mai-05	89-92
2003	mars-14	92
	mai-06	92
	mai-05	91-93
	mai-04	90-93
2002	sept.-22	91
	mars-14	87
	mai-05	90+
	mai-04	89-91
	mai-03	88-92
2001	mars-20	92
	mars-14	91
	mai-04	90
	mai-03	88-90
	mai-02	89-91
2000	mars-20	91
	mars-18	92
	mars-14	92
	mai-03	92
	mai-02	90-92
	mai-01	89-92
1999	mai-02	88
	mai-01	88-90
	mai-00	88-90
1998	mai-18	91
	mars-14	89
	mai-01	87+
	mai-00	87-89
	mai-99	87-89
1997	mai-00	87
	mai-99	87-88
	mai-99	85-88

MILLÉSIME	DATE	NOTE
1996	mars-20	92
	mars-14	90
	mai-99	90
	mai-98	89-91
1995	mars-20	91
	mars-14	88
	mai-98	88+
1990	mars-14	90
	nov.-93	86
1989	mars-20	88
	mars-14	91
1988	mai-18	91
	mars-14	92



Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

1 Chemin du Bourdieu — 33250

SAINT-JULIEN

Tél : + (0) 556 59 25 86

branaire@branaire.com

www.branaire.com



Visites et dégustation sur rendez-vous
visites@branaire.com