



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

媒体资料



目录

酒庄精神	第3页
技术资料	第5页
采摘, 酿造工艺, 陈酿	第6页
周伯通	第7页
我们的承诺	第7页
班尼尔酒庄	第8页
迪吕克	第9页
酒标	第10页
生活艺术	第11页
品鉴笔记	第12页



酒庄精神

于1680年成为庄园首位庄主的让-巴普提斯特·布拉尼尔（Jean-Baptiste Braneyre）已经清楚地认识到毗邻吉伦特河口的砾质风土的出色潜力。后来，1855年分级制度让大家的目光聚焦于这片风土。在这里，与名声响亮的邻居酒庄们一起，因各自葡萄酒的出众品质，构成了一个闻名世界的集体。

1988年，班尼尔酒庄犹如一位睡美人，帕特里克·马诺图（Patrick Maroteaux）和家人被这里有待开发的潜力深深吸引，将之收入麾下。他们决定为这家庄园写下新的篇章。由此，孕育一款顶级名酒所需的全部元素均成为一场大规模工程的改造对象：葡萄园、发酵车间、陈酿酒窖，当然，作为酒庄门面的主建筑亦在重修之列。

同时，另一款葡萄酒问世了。这就是迪吕克（Duluc de Branaire-Ducru），主要由年龄不足15岁的葡萄树所产的葡萄酿造而得。这款葡萄酒同样尊重“酒庄招牌”风格，而且希望很快就能进入适饮期。

帕特里克·马诺图还是波尔多葡萄酒和班尼尔酒庄的宣传大使。在2000至2008年间，他领航波尔多列级名庄联盟（Union des Grands Crus de Bordeaux）；此外，还于2004年至2017年间出任圣于连法定产区主席职务。

自2017年来，其子——弗朗索瓦-扎维尔·马诺图（François-Xavier Maroteaux）接过庄园的管理大权。家族故事仍在继续……

班尼尔出品的葡萄酒以赤霞珠品种为绝对主力，风格稳定，展露出浓郁的果香，清爽度和繁复度十分突出。对于酒庄团队而来，为每一个年份明确班尼尔葡萄酒的风格和招牌特征绝对是其工作的重点，而班尼尔葡萄酒的风格和招牌特征又在很大程度上体现出圣于连产区的精神及其优雅的气质。

因此，一想到这些美酒会接受来自世界各地的葡萄酒爱好者的探索并向他们传递快乐和感动，我们就心情愉悦地难以自持。





酒庄精神

酒庄招牌

- 贯穿各年份的稳定风格：果香、清爽与优雅
- 在年轻时即进入适饮期（3-5年），还拥有强大的陈年潜力（30年或更久）
- 葡萄酒的品质获得葡萄酒评论家的一致认可，普遍认为其水准高于当前的排名
- 副牌葡萄酒迪吕克则酿自更为年轻的葡萄树，秉持着同样的酒庄招牌风格，遵守同样严格的标准

- 从1680年让-巴普提斯特·布拉尼尔（Jean-Baptiste Braneire）开始，直至今日，由四大家族数代人延续不断的激情所铸 与François-Xavier Maroteaux
- 家族以长远的眼光进行管理：由弗朗索瓦-扎维尔·马诺图（François-Xavier Maroteaux）代表家族管理酒庄，统筹酒庄的领导、销售和推广工作
- 积极参与行业间的集体活动：弗朗索瓦-扎维尔·马诺图（François-Xavier Maroteaux）身兼数职（波尔多列级名庄联盟UGCB、圣于连保护及管理机构ODG、波尔多葡萄酒行业联合委员会CIVB、波尔多葡萄酒联盟FGVB、好年会）
- 一支高素质的年轻团队，全心为葡萄酒的品质而服务，关注环保问题，自2002年起由让-多米尼克·维多（Jean-Dominique Videau）领导
- 先驱精神：1991年，波尔多最早的现代化重力发酵车间之一。2022年，全线改造发酵车间，以容纳75个发酵罐，展开以田块为单位的精准酿造
- 周伯通：一个完全吻合酒庄招牌风格形象的中文别名

周伯通

丰富的家族历史

聚焦风土

- 一款能够代表圣于连风格的葡萄酒
- 60公顷的面积，加之极为多样的风土特征，赋予调配成果以繁复和深邃感
- 敬畏风土：波尔多葡萄酒环境管理体系成员（自2014年起）、ISO 14001国际标准（自2020年起）、高环保价值（2017年获三级认证）、“Bordeaux cultivons demain”（“波尔多，种植未来”）社会企业责任标志（2022年获一级认证）



技术资料

业主	以弗朗索瓦-扎维尔·马诺图 (François-Xavier MAROTEAUX) 为首的家族集团； 收购于1988年	
经理	让-多米尼克·维多 (Jean-Dominique VIDEAU)	
葡萄园面积	土壤	
土壤	深厚的第四纪砾质土，下层为粘土	
品种结构	65% 28% 4% 3%	赤霞珠 梅洛 小维多 品丽珠
葡萄树均龄	35岁	
砧木	101/14、3309、Riparia-Gloire	
种植密度	每公顷6700至10000株	
土壤耕作	根据田块的情况和葡萄树的性状，以传统方式耕作或进行植草。 根据不同的种植密度和不同的土壤类型，选择适合的绑枝方式，实施个性化管理措施。	
葡萄园的补种	主要使用从酒庄老藤群体选种中培育的葡萄苗	
葡萄园的管理	环保的合理农耕方式	
认证	高环保价值三级 ISO 14001	
酿酒顾问	埃里克·布瓦诺 (Éric BOISSENOT)	
年平均总产量	300 000瓶	
第二种酒	迪吕克 (Duluc de Branaire-Ducru)	
其他葡萄酒	班尼尔之上梅多克 (Le Haut Médoc de Branaire-Ducru)	
销售	全部通过波尔多葡萄酒贸易商出售	



采摘

手工采摘整个葡萄园的收成。
通过分析葡萄中的酚类化合物，品尝葡萄果实，来确定采摘日期。

酿造工艺

- 一个全新车间自2022年份起投入使用
- 使用移动罐，完全自上而下以重力原理完成发酵罐的填充
- 75个带温控设施的不锈钢酒罐，让各个田块都能够单独进行酿造
- 发酵温度：25-27° C
- 浸渍期：3至4周，视年份而定
- 在陈酿初期，最迟则于采摘来年的二月份，完成葡萄酒的调配工作

陈酿



在橡木桶内陈酿16到20个月，约使用60%到65%的新桶。在法国多处森林挑选细纹理木材，以获取优质的芳香和单宁。

低度烘烤，尊重葡萄酒本身的特性和果香。

借助烛光、避风的传统方式完成换桶的工作。

使用蛋清在橡木桶中为葡萄酒下胶。

发酵和陈酿期间的各项工序都是为了尽情释放葡萄和风土的潜力，孕育一款水果和芳香馥郁度与丰富感、平衡感齐头并进的佳酿，没有过度的萃取，毫无沉重之感。

Cathay Pacific "Château Branaire Ducru Chinese Naming Competition" Winning Name
國泰航空「Château Branaire Ducru 中文命名大賽」優勝名稱

周伯通

 國泰航空公司

金庸題



ZHOU BOTONG

15年来，国泰航空公司一直为头等舱的乘客提供班尼尔酒庄的佳酿。

最初，国泰航空公司组织了一场为Branaire-Ducru起中文名字的竞赛。最终拔得头筹的名字为：周伯通。

周伯通是中国武侠小说和电视剧中的一个人物，家喻户晓。这是原著作者金庸笔下的一位老人，虽已是暮年，却仍旧保持着年轻纯真的心性，精力十分旺盛，与我们陈年能力绝佳的葡萄酒同出一辙。



我们的承诺

酒庄坐拥一片卓越风土，对这片风土的尊重主导着酒庄的各项决策。酒庄已意识到其生产活动会对环境造成影响，所以不仅加入到以ISO 14001国际标准（自2020年认证）为基础的波尔多葡萄酒环境管理体系（SME），还获得高环保价值认证（自2016年起获得三级认证）。自2021年起，酒庄还获得了BeeFriendly（蜜蜂友好）认证，这一标签集合了在保护蜜蜂和传粉者方面实施良性环保措施的农民



高环保价值认证：
与生物多样性、施肥和药剂施洒战略相关的成果指标



ISO 14001认证：
对公司活动给环境带来的影响进行控制



BeeFriendly（蜜蜂友好）标签
改变农耕措施，阻止蜜蜂消失的步伐（重整药剂使用的战略计划），保护生物多样性（种植树篱、植草），与当地养蜂人建立合作关系。

班尼尔酒庄的前进脚步始终未有停歇，通过实施一套企业社会责任措施（RSE），将社会和环境因素并入其经济战略，进而承担起自身在环保方面的责任。
为了实施一份持续性改良计划，弗朗索瓦-扎维尔·马诺图及其团队为日常工作制定了两大方针，并为每个方针细化了具体目标：

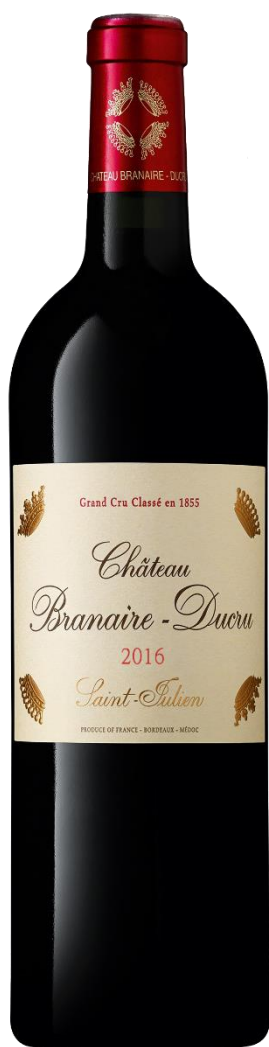
- 第一大方针：对当地居民、员工和环境实施负责任的行为
 - 执行一套农业生态计划，以促进葡萄园内部的生物多样性（种植树篱、植物覆盖）
 - 减少资源的消耗：水、能源和原材料
 - 对葡萄种植和葡萄酒酿造的污水进行管理
 - 对污染风险进行管理：封闭式治疗、性别混乱.....
 - 垃圾分类，再分流给适当的渠道
 - 尽可能使用符合有机农业标准的生物防治产品
 - 土壤作业：传统耕作或植草（不使用除草剂）
- 第二大方针：倾听利益相关方的要求，并将之融入我们的方案
 - 倾听利益相关方的期待和需求
 - 对员工在工作中的舒适度进行调查
 - 在酒庄设立一个负责企业社会责任政策的职位



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- 个由家族经营的1855年顶级四等名庄
- 种获得酒评家认可的酒庄招牌风格
- 款能够代表圣于连风格的葡萄酒

酒庄的列级佳酿，亦是酒庄的首款作品，是由数个家族、数代人连续不断的激情铸造而得。



起源

于1680年创建庄园的让-巴普提斯特·布拉尼尔（Jean-Baptiste Braneyre）已经清楚地认识到毗邻吉伦特河口的砾质风土的出色潜力。后来，1855年的分级制度对其实力做出认可。1988年到2017年间，帕特里克·马诺图（Patrick Maroteaux）唤醒了这位睡美人。之后，其子——弗朗索瓦·扎维尔（François-Xavier）继续书写家族的故事。酒庄佳酿在期酒市场上通过波尔多当地贸易商销售。



风土条件

品种结构：65%赤霞珠、28%梅洛、4%小维多、3%品丽珠
葡萄园均龄：35岁
葡萄园面积：60公顷
土壤：深厚的第四纪砾质土，下层为粘土



采摘

手工采摘



酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢酒罐，以重力方式作业，而且酒罐的容量与各田块的大小相对应，各不相同。发酵温度：26-28°C。浸渍时长：3-4周，视各年收成的品质而定



陈酿

在橡木桶内陈酿16到18个月，约使用60%到65%的新桶。在法国多处森林挑选细纹理木材，以获取优质的芳香和单宁。低度烘烤，尊重葡萄酒本身的特性和果香。发酵和陈酿期间的各道工序都是为了尽情释放葡萄和风土的潜力，没有过度的萃取，毫无沉重之感。



葡萄酒风格

班尼尔凭借极富表现力的纯净果香、极度细腻的单宁和一种清爽的平衡感，将酒庄的招牌风格嵌入酒中，深邃又稠密，精妙绝伦。



品鉴建议

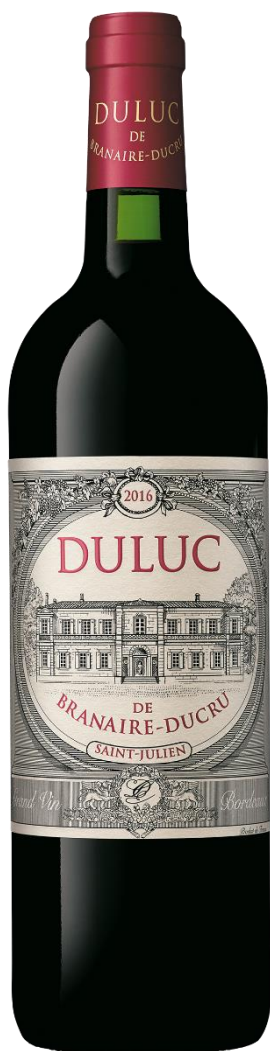
在出品的5到8年后即可开始享用，可以搭配多类菜肴，避免香料味过重的食物。根据年份的特征，陈年潜力可达30年或更久。



DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 探索班尼尔的引路人
- 个带着相同家族特征的幼弟
- 在酒龄尚浅时即可品饮，享受快乐

班尼尔的幼弟，迪吕克在酿造时获得了与其兄长同样的关注，追寻同样的招牌风格。



品鉴建议

在出品3到5年后即可享用，可以搭配多类菜肴，避免香料味过重的食物。陈年潜力可达30年之久。



起源

1988年由帕特里克·马诺图（Patrick Maroteaux）创酿，迪吕克之名旨在纪念1824年建造酒庄城堡的家族，以及在颁布1855年分级制度之时酒庄的傲人声誉。这款葡萄酒在可交付后通过波尔多贸易商完成销售。



风土条件

品种结构：65%赤霞珠、28%梅洛、4%小维多和3%品丽珠
葡萄园均龄：35岁
葡萄园面积：60公顷
土壤：深厚的第四纪砾质土，下层为粘土



采摘

手工采摘



酿造工艺

使用配有温控设施的不锈钢酒罐，以重力方式作业，而且酒罐的容量与各田块的大小相对应，各不相同。发酵温度：26-28°C。浸渍时长：3-4周，视各年收成的品质而定



陈酿

迪吕克在法国橡木桶中陈酿12个月，新桶比例为20%，以保持葡萄酒的全部果香



调配

班尼尔和迪吕克的品鉴和调配工作齐头并进，只有这样，这两款葡萄酒才能年复一年地保持各自独有的风格和特征。这两款葡萄酒是血浓于水的亲兄弟，但又各有特色。

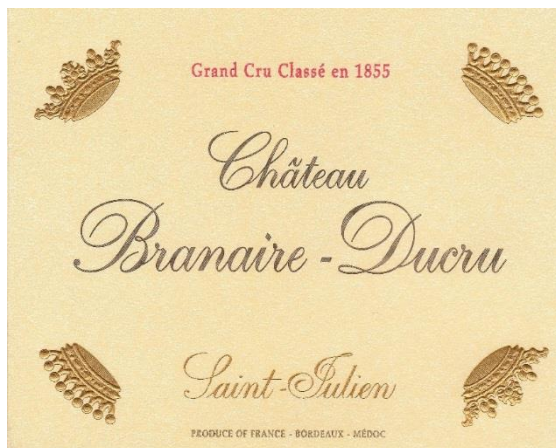


葡萄酒风格

迪吕克展现出果香、清爽与优雅，与其兄长相比更加俏皮、不羁。在酒龄最短之时即可享用，但这款葡萄酒也拥有不凡的陈年潜力。这是探索能够代表圣于连风格的酒庄招牌特征的绝佳方式。

酒标

妆点着班尼尔酒瓶的皇冠就是酒庄历史的缩影。皇冠叙述着班尼尔的历史渊源，一个家族、数代传人，对葡萄酒和对建筑的四溢激情。

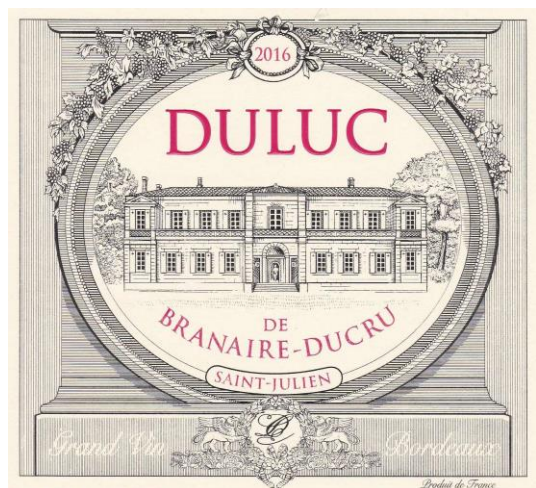


侯爵冠，圆形底托之上，四个花叶饰和四个箭形饰交错排列，代表着Carbonnier de Marzac侯爵家族。



由Berjon印刷厂拍照、印刷

伯爵冠，圆形底托上妆点着九颗珍珠，代表着侯爵那两个分别婚配予Imbart de la Tour伯爵和Périer de Larsan伯爵的女儿的家族。十九世纪末、二十世纪初，侯爵及其两位女婿曾是班尼尔的庄主。



迪吕克的酒标同样有着自己的故事。

迪吕克是十八世纪和十九世纪酒庄庄主的姓氏。就是在这一家族的主持下，于1824年建造了城堡，并在制定1855年列级表时让班尼尔葡萄酒扬名四海。迪吕克葡萄酒的酒标取用了城堡西侧立面的图案，城堡西面面朝酒庄的法式花园，众人平日难以窥见，神秘莫测。

迪吕克，满满的象征意义.....

生活艺术



“班尼尔，一段为
享乐而生、为享乐
而活的故事。
诚然，在梅多克这
片土地上，享乐二
字至高无上。”

班尼尔的城堡常年都有人居住，这在梅多克的众多酒庄之中极为罕见。马诺图家族主动敞开城堡的大门，迎接四方来客，让其感受法式生活艺术，在装饰典雅的餐桌上领略精美的餐酒搭配。弗朗索瓦-扎维尔完全延续了父亲帕特里克·马诺图的热情好客，始于父亲的接待工作也由儿子承继，今天，他在梅多克的这个世外桃源里接待各位来宾。





CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

品鉴分数



品鉴分数

□ William Kelley

■ Lisa Perrotti

■ Neal Martin

■ Robert Parker

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2021	22年4月	93-94+
2020	21年5月	91-93+
2019	22年2月	95
	20年7月	93-95+
2018	21年3月	93
	19年4月	92-94
2017	20年3月	89
	18年4月	88-90
2016	22年8月	94+
	17年4月	92-94
2015	18年2月	90
	16年4月	90-92
2014	17年3月	89
	15年4月	90-92
2013	16年10月	87
	14年8月	90-92
2012	15年4月	90
	13年4月	88-90
2011	22年8月	92+
	14年4月	89
	12年4月	91-93
2010	20年3月	89
	13年2月	94
	11年5月	93-95
2009	19年3月	94+
	12年2月	96
	10年4月	92-95
2008	11年5月	91
	09年4月	91-93+
2007	17年6月	88
	10年4月	90
	08年4月	90-92
2006	16年3月	88
	09年2月	90+
	07年4月	92-94
2005	15年6月	93
	08年4月	95
	07年4月	94-96
	06年4月	94-96
2004	07年7月	90
	06年6月	90-92
	05年6月	90-93
2003	14年8月	94
	06年4月	95
	05年6月	91-94
	04年4月	92-94
2002	05年4月	90
	03年10月	90-92

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2001	04年6月	91
	03年4月	90-92
	02年4月	89-91
2000	10年6月	94
	03年4月	93
	02年2月	92-94
	01年4月	90-92
1999	02年4月	89
	01年4月	88-90
	00年4月	86-88
1998	01年4月	89
	00年4月	87-89
	99年4月	87-89
1997	00年4月	87
	99年4月	86-87
	98年4月	87-89
1996	99年4月	89
	98年4月	90-92
	98年2月	87-89
	98年1月	87-88
1995	98年2月	90
	98年1月	91
	97年2月	90-91
	96年4月	90-92
1994	98年1月	89
	97年2月	89
	96年4月	89-92
	95年4月	87-89
1993	98年1月	84
	97年2月	84
	95年2月	86-88
1992	98年1月	82
	94年12月	82
	94年2月	85-86
1991	98年1月	85
	94年2月	85
1990	09年6月	89
	03年1月	88
	98年1月	88
	97年2月	88
	93年2月	88
	92年6月	87-88
1989	13年1月	90
	98年1月	92
	97年2月	92
	93年2月	91
	92年4月	91
1988	98年1月	81
	93年2月	81



品鉴分数

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2020	22年11月	94
2019	22年1月	94
2018	21年3月	94
	13年3月	94-97
2017	20年3月	92
	18年4月	90-93
2016	19年3月	96
	17年5月	94-97
2015	18年3月	94
	16年6月	90-93
2014	17年3月	93
	15年4月	91-94
2013	16年3月	90
	14年6月	89-92
2012	15年3月	90
	13年6月	90-93
2011	14年3月	92
	12年6月	90-93
2010	13年3月	94
	11年6月	92-95
2009	12年3月	93
	10年6月	92-95
2008	11年4月	91
	09年6月	88-91
2007	09年3月	88
	07年6月	87-90
2006	09年3月	90
	07年6月	89-92
2005	08年3月	92
	06年6月	92-95

MILLÉSIME	DATE	NOTE
2004	07年3月	88
	05年6月	89-92
2003	06年3月	93
	04年6月	89-92
2002	05年3月	88
	03年6月	85-88
2001	04年3月	90
	02年	92-95
2000	16年1月	92
	03年3月	92
	01年	92-95
1999	02年3月	87
	00年	85-88
1998	09年1月	88
	01年1月	86
	99年	85-88
1997	00年1月	86
1996	07年1月	87
	99年1月	89
1995	07年1月	91
	98年9月	89
1994	97年1月	87
1993	96年1月	85
1991	94年3月	80
1990	93年3月	90
1989	99年5月	90
	93年2月	90
1988	09年	87
	98年11月	84

Jancis Robinson



品鉴分数

年份	日期	分数
2021	22年5月	16
2020	21年10月	16,5++
	21年4月	17
2019	21年11月	16+
	21年10月	16
	20年6月	16,5
2018	22年1月	16,5
	21年10月	16,5
	20年10月	16,5
	19年5月	17
	19年3月	16,5
2017	21年09月	16+
	19年10月	16++
	19年5月	16-
	18年5月	16,5
	18年4月	15,5
2016	20年1月	16,5
	19年9月	17
	19年5月	17
	18年10月	17
	18年5月	17
	17年4月	17
2015	19年5月	16+
	19年1月	16,5
	18年5月	16,5
	17年10月	16,5
	16年4月	16,5
2014	18年2月	16,5+
	16年10月	17
	15年4月	16+
2013	17年1月	16
	15年10月	15,5
	14年4月	17,5
2012	22年2月	16
	19年9月	16,5+
	16年1月	16
	14年10月	16,5
	13年4月	17
	13年4月	17-
2011	21年10月	16
	19年5月	16,5
	15年11月	16
	15年1月	15,5
	13年10月	16,5

年份	日期	分数
2011	13年10月	16,5
	13年4月	16,5
	12年7月	16
	12年5月	16
	12年4月	16
2010	20年2月	17
	20年1月	17
	14年11月	16,5
	14年1月	17,5
	13年4月	17,5
	12年11月	17,5
	12年5月	17
	15年3月	16,5
	11年5月	17,5
	11年2月	17
2009	19年2月	16,5
	19年2月	17
	13年4月	17,5
	13年1月	17
	12年5月	17,5
	11年5月	17-
	11年2月	17
	11年10月	17,5
	10年4月	16,5+
2008	18年3月	16,5+
	18年2月	16,5
	12年7月	16,5
	12年5月	17
	12年2月	16,5
	11年5月	17
	11年2月	17,5
	10年10月	16,5
	09年5月	16,5
2007	17年2月	16
	15年3月	16,5
	11年11月	15,5
	11年5月	16
	11年2月	16
	09年10月	16,5
	08年4月	15
2006	16年4月	17

年份	日期	分数
2006	16年1月	16
	11年2月	16,5+
	10年1月	16
	08年11月	16
	07年10月	16
	07年7月	16
2005	17年2月	16,5
	15年1月	16,5
	11年2月	17,5
	09年2月	17,5
	07年12月	17
	06年4月	17+
	06年4月	17,5
2004	14年2月	15,5
	08年12月	16-
	06年10月	16,5
2003	13年3月	15,5
	10年10月	16
	05年11月	15,5
	05年4月	17
2002	12年3月	15,5
	09年10月	16,5
	06年11月	15
	04年11月	16,5
	03年4月	15,5
2001	11年3月	17
	07年11月	16?
	07年1月	15,5
	04年3月	16
	04年3月	16
2000	10年6月	17
	10年3月	16,5
	05年1月	17
1999	09年1月	15,5
	04年1月	15,5
1996	11年2月	16,5
	06年9月	16
1995	05年10月	15,5
	11年2月	16,5
1982	02年7月	14,5
1981	14年6月	16,5

Decanter



品鉴分数

年份	日期	分数	奖项
2021	22年5月	94	
2020	21年5月	93	
2019	20年5月	93	
2018	21年1月	92	
	19年4月	93	
2017	19年11月	91	
2016	21年12月	93	
	20年6月	94	
	18年12月	94	
	16年7月	92	
	17年4月	94	
2015	18年12月	93	
	17年11月	93	
	16年4月	92	
2014	18年12月	92	
	2017年	89 世界葡萄酒大奖赛铜奖	
	15年4月	90+	
2013	18年12月	87	
	16年11月	90	
	2016年	95 世界葡萄酒大奖赛金奖	
	14年11月	88	
	14年6月	90	
2012	18年12月	92	
	2015年	世界葡萄酒大奖赛银奖	
	13年6月	90	
2011	18年12月	93	
	12年6月	16,5	
2010	20年1月	95	
	18年12月	94	
	2016年	92	
	14年4月	90	
	2013年	亚洲葡萄酒大赛金奖	
	11年10月	16,63	
	11年4月	17,5	
2009	19年2月	93	
	18年12月	94	
	12年12月	91	
	10年6月	17,5	
2008	18年12月	90	
	13年7月	93	
	09年6月	16,5	
	11年12月	16,63	
	2011年	世界葡萄酒大奖赛铜奖	
	09年6月	16,5	
2007	08年4月	17	
2006	11年12月	17,33	
	10年10月	世界葡萄酒大奖赛铜奖	
	09年11月	14,66	
2005	18年12月	95	
	08年12月	★★★★★ 品醇客奖	
2004	14年11月	15,25	
	11年7月	15,5	
	07年11月	16	
2003	04年4月	★★★★★	
2002	12年10月	15	
	05年4月	16,25	
2001	14年11月	18,25	
	01年7月	★★★★★	
2000	18年12月	91	
	10年11月	16	
	10年4月	16	
1996	18年12月	93	



品鉴分数

年份	日期	分数
2020	21年4月	95-97
2019	10年6月	94-96
2018	21年9月	94
	20年11月	96
	19年4月	18-18,5
2017	20年9月	17
	19年8月	17
	18年4月	16-16,5
2016	19年11月	18,5
	19年8月	18,5
	17年4月	17,5-18,5
2015	18年8月	18
	16年4月	17-18
2014	17年8月	17
	15年4月	17-17,5
2013	16年8月	16
	14年4月	16,5-17
2012	15年9月	16,5
	13年5月	16-17
2011	14年8月	17
	12年5月	16,5-17
2010	20年1月	17
	13年9月	18
	11年5月	18-19
2009	18年11月	18
	12年6月	18
	10年5月	17,5-18,5
2008	17年11月	17,5
	12年6月	17,5
	11年9月	17
	09年5月	15-16
2007	08年5月	16-17
2006	15年11月	17
	09年9月	15,5
	08年9月	16
	07年5月	15,5-16,5

年份	日期	分数
2005	14年10月	17,5
	12年6月	18
	08年11月	18
2004	13年11月	16,5
	05年6月	★★★★
2003	13年8月	16,5
	21年10月	17
	04年6月	★★★★
2002	03年6月	★★★★
2001	10年12月	17
	10年12月	17
	04年9月	★★★★
	02年6月	★★★★
2000	10年1月	17
	03年9月	★★★★
	01年6月	★★★★(*)
	01年6月	★★★★(*)
1999	04年6月	14
	03年6月	14
	02年11月	★★★★(*)
	00年6月	★★★
1998	04年6月	14
	03年6月	14
	01年11月	★★★★
1996	15年11月	17
	12年1月	17,5
	99年10月	★★★★★
1995	99年10月	★★★★(*)
1994	99年10月	★★★★
1993	99年10月	★★★★(*)
1992	99年10月	★★★
1991	99年10月	★★★
1990	21年12月	17
	99年10月	★★★★★
1989	99年10月	★★★★(*)
1988	99年10月	★★★★(*)



品鉴分数

年份	日期	分数
2020	21年5月	93-94
2019	20年6月	95-96
2018	21年1月	97
	18年4月	95-96
2017	20年1月	91
	18年4月	92-93
2016	19年1月	95
	17年4月	95-96
2015	18年2月	93
	16年4月	93-94
2014	17年2月	93
	15年4月	92-93
2013	16年2月	91
	14年4月	91/92
2012	15年2月	91
2011	14年2月	92
	12年3月	92-93
2010	13年2月	94
	11年4月	93-94
2009	19年3月	94
	12年3月	95
2003	11年3月	94

vinous



品鉴分数

■ Antonio Galloni

■ Neal Martin

■ Ian D'Agata

□ Stephen Tanzer

年份	日期	分数
2021	22年5月	92-93
2020	21年6月	94-96
	21年5月	92-94
2019	20年6月	94-96
	20年6月	94-96
2018	21年3月	96
	21年3月	93
	19年11月	92-94
	19年4月	93-96
2017	20年3月	94
	20年2月	91
	18年5月	91-93
	18年5月	91-94
2016	20年8月	92
	19年1月	93+
	19年1月	93
	17年4月	92-95
2015	19年7月	93
	18年2月	95
	16年4月	92-94
2014	18年3月	89
	17年2月	93
	15年4月	91-94
2013	20年3月	87
	14年5月	87-89
	14年4月	80-83?
2012	20年3月	90
	16年1月	90
	13年5月	88-91
2011	20年3月	88
	14年7月	89+
	12年5月	88-91
2010	20年4月	95
	20年4月	93
	14年3月	94+
	13年7月	92+
	11年5月	90-93
2009	19年3月	93
	14年3月	92+
	12年7月	93+
	10年5月	92-95
2008	18年2月	91
	14年3月	91+
	11年7月	91+
	09年5月	91-93
2007	14年3月	91
	10年7月	90+
	08年5月	88-91
2006	14年3月	89+
	09年5月	91+
	08年5月	91-93
	07年5月	90-93
2005	21年4月	94
	20年3月	92

年份	日期	分数
2005	14年3月	93
	08年5月	94
	07年5月	92-94
	06年5月	91-94
2004	20年3月	87
	14年3月	90
	07年5月	90
	06年5月	90-91
	05年5月	89-92
2003	14年3月	92
	06年5月	92
	05年5月	91-93
	04年5月	90-93
2002	14年3月	87?
	05年5月	90+
	04年5月	89-91
	03年5月	88-92
2001	20年3月	92
	14年3月	91
	04年5月	90
	03年5月	88-90
	02年5月	89-91
2000	20年3月	91
	18年3月	92
	14年3月	92
	03年5月	92
	02年5月	90-92
	01年5月	89-92
1999	02年5月	88
	01年5月	88-90
	00年5月	88-90
1998	18年5月	91
	14年3月	89?
	01年5月	87+
	00年5月	87-89
	99年5月	87-89
1997	00年5月	87
	99年5月	87-88
	99年5月	85-88
1996	20年3月	92
	14年3月	90
	99年5月	90
	98年5月	89-91
1995	20年3月	91
	14年3月	88?
	98年5月	88+
1990	14年3月	90
	93年11月	86
1989	20年3月	88
	14年3月	91
1988	18年5月	91
	14年3月	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



参观和品尝需要预约
visites@branaire.com