



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2021 -

CLIMATOLOGIE

L'année 2021 commence avec un hiver très doux et particulièrement pluvieux.

Le débourrement 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.

A partir du 10 août, l'été est sec, mais pas très chaud : la maturité évolue lentement, les raisins ne se concentrent que raisonnablement en sucres 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 ralentie.

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.



ASSEMBLAGE 2021

66% Cabernet Sauvignon

22% Merlot

5,5% Petit Verdot

6,5% Cabernet Franc

DÉGUSTATION

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 sous-tend un ensemble harmonieux.



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- 2021 VINTAGE -

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.



2021 BLENDING

66% Cabernet Sauvignon

22% Merlot

5,5% Petit Verdot

6,5% Cabernet Franc

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.