Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MILLÉSIME 2011

Le printemps 2011 exceptionnellement chaud a déclenché un démarrage de la vigne très précoce ; il est également exceptionnellement sec. Le déficit hydrique record limite le développement végétatif des plantes et la taille des baies. Il est très favorable à une bonne synthèse des polyphénols et conditionne une grande richesse des raisins.

La pluviométrie estivale revient dans la norme. Elle ne suffit cependant pas à redresser le manque d'eau très important de l'année qui conduit une récolte de 37 hectolitres par hectare. Les températures modérées de l'été contribuent à construire un millésime d'une belle fraîcheur aromatique.

L'automne plus chaud que la normale et au déficit hydrique persistant permet une maturation des raisins dans de bonnes conditions.

Les vendanges, précoces, s'étalent du 14 au 29 septembre avec un temps quasi idéal. Nous rentrons des raisins dans un état sanitaire très satisfaisant.

Le millésime 2011 est d'une grande richesse, tant aromatique que tannique. Les conditions sèches ont permis d'élaborer des Cabernets-Sauvignons de grand caractère.
Ils constituent 67% de notre assemblage, accompagnés de 24% de Merlot, 5% de Petit Verdot et 4% de Cabernet Franc.

DEGUSTATION

La couleur est profonde. Le nez riche et expressif mêle fruits noirs et notes florales d'une grande finesse. La bouche est dense, d'une belle vivacité, les tanins qui la soutiennent sont d'une grande précision. La finale est longue, d'une superbe pureté.
2011 nous apparaît comme un vin très sérieux avec un beau potentiel de garde. On y trouve toute la finesse qui l'inscrit bien dans le style Branaire-Ducru. Il se situera dans le groupe des très beaux millésimes et viendra se positionner juste après le trio exceptionnel de 2005, 2009 et 2010.

COMMENTAIRES DE PRESSE

« Couleur sombre et intense. Nez fruité de type mûr.
Entrée en bouche moelleuse et soyeuse.
Le vin se développe aromatique, juteux avec du goût et une bonne corpulence.
Tanicité présente en finale, mais enveloppée. Bonne longueur savoureuse. »
(Jean-Marc Quarin . Avril 2011 - 15.75-16/20)

« Le niveau de maturité des raisins est remarquable, avec un fruit concentré et frais.
La texture se montre ainsi dense, pulpeuse, pleine de saveurs. La masse tannique, imposante, s'intègre à l'ensemble, avec un grain fin.
Une des réussites du millésime. »
(La Revue du Vin de France . Juin 2012 - 16.5-17/20)

« Fruits noirs, bouche veloutée, tendre, tannins élégants, fin, précis, pas d'explosion aromatique mais une structure fine et bien travaillée.
Net et précis. Branaire est un vin qui s'exprime avec le temps. »
(Le Point - J. Dupont . Mai 2012 - 16.5-17/20)

« Vin complet pour l'année, racé et complexe avec, dès la naissance, une onctuosité de texture surprenante pour le cru qui, avec l'acquisition récente de vignes sur des terroirs superbes, a certainement gagné en autorité de style. »
(Tast Pro . Avril 2012 - 17-17,5/20)

" This is a full bodied wine with attractive aromatics of fresh blackberries and red plums. The flavours are supported by generous tannins and fresh acidity.
Fairly long finish. A serious wine that will age well.
Wait at least 5+ years before opening."
(Asian Palate . May 2012 - 90-93 points)

STOCKAGE

Il est recommandé de stocker vos bouteilles horizontalement dans un local humide et frais, à température inférieure à 17°C

SERVICE

Température optimale de service : 18°C.
Un carafage d'au moins une heure favorisera l'expression aromatique de Branaire-Ducru 2011. Les amateurs de vins jeunes, sur le fruit, pourront commencer à apprécier Branaire-Ducru 2011 à partir de 2017. Les vins gagneront encore en complexité si vous les attendez quelques années de plus. Ils sont promis à une vie de plusieurs décennies.

Château Branaire-Ducru
33250 Saint-Julien - France
Tél. 33 (0)556 592 586 - Fax 33 (0)556 591 626
www.branaire.com

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

THE 2011 VINTAGE

Due to an unusual warm and dry weather in spring 2011 the growing season started very early. The unprecedented lack of rain reduced the development of the vines and the berries. It favoured a good synthesis of the polyphenolic components and a good richness of the berries.

In the summer the rainfall went back to normal. However the rainfall was far too low to make up for the important lack of water that year leading to a harvest of 37 hectoliters per hectare.
The moderate summer temperatures helped to produce a good aromatic freshness of the wine.

The autumn was warmer than normal and the persistent lack of water allowed a ripening of the berries in good conditions.

The harvest was early in 2011. We started harvesting on 14th September and we finished picking our grapes on 29th September with a nearly ideal weather. The sanitary state of the grapes was satisfying.

As far as aromas and tannins are concerned, 2011 is a rich vintage. The dry weather conditions allowed to produce Cabernet-Sauvignon grapes of great character. They represent 67% of the blend along with 24% Merlot, 5% Petit Verdot and 4% Cabernet Franc.

TASTING

The colour is deep. The rich and expressive nose shows red fruit and very fine floral scents. On the palate the wine is dense and very lively and the tannins are very precise. The wine has a long finish with a beautiful purity. We can position the 2011 vintage in the category of the very serious wines with a good ageing potential. The finesse of this wine corresponds to Branaire-Ducru's style. This vintage will rank among the very beautiful vintages. It will come right after the outstanding trio made by the 2005, 2009 and 2010 vintages.

PRESS REVIEW

" A very pretty red with flowers, blackberries and blueberries. Full and silky with racy tannins and a long finish. Some hints of cocoa and pleasant bitterness. Well structured. "
(Wine Spectator - J. Suckling . April 2012 - 93 points)

" A top-notch effort from this estate, the 2011 exhibits an exotic perfume of lead pencil shavings, white chocolate, raspberry jam and red as well as black currants.
Loads of fruit, a medium to full-bodied mouthfeel and velvety tannin suggest this beauty will drink well for 15+ years. It is one of the stars of the appellation in this vintage. Bravo! Drink 2012-2027"
(The Wine Advocate - R. Parker . April 2012 - 91-93 points)

" Very good depth of cassis fruit, good middle sweetness and firm natural tannins. 2015-2028. "
(Decanter magazine . June 2012 - 16,5/20 - ★★★★½)

« Noten von Flieder und roten Beeren; im Mund von superber Fruchtigkeit, herrliches, knackigfrisches Tannin, grosse aromatische Länge; hat vielleicht nicht ganz die herausragende Klasse des 2010, doch gehört dennoch mit zu den schönsten hier je produzierten Weinen und hat die 18 Punkte nur knapp verfehlt. »
(Vinum . März 2012 - 17,5/20)

" Dark purplish crimson. Lifted black fruit nose. Elderberries? Pretty short of ripe fruit though. Distinctly cheek drying! Drink 2018-2028 "
(Jancis Robinson . August 2012 - 16/20)

KEEPING

We recommend you store your bottles horizontally in fresh, humid premises, where the temperature is lower than 17°C

SERVING

Optimal serving temperature: 18°C.
Decanting the wine at least one hour before serving enables the aromas of Branaire-Ducru 2011 to be fully expressed. Drinkers, who like young wines with plenty of fruit, can start to enjoy Branaire-Ducru 2011 from 2017 onwards. The wines will gain further complexity, if you can wait a few years more. They will live on for several decades.

2011

Château Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Saint-Julien

CHÂTEAU LEOVILLE BARTON

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

ESTUAIRE DE LA GIRONDE

P. Barbier