



# DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2021 -

## CLIMAT

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. À 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.

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.

## DÉGUSTATION

Le nez offre une belle complexité de fruits frais, relevée de fines notes plus épicées.

La bouche se développe sur une structure très souple, précise, avec une jolie fluidité, soutenue par une agréable vivacité finale.

Le vin est très accessible et pourra offrir un vrai plaisir dès les prochaines années.



## MISE EN BOUTEILLE

12 juin 2023

## ASSEMBLAGE

50% Cabernet Sauvignon  
37% Merlot  
11,5% Cabernet Franc  
1,5% Petit Verdot  
- 13% vol. -



# DULUC DE BRANAIRE-DUCRU

- 2021 VINTAGE -

## CLIMATE

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.

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.

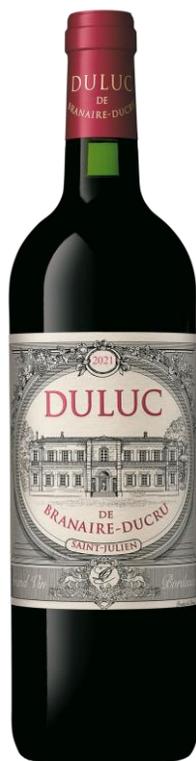
The yields, at just over 32 hl/ha, are moderate. This is good for the quality as the conditions of the Summer and early Autumn would not have allowed the ripening of a large crop.

## TASTING

The nose offers a lovely complexity of fresh fruit, enhanced by fine hints of spice.

The palate develops a very supple, precise structure, with a lovely fluidity, underpinned by a pleasant liveliness on the finish.

This is a very approachable wine that will offer real pleasure over the next few years.



## BOTTLING

June 12<sup>th</sup>, 2023

## BLENDING

50% Cabernet Sauvignon

37% Merlot

11,5% Cabernet Franc

1,5% Petit Verdot

- 13% vol. -