



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- MILLÉSIME 2023 -

CLIMATOLOGIE

L'hiver, bien arrosé, permet un bon rechargement des réserves en eau du sol, utile pour le développement futur de la vigne.

Fin mars, avec de bonnes températures, les sols se réchauffent rapidement : le débourrement de la vigne est franc et homogène. La pousse est rapide ensuite.

Les conditions chaudes et humides favorisent cependant dangereusement le black-rot et le mildiou.

La floraison se passe bien, la fertilité des bourgeons est élevée.

Le début de l'été se déroule sans excès climatiques. La véraison est précoce et rapide.

Après un début août maussade, le temps change totalement. Deux épisodes caniculaires se succèdent : du 18 au 24 août et du 4 au 7 septembre.

Dans un contexte hydrique déficitaire, les températures élevées favorisent la maturation des tanins et leur concentration.

Le **12 septembre**, les **vendanges**, précoces, débutent. La maturité technologique, sans excès de sucres cependant, est très bonne.

A la mi-septembre, des précipitations ralentissent le rythme des vendanges, qui se prolongent ensuite **jusqu'au 4 octobre**. Nous ramassons les parcelles tardives dans un excellent état sanitaire et avec une maturité des tanins accomplie.

Le **rendement** moyen de la propriété, avec **53 hl/ha** est très satisfaisant : il s'explique à la fois par une bonne fertilité des bourgeons, l'absence de coulure et le bon développement des baies.

VENDANGES

DÉGUSTATION

En début d'élevage, le vin offre un nez très expressif d'un fruit de bonne maturité, combiné à des notes plus épicées et de jolies touches de fraîcheur.

L'attaque en bouche est très ronde, elle se développe sur des tanins souples et fondus. La finale, persistante, est très élégante.



ASSEMBLAGE 2023

61% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5,5% Cabernet Franc

3,5% Petit Verdot

13,1% vol.

pH 3,63

Après un millésime 2022 d'une opulence toute particulière, 2023 nous offre un vin tout en équilibre et finesse, sans doute plus classique, mais d'une belle profondeur. Il est construit sur une belle trame de tanins affinés grâce aux excellentes conditions de la fin de l'été et du début de l'automne.



CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

- 2023 VINTAGE -

CLIMATOLOGY

A rainy winter replenished the soil's water reserves, which was invaluable for the vine's healthy development.

At the end of March, with high temperatures, the soil quickly warmed up: the bud burst was rapid and uniform growth ensued.

However, the hot, humid conditions were dangerously conducive to black rot and mildew.

Flowering was good, with strong bud fertility.

Early summer was free of any climatic excesses. Veraison was early and rapid.

After a gloomy start to August, the weather changed completely. Two heatwaves occurred in succession, one from August 18th to 24th and then from September 4th to 7th.

Given the lack of water, high temperatures promoted tannin ripening and concentration.

Early **harvesting** began on **September 12th**. With no excess sugars, the maturity of the berries was very good.

In mid-September, rainfall slowed the pace of the harvest, which then lasted **until October 4th**. We picked the late-ripening plots in excellent health, with perfectly ripe tannins.

The estate's average **yield of 53 hl/ha** was very satisfactory, thanks to good bud fertility, the absence of coulure and perfect berry ripeness.

HARVEST

TASTING

At the start of ageing, the wine offers a very expressive nose of well-ripened fruit, combined with spicier notes and a lovely touch of freshness.

The palate is very round, with soft, silky tannins. The long finish is very elegant.



2023 BLENDING

61% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5,5% Cabernet Franc

3,5% Petit Verdot

13,1% vol.

pH 3,63

After a particularly opulent 2022 vintage, 2023 offers us a wine full of balance and finesse, certainly more classic but with gorgeous depth. It is made up of a fine structure of tannins by virtue of the excellent late summer and early autumn weather conditions.